



N. 22 - A. VII - 05.2024 | € 10

# JAMES®

CHAMPAGNE WINE TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE





# CASTELLO DEL TERRICCIO

Stefano Tesi



# *oltre la storia*

Non è solo una grande azienda, è un mondo nel mondo, sterminato eppure così intimo, da sempre padre premuroso di una qualità enoica assoluta. Oggi anche da vivere per il suo fascino inimitabile.

I quattro chilometri di carrareccia che separano il Castello del Terriccio dall'asfalto della Regionale 206 per Rosignano Marittimo sono la prova tangibile di come e perché le grandi fattorie di una volta fossero in tutto simili a un organismo vivente. Autosufficienti per gran parte dei propri bisogni, si adattavano con tenacia e pazienza ai tempi nuovi. E così mantenevano, un po' neghittosamente, le distanze. Erano popolate da comunità stabili, autoctone, radicate. Che, generazione dopo generazione, si facevano identitarie. Finché le profonde trasformazioni sociali non le hanno svuotate per sempre di persone e di funzioni, trasformandole in luoghi defilati e schivi. Talvolta pure spettrali. Ma, forse, proprio per questo capaci di custodire tra le loro mura, per lungo tempo e con sobria nonchalance, molti tesori.

Forte dei suoi sterminati possedimenti (millecinquecento ettari) e dei suoi otto secoli di storia ininterrotta, di quei tesori il borgo del Terriccio ne ha in effetti mantenuti una caterva. Ma solo ora ha deciso di disvelarli. Poco a poco, si capisce.

Non si tratta né si trattava per forza di oggetti preziosi o di rare opere d'arte, ovviamente. Ma più spesso di atmosfere, di situazioni, di architetture, di volumetrie umbratili su cui si





è posata a strati la lenta patina del tempo. Come la vecchia scuola rurale, dove i bambini del villaggio, al pari di babbi, nonni e bisnonni, imparavano l'abbaco. O come i vetusti opifici già echeggianti di voci e di lavoro, rimasti poi, per decenni, nella polvere e nel silenzio ovattato imposto da un'agricoltura nel frattempo profondamente mutata.

Si trattava anche - e si tratta ancora, ovviamente, diciamo pure innanzitutto - di vigne e di vini.

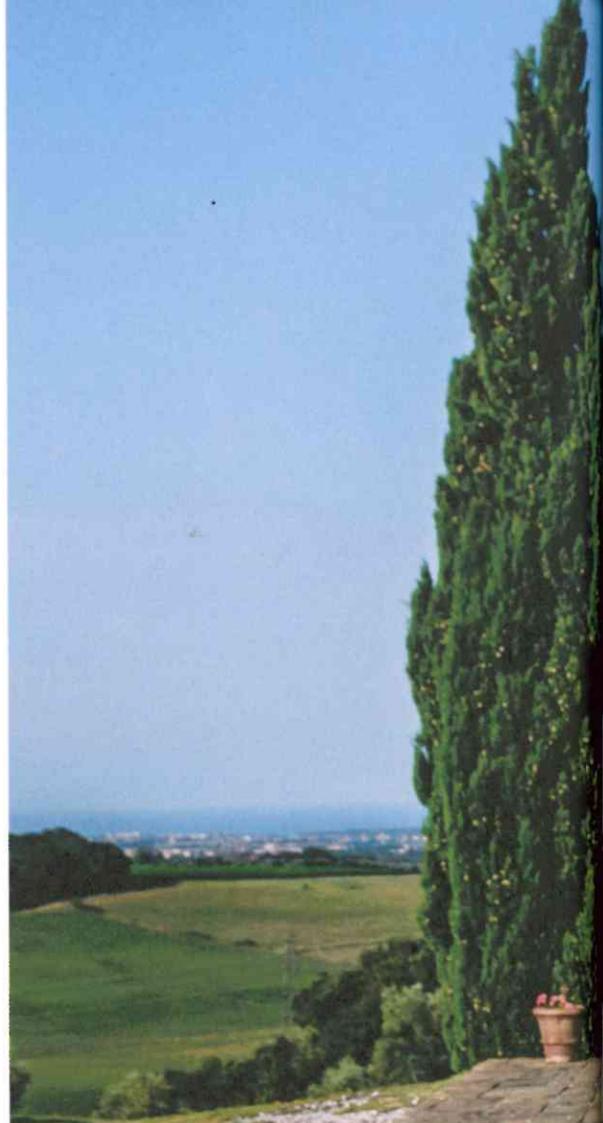
Disseminate le prime nei punti strategici nella grande tenuta, dove i suoli più vocati, anziché dedicati ai cereali e all'allevamento, nell'ultimo mezzo secolo hanno via via dato spazio ai vigneti. E i secondi messi a riposo in cantina. Dove per oltre trent'anni li ha riposti, tra orgoglio e un po' di gelosia, un personaggio visionario come Gian Annibale Rossi di Medelana, colui il quale negli anni '80 del Novecento ebbe l'intuizione di imprimere all'azienda, ormai non più mezzadrile, l'indirizzo vitivinicolo che, prima col Lupicaia e poi con altre etichette di successo, nell'arco di un lustro la condusse a una fama internazionale rimasta da allora solidissima.

Ma una sorta di diffidente isolamento, un imprinting di istintiva riservatezza rimaneva in quella borgata accigliata ai margini della macchia.

*"Quando nel 2019 ho ricevuto in eredità da mio zio la proprietà" spiega il nipote di Rossi, Vittorio Piozzo di Rosignano, oggi alla guida della tenuta dopo aver abbandonato il lavoro in finanza, "a un certo punto mi sono accorto che qualcosa mancava. Facevamo, sì, vini straordinari, celebrati nel mondo. Il nostro nome era arcinoto. Ma aleggiava qualcosa, avevo un pensiero. Ci ho pensato un po' su e poi finalmente ho capito: di colpo mi sono reso conto che questo posto magico, una proprietà rimasta miracolosamente unita in un blocco solo fin dal 1200, quasi cristallizzata nella sua dimensione agricola, non aveva soltanto bisogno di persone che ci lavorassero, perché quelle c'erano già, ma di occhi nuovi che lo apprezzassero, lo vivessero, lo scoprissero e ne assaporassero la storia, condividendone con me i valori e le atmosfere. Così ho deciso: il Terriccio doveva aprirsi ai visitatori, approfittando di un fenomeno emergente su scala planetaria come l'enoturismo. La pandemia, intervenuta nel frattempo, ha soltanto rallentato un po' le cose. E resa più solida la mia convinzione".*

L'ultimo nato di questa visione per certi aspetti rivoluzionaria è

Castello del Terriccio è la prova tangibile di come le grandi fattorie di una volta fossero in tutto simili ad un organismo vivente. Luoghi autosufficienti, che si adattano con tenacia e pazienza ai tempi nuovi.





Terraforte, il nuovo ristorante (con annesso un elegante spazio-degustazione) della fattoria, affidato alla consulenza di uno chef di profonde radici come Cristiano Tomei e alla sua cucina di sostanza, di carne e di pesce, attenta alle combinazioni ma dichiaratamente territoriale. E destinata a non costituire, come lo stesso Tomei assicura, un'ennesima "Disneyland del cibo". Il Terraforte, dunque, ha trovato casa sotto le alte capriate e l'architettura asciutta dell'ex falegnameria aziendale, alle falde del borgo: toni pastello, intonaci scabri, begli arredi ricavati dal legno delle vecchie botti in disuso e qualche vetusto macchinario di archeologia rurale lasciato lì a fare da testimone. Mentre parla di tutto questo, Vittorio Piozzo sfiora con le dita le ruvide venature di un portone da cui, sotto strati di vernice, durante il restauro è affiorato il monogramma di un'antica prozio. Per lui un segno di continuità, una sorta di monito. E un invito al rispetto. *"Da tanti piccoli segnali come questo, che si affacciano qua e là come timbri stampati uno sull'altro, ho preso ispirazione per il recupero dell'edificio e, più in generale, del villaggio: ridargli vita, ma senza intaccarne lo stile funzionale, la struttura originale, l'anima sobria, la vocazione operosa. E rendendolo godibile in tutto questo suo fascino"*.

Il disegno è chiaro e Piozzo lo illustra nel dettaglio, passeggiando lentamente sul selciato del cortile. Dove le pietre, cavate per fare le vigne, sono istoriate di concrezioni fossili che raccontano la storia geologica dei suoli.

Fuori dal ristorante, simile alla prua di una nave, il grande piazzale ricavato dal tetto della cantina si protende verso un mare

di biodiversità fatto di vigneti, pascoli, campi e oliveti. E s'alunga più oltre verso il mare vero, il Tirreno, su cui si stagliano i profili azzurrognoli dell'Elba, della Capraia, della Gorgona e della Corsica. Qui gli ospiti si concedono un aperitivo ascoltando il soffio del vento e lo scricchiolio della ghiaia sotto le soles delle scarpe. Il colpo d'occhio è impressionante. E fa il paio con quello, immenso, che si può godere dal piazzale che funge da copertura dell'ex granaio il quale, per imponenza, più che a una nave lo fa somigliare al ponte di una portaerei messa alla fonda in mezzo a una campagna pura e selvaggia. Quella inconfondibilmente toscana dell'Alta Maremma, tra Castiglioncello e Bolgheri.

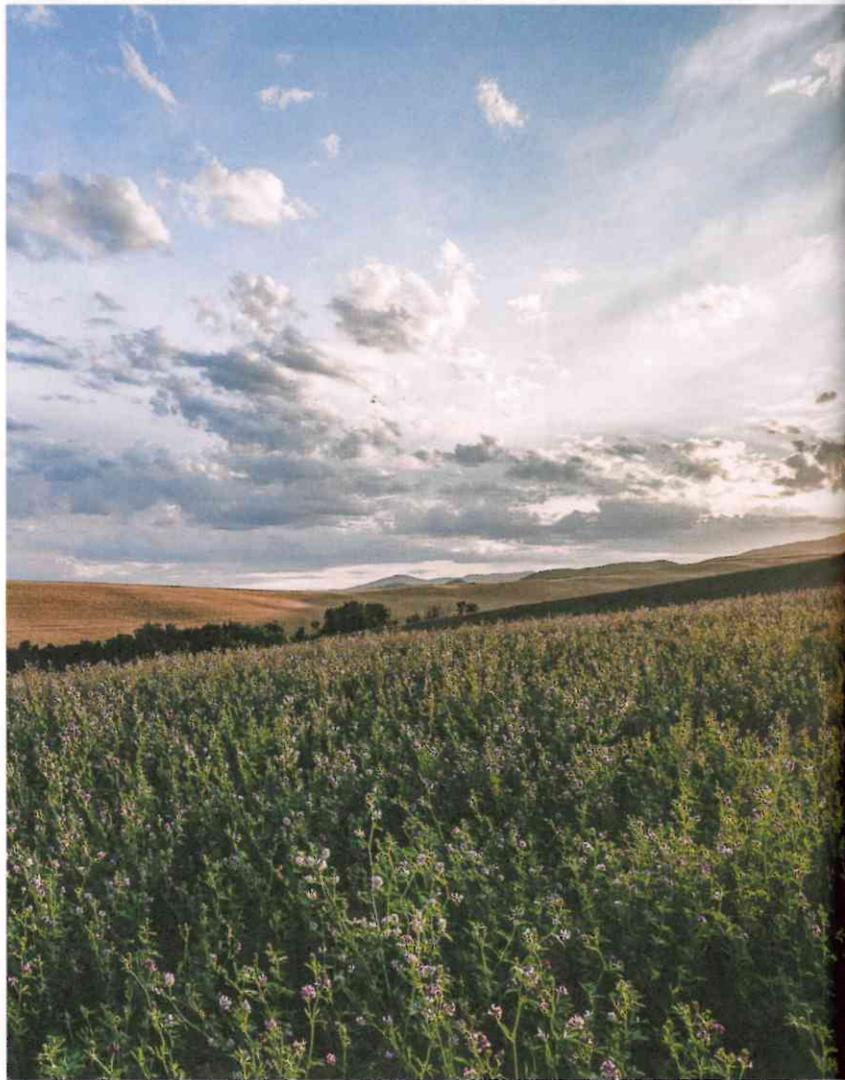
Anche l'enorme edificio, come la casa padronale lì di fronte (che già ospita un'ampia foresteria), l'annesso frantoio, la bella chiesetta restaurata per ospitare matrimoni e tanti altri fabbricati del borgo ove qua e là ora fervono i lavori, fa parte di un medesimo grande progetto finalizzato all'accoglienza. O alla rottura dell'incantato, storico isolamento. Com'è già accaduto per La Marrana, la guest house della Tenuta: un'elegante villa di campagna nata dal recupero dell'antica scuderia e arredata con grande finezza. Camino, patio, giardino e piscina sono la premessa a tramonti sull'arcipelago difficili da dimenticare.

Il Terriccio di oggi è dunque un work in progress la cui direzione è ben delineata: ottocento ettari di bosco e di macchia mediterranea, sulle alture delle quali si annidano, spettrali, i resti del castello di Doglia (detto anche del Terriccio), che dettero origine a tutto; poi altri quattrocento destinati all'allevamento



di bovini Limousine, duecento di seminativi coltivati a cereali e foraggi. Più una quarantina di oliveti che nel panorama si mostrano a chiazze, tutti arroccati, come un tempo, attorno alle vecchie coloniche, oggi anch'esse in via di recupero con finalità ricettive di "villa". E infine oltre sessanta ettari di vigneti, baciati dal sole e beneficiati dalle rifrangenze marine, piantati per scelta (*"qui il Sangiovese non è mai venuto bene"*, esplicita Piozzo) solo a Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Viognier, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc e un po' di Cabernet Franc. Nascono da queste vigne – regno incontrastato, di fin dal suo insediamento nel 1993, dell'enologo Carlo Ferrini – i celebri supertuscan dell'azienda, a cominciare dai leggendari Lupicai e Castello del Terriccio, veri e propri vini-ammiraglia di una gamma che comprende anche il rosso Tassinai, il bianco Con Vento e il Gian Annibale, un ricercato IGT a base di Petit Verdot che Vittorio ha voluto creare in memoria dello zio: *"Lo considero il simbolo del passaggio di testimone tra me e lui"*, spiega.

Sull'etichetta di ognuna delle 250.000 bottiglie che in media ogni anno escono dalla cantina spicca un sole rosso dai raggi lunghi e tentacolari. Visto il contesto paesaggistico, potrebbe sembrare il frutto dell'inventiva di un grafico più brillante degli altri. Invece no. *"È un simbolo etrusco trovato scolpito su un reperto, donato poi al museo archeologico di Volterra, emerso durante gli scassi per la messa a dimora dei vigneti"*, racconta il proprietario. *"Rappresenta probabilmente il disco solare che, visto da queste alture, al tramonto sprofondava nel mare. Fu mio zio Gian Annibale a sceglierlo come simbolo dell'azienda"*. Una sorta di chiusura del cerchio, si direbbe.



# DE GU STA ZIO NE



## CON VENTO 2023

*Bianco Toscana Igt*

70% Viognier, 30% Sauvignon Blanc fermentati e affinati in acciaio. Il singolare nome dell'unico bianco aziendale del Terriccio, prodotto in appena 8.000 bottiglie, gioca sul fatto che le vigne sorgono sì in un punto particolarmente ventoso, ma anche presso un podere dove era uso dare ospitalità ai frati erranti. All'occhio il vino è di un bell'oro giallo, al naso è guizzante con accenni salmastri e dà sentori di pesca e di polpa di frutti gialli bagnata. Al palato è secco, agile, sapido e giovanilmente esuberante.



## CASTELLO DEL TERRICCIO 2018

Rosso Toscana Igt

Syrah 85%, Petit Verdot 15%: affinato in tonneaux d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Ormai storico supertuscan, tra i cavalli di battaglia del Terriccio, è un benchmark nel suo genere. Questa nuova annata appare ricca di belle promesse: di colore rubino caldo, il vino è dotato di un bouquet screziato e scalpitante, ma già ampio, con marcate note di spezie e di rimandi vegetali che si ritrovano anche al palato, dove la potenza e la trama tannica si fanno intuire, ma soprattutto fanno immaginare il futuro roseo di un presente già apprezzabile.



## TASSINAIJA 2020

Rosso Toscana Igt

50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon, fa 18 mesi in tonneaux di terzo e quarto passaggio e poi 12 mesi in bottiglia. Un vino moderno, vibrante, molto centrato e quasi pittoresco nel suo inseguire una gradevolezza non banale. Di colore rubino intenso, al naso è pronto, fresco, con sentori di frutta rossa e qualche nota vegetale quasi pungente, ma molto elegante. In bocca ha un bel corpo ma è vivo, profondo, morbido, con tannini composti, capace di dar vita e un sorso complesso e gratificante, decisamente versatile nell'abbinamento.



## LUPICAIA 2018

Rosso Toscana Igt

85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot fatti lungamente macerare sulle bucce, affinati separatamente in tonneaux d'Allier per 22 mesi circa con successivo assemblaggio e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. È uno dei classici e pluripremiati vini italiani, etichetta di punta del Terriccio. Prodotto con le uve provenienti dall'omonimo vigneto bordato di eucalipti, prende il nome dal vicino torrente. Di colore rubino caldo e intenso, rivela un profumo un po' acerbo ma vibrante di frutti rossi, note speziate e un accenno di caffè. In bocca è fresco, profondo, di marcata sapidità e di ricercata eleganza.

[www.terriccio.it](http://www.terriccio.it)

JAMESMAGAZINE.IT