

# 41° *AutoCapital*

## In prova

Fiat 500X DolceVita Hybrid (RED)  
Volkswagen Taigo  
Škoda Octavia Wagon RS IV  
Dacia Duster Eco-G  
DS 9 E-TENSE

## New

# RANGE ROVER SPORT

## Novità

Lamborghini Urus Performante  
Dacia Manifesto

## Historique

Ferrari 410 Sport Spider  
Raduno Maserati Biturbo



**SPECIALE DACIA, IL NUOVO DESIGN**

**SPECIALE OPEL PLUG-IN HYBRID**

**Le nuove quotazioni delle auto storiche**

ISSN1120-4354



9 771120 435003

20010

Prezzi edicola estero: AUT. 9,50 euro • BE. 9,00 euro • PT. 8,50 euro • ONT. 8,50 euro • E. 8,50 euro • CH. CT. 9,00 CHF • CH. 9,50 CHF



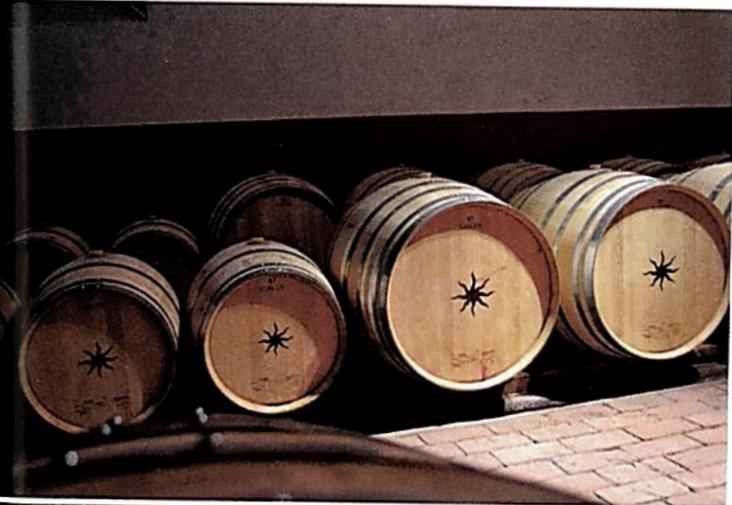
# I gioielli della Maremma pisana

La collina nord-maremmana. Un borgo fatto rinascere con amore e passione. Vigneti curati alla ricerca dell'eccellenza. Vini di assoluto pregio e oli di grande qualità. Un ristorante che propone i piatti della tradizione toscana (ma non solo!) e una villa per chi punta a un soggiorno nella quiete ma vicino a tutto quanto offre di desiderabile la regione. Questo è il Castello del Terriccio

di Alessandro Rigatto



Alla tenuta Castello del Terriccio si arriva agevolmente dall'autostrada A12; le strade interne, sovente sterrate e affiancate da cipressi, portano al "borgo diffuso", alla Villa La Marrana e al Ristorante Terraforte da dove si gode una vista sulla costa tirrenica che, nelle giornate più limpide, spazia fino alla Corsica. L'estensione della proprietà, 1500 ettari di cui 65 destinati a vigneti e 40 a uliveti, ne fa una delle aziende agricole più grandi della Toscana. In questa zona l'attività vitivinicola venne avviata dagli Etruschi tre millenni fa.



**L**à, in quell'angolo della Maremma settentrionale dove la provincia di Pisa abbraccia la lingua di terra che si affaccia sul litorale livornese, spazia la Tenuta Castello del Terriccio, proprio al confine tra i due territori provinciali ma, soprattutto, a poche centinaia di metri dall'uscita autostradale di Rosignano della A12, atout formidabile per arrivare in zona rapidamente da Milano, Firenze o Roma. Come abbiamo fatto noi di AutoCapital, al volante di una Land Rover Defender 90 3.0d mild-hybrid in allestimento X-Dynamic con una livrea che più classica non si può, verde chiaro con cerchi avorio, messaci a disposizione da JB Cars di Monza, la storica concessionaria ufficiale del marchio inglese di proprietà dell'appassionato Nando Cazzaniga, ex-pilota di monoposto e imprenditore di successo nell'automotive.

Il Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole della Toscana: circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma toscana nelle vicinanze di Bolgheri. Il Terriccio ha una storia millenaria che risale fino al nono secolo avanti Cristo: in questo territorio collinare la viticoltura venne avviata dagli Etruschi, che tra l'800 e il 500 a.C. dominavano questo tratto di Toscana dediti soprattutto all'estrazione mineraria. È però al Medioevo che ci riportano le rovine del castello di Doglia, detto del Terriccio. Strategicamente posizionato in cima alle colline, esso aveva funzione di torre di segnalazione e protezione per gli abitanti delle pianure che, all'avvistamento delle vele saracene, vi accorrevano per trovarvi rifugio. Negli anni Ottanta, durante gli scassi per



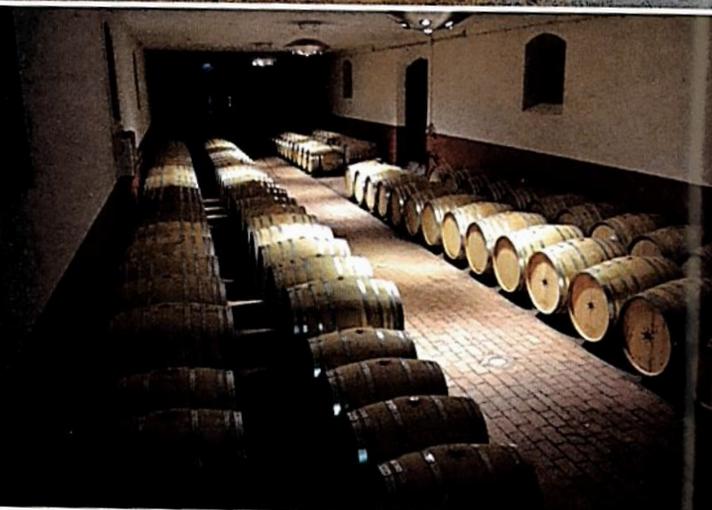
piantare i primi vigneti di Lupicaia, è stato ritrovato nel terreno un reperto raffigurante il sole etrusco e da quel momento è stato utilizzato in forma stilizzata come logo aziendale.

Senza nulla togliere al legame tra popolazione etrusca e avvio delle attività legate alla viticoltura, è a Gian Annibale Rossi di Medelana (1942-2019) che la Tenuta Castello del Terriccio deve la notorietà e l'importanza di cui gode attualmente nel mondo come azienda vinicola vocata alla produzione di vini di altissima qualità. Tra questi, i rossi Lupicaia, Tassinaia e Castello del Terriccio, e l'unico bianco, il Con Vento. La scelta delle varietà dei vitigni, compiuta in accordo con l'enologo Carlo Ferrini, consulente aziendale sin dai primissimi anni Novanta, ha privilegiato una accurata selezione di ceppi internazionali. I 65 ettari di vigneto sono posizionati in modo che il mare funga da specchio e quindi la luce vi arrivi di riflesso, con una durata più prolungata rispetto a quella diretta del sole. In tal modo viene accentuata la fotosintesi e favorita la

ventilazione solare e notturna, un aspetto che nella stagione invernale preserva le vigne dal rischio di gelate. Nelle estati particolarmente calde, come quella appena terminata, l'esposizione a nord dei vigneti e gli impianti a 80-90 centimetri da terra favoriscono la dispersione del calore a vantaggio della qualità del raccolto.

I terreni sono quelli in cui gli elementi minerali, tra cui ferro

La Land Rover Defender 90, messa a disposizione dalla concessionaria JB Cars di Monza, è il veicolo più adatto per spostarsi all'interno della tenuta Castello del Terriccio: nelle due immagini di questa pagina è possibile apprezzare l'efficacia delle sospensioni pneumatiche attive, con altezza minima da terra regolabile. In modalità Offroad essa sale fino a 291 mm e, insistendo sul relativo pulsante per almeno ulteriori 5 secondi, la Defender si solleva di altri 70 mm, fino a quota 361 mm, così da poter affrontare, sia pure ad andatura ridotta, guadi della profondità di 900 mm al massimo. Neppure i passaggi più ripidi e impegnativi mettono in crisi il fuoristrada Land Rover per eccellenza, che vanta angoli caratteristici molto favorevoli: attacco 38°, dosso 28° e uscita 40°.



All'interno del Castello del Terriccio è presente una chiesa consacrata, dove si svolgono ancora le tradizionali funzioni religiose. Varcare le colonne d'ingresso del Castello del Terriccio e percorrere il suo lungo viale è come fare un salto nel tempo, in questi 1500 ettari hanno vissuto fino a 500 persone, avendo a disposizione una scuola, la falegnameria, la fornace per i mattoni, il mulino, la fattoria con il suo borgo storico, i tanti casali colonici e appunto la chiesa.

e rame, si mescolano alla tessitura di medio impasto con una equilibrata interazione di sabbie, limo e argilla. Con Lupicaia, Castello del Terriccio, Tassinai, annoverati sin dai loro esordi tra i piú grandi vini rossi di sempre, l'azienda ha scritto pagine importanti nella storia del vino italiano e ha contribuito al successo della enologia toscana e italiana nel mondo. Oggi alla guida de Il Castello del Terriccio c'è Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, unico nipote del cavalier Gian Annibale, che ha lasciato alle spalle i suoi trascorsi nel mondo della finanza per dedicarsi alla gestione in prima persona di questa tenuta straordinaria.

Muoversi tra i vigneti e gli uliveti della tenuta Il Castello del Terriccio richiede un mezzo adeguato: così la "nostra" Defender 90 6 cilindri turbodiesel mild-hybrid che ci ha confortevolmente accompagnato in Toscana superando di slancio il tratto appenninico della A1, rivela ora le sue doti di autentica fuoristrada, non inferiori a quelle della rude, omonima progenitrice, avanzando con disinvoltura anche a pieno carico, sui viottoli del "villaggio diffuso" del Terriccio, dove si trova anche una chiesa consacrata, e nei sentieri di collegamento tra le vigne, sfruttando ove necessario il vantaggio delle sospensioni pneumatiche che consentono di variare l'altezza da terra e di conservare un assetto piatto a prescindere dal carico. Dalle diecimila piante delle pregiate varietà Frantoio, Lecino, Moraiolo, Maurino, Rosciola - queste ultime rare nella zona - distribuite su circa 40 ettari e condotte con sistemi di agricoltura sostenibile, si ottengono olive di altissima qualità che vengono pressate nel frantoio della Tenuta. Le olive del Terriccio, una volta raccolte, sono immediatamente trasportate al frantoio aziendale, dotato di un impianto per la spremitura a freddo a ciclo continuo e molite entro un massimo di 24 ore, evitando rischiosi intervalli tra raccolta e frangitura e garantendo così il mantenimento di tutte le caratteristiche organolettiche del frutto. Successivamente l'olio è lasciato decantare in maniera del tutto naturale. Quindi riposa tranquillo e all'asciutto, al buio, al riparo da escursioni termiche e da rumori, in contenitori di acciaio che hanno preso il posto dei vecchi e affascinanti coppì, grandi recipienti in terracotta utilizzati nei secoli scorsi e tuttora presenti in azienda a testimonianza dell'antico mestiere. Le rese produttive, con l'adozione di sistemi d'agricoltura a basso impatto ambientale,



sono nettamente inferiori alla media, ma garantiscono una qualità oltremodo elevata: l'olio extravergine che si ricava, atto a divenire I.g.P. Toscano, ha un'acidità particolarmente bassa - con valori massimi di 0,2 - 0,3 - ed è particolarmente profumato, saporito e armonico. La produzione ammonta a circa 80 quintali l'anno.

L'offerta de Il Castello del Terriccio per i visitatori si estende dalla ristorazione all'ospitalità, includendo anche degustazioni e tour nella Tenuta. Si tratta di un vero e proprio viaggio alla scoperta del Terriccio; una visita che rivela tutta la passione e la cura che viene messa nei vini prodotti qua. Dopo una breve introduzione alla storia della cantina e del territorio e una passeggiata nel borgo, l'ospite è accompagnato in cantina, dove scopre le tecniche di vinificazione adottate, e nella barricaia, dove tutti i vini del Terriccio fanno affinamento.

Il tour si conclude con una degustazione guidata. La visita consiste in un tour privato, disponibile solo su appuntamento (anche nei fine settimana e nei giorni festivi) e può essere svolto in italiano, inglese, francese e tedesco.



**EXTRA**

## Il Castello del Terriccio e Terraforte

All'interno della tenuta Il Castello del Terriccio si trova la Villa La Marrana, che può contare su 7 camere e altrettanti bagni, oltre a una piscina scoperta, disponibili per locazione su base settimanale. Un'ottima soluzione per quei turisti che desiderino far base qua per visitare tutta la Toscana alternando le giornate al mare ad altri momenti più culturali. Imperdibile anche da qui la vista sul litorale tirrenico, sulle isole dell'arcipelago livornese e fino alla Corsica nelle giornate più limpide, oltre che sulle colline del Terriccio.

Nelle immagini a pié di pagina il bagagliaio della Defender 90 ben rifornito dei vini e degli oli prodotti nella tenuta: la capacità di carico con tutti i sedili in posizione d'uso è di 240 dmc, ampliabile a 1563 dmc abbattendo il divano posteriore.



Quanto alla possibilità di pernottare all'interno della tenuta Il Castello del Terriccio, la proprietà include la Villa La Marrana, che può contare su 7 camere e altrettanti bagni, oltre a una piscina scoperta, disponibili per locazione su base settimanale. Imperdibile anche da qui la vista sul litorale tirrenico, sulle isole dell'arcipelago livornese e fino alla Corsica nelle giornate più limpide, oltre che sulle colline del Terriccio.

Il nostro soggiorno a Il Castello del Terriccio non poteva terminare se non con una sosta sopraffina al Ristorante Terraforte. Nessuno meglio di Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi





Al Ristorante Terraforte ci si può deliziare il palato con le eccellenze della cucina toscana, ben interpretata dallo chef stellato Cristiano Tomei dando risalto ai valori perduti: la sacralità di una pappardella, di una bistecca, del daino cotto nell'estratto di ginepro, di una patata fritta toscana, dei due fritti, di mare e di cortile (anche assieme). Il Ristorante Terraforte ospita anche uno spazio degustazione, affacciato su un giardino panoramico e con ampi spazi esterni.

di Medelana può descrivere meglio l'esperienza che si vive a tavola: "Sin da piccolo quando venivo a trovare lo zio Gian Annibale ho sempre pensato che Castello del Terriccio fosse un posto magico, carico di fascino e al di fuori del tempo, per questo, ora che ne sono alla guida, voglio creare occasioni per permettere anche ad altri di vivere quest'esperienza. Il progetto di recupero di alcuni edifici della Tenuta è partito qualche anno fa e ora si vede il primo grande risultato: l'antico casale del borgo, un tempo adibito a falegnameria e prospiciente la cantina storica, è stato convertito in un bellissimo ristorante con spazio degustazione, affacciato su un giardino panoramico e con ampi spazi esterni. Volevamo che a gestirlo ci fosse uno chef capace di interpretare al meglio l'anima del posto ed esaltarla con la sua creatività. Non potevamo essere più felici quando Cristiano Tomei, chef stellato dell'Imbuto di Lucca e del Bauer di Venezia, si è dimostrato entusiasta di condividere la nostra idea". Tanto entusiasta da affermare: "Questa è una collaborazione che ha portato a concepire un progetto che si sviluppa in un mondo, quello del Castello del Terriccio, dove trovi vino, olio, coltivazioni, allevamenti, boschi, borgo. Un microcosmo di spazi e di risorse che vive da

sempre immerso nella Bellezza, che può diventare un esempio di sviluppo armonico col territorio, un elemento pulsante, non una Disneyland del cibo. Terraforte nasce così, dal rispetto e dalla conoscenza di questi luoghi, dei suoi frutti, delle sue persone e dei suoi tempi, con l'intenzione di recuperare totalmente l'etimologia del verbo "ristorare". Da qua, circondati e ben piantati sulla Terra, si vede il Mare. Questo è il paesaggio che intendo costruire nella cucina di Terraforte dando risalto ai valori perduti: la sacralità di una pappardella, di una bistecca, del daino cotto nell'estratto di ginepro, di una patata fritta toscana, dei due fritti, di mare e di cortile (anche assieme). Un percorso che ha radici comuni che ora si intrecciano, fatto di qualità totale, nessun compromesso e l'uso delle risorse locali, fra cui tutte le erbe locali di questo splendido territorio." Quale sia il valore e l'importanza della B maiuscola di Bellezza indicata da Tomei e condivisa al 100 per cento da Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana lo scopriranno tutti quanti passeranno di qua per una visita, per un pranzo o per un soggiorno. Come noi, che dopo pranzo siamo dovuti tornare al volante della Defender 90 per rientrare in redazione, mai come questa volta a malincuore.

