

SFIDE APERTE Economia, politica, guerra: cosa cambierà nel 2025

PANORAMA

27 dicembre 2024 | Anno LXIII - N. 01/02 (3052) | Settimanale 3,50 euro | www.panorama.it

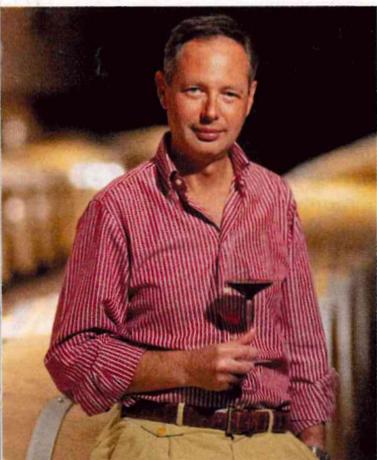


Autrice 9,50 Euro; Belgio, Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco 7,20 Euro; Francia 7,10 Euro; Spagna 7,40 Euro; Portogallo 7,00 Euro; Germania 9,00 Euro; Svizzera Italiana 8,30 CHF; Svizzera Francese e Tedesca 8,30 CHF; S. SpA - Sped. in A.P. Aut. Min. Post. 00/006/A P. 2019 - Periodico ROC - C/PN



La cura per non perdere la testa

Due nuovi farmaci ora rallentano l'**Alzheimer**. Un passo importante verso la terapia della più diffusa demenza degenerativa che sconvolge la vita a centinaia di migliaia di malati e alle loro famiglie. E che, con l'invecchiamento della popolazione, diventa sempre più emergenza sociale.



NEL RESORT IMMERSO TRA LE **VIGNE** TOSCANE



Lupicaia, Gian Annibale e Tassinaia, tre eccellenti rossi prodotti da Vittorio Piozzo di Rosignano (a sinistra), patron di Castello del Terriccio. In basso, un'immagine della tenuta.

di Chiara Risolo

Quando Gian Annibale Rossi di Medelana, stimato produttore di vini in terra toscana, è scomparso - era il 2019 - il nipote, Vittorio Piozzo di Rosignano, ha scelto di continuare a scrivere la storia della tenuta. Storia che, già a partire dal nome della proprietà, Castello del Terriccio, assomiglia per molti versi a una favola.

Con un'unica differenza: al 16 di via Bagnoli a Castellina Marittima, nel Pisano, è tutto vero. Lo sono gli oltre mille e 500 ettari in cui si scorgono cavalli allo stato brado, graziose mandrie di bovini Limousine, vigneti ordinati come giardini, uliveti, un bosco fitto fitto di vegetazione, una chiesa dove la domenica mattina si celebra la Santa Messa, una riserva di caccia e perfino un lago. E come se questo non fosse già abbastanza, a far da guardiano c'è il mare, precisamente quel tratto di Tirreno punteggiato dall'Isola d'Elba, Gorgona e Capraia. Un angolo di paradiso, insomma, che Vittorio

Vini prestigiosi, ospitalità di lusso e cucina stellata sono gli ingredienti di **Castello del Terriccio**: tenuta di 1.500 ettari rigogliosi con vista sul mare.

Piozzo ha deciso di mettere a disposizione di avventori amanti del buon vino (buonissimo per la verità), della cucina tipica toscana e della natura incontaminata. Castello del Terriccio vanta infatti anche un signor ristorante, il Terraforte, nato dalla collaborazione con lo chef stellato Cristiano Tomei e un'incantevole villa con piscina priva-

ta, La Marrana, per soggiorni cento per cento bucolici. Non solo. Nel giro di pochi anni, grazie a un'importante opera di restauro conservativo, molti dei casali che costellano la tenuta saranno trasformati in eleganti guest house.

A Vittorio Piozzo va davvero il merito di aver fatto di questa straordinaria eredità un'autentica missione e lo si vede chiaramente in ogni singolo tassello di questo immenso mosaico. A partire dai vini, quattro rossi e un bianco, pluripremiati dalla critica e a misura di palati sopraffini. Sono Lupicaia, un «supertuscan» a base di Cabernet Sauvignon con una

piccola percentuale di Petit Verdot, un fuoriclasse senza eguali, Castello del Terriccio ottenuto prevalentemente da uve Syrah, un vero tuffo nel frutto. E ancora, Tassinaia, eccellente blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, un vino di grande corpo, intenso e avvolgente e il bianco Con Vento, prodotto in pochissime bottiglie, figlio di uve Viognier e Sauvignon Blanc. Chiude la cinquina, Gian Annibale, un omaggio allo zio e al suo saper fare. Un rosso di maestosa struttura, blend di Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, in cui spiccano freschezza, frutto e un tannino perfettamente integrato. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

