

Civiltà del bere

1974 **50** ANNIVERSARIO 2024

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 10,00

Cinquant'anni di storia del vino

1



IL RINASCIMENTO ENOLOGICO ITALIANO

BAROLO 2020 e **BARBARESCO 2021** in anteprima • I 60 anni del **COLLIO VITIGNO** in **ETICHETTA** sì o no • **MERCATI** Bilancio 2023 • **L'OLIO** nuovo
Dal Belgio la **BIRRA TRIPEL** • Viaggio nella **MATERIA PRIMA**



CASTELLO DEL TERRICCIO

L'etica della via bordolese



A Gian Annibale Rossi di Medelana si devono le innovazioni e il rilancio della vasta tenuta toscana > La passione per i vitigni internazionali e i primi vini, Tassinaiia e Lupicaia > L'omaggio del nipote Vittorio Piozzo

Un'azienda moderna di tradizioni antiche, anzi antichissime, se si pensa che in questa zona la viticoltura era presente già al tempo degli Etruschi. Ma anche l'origine della tenuta del Castello del Terriccio può vantare secoli di storia fin dalla fine del XIII secolo, quando Papa Bonifacio VIII la destinò alla famiglia romana dei Gaetani. Questi la mantennero fino alla fine del XVIII secolo per trasferirla ai Poniatowski e finalmente, nel 1921, alla famiglia Serafini Ferri alla quale apparteneva Gian Annibale Rossi di Medelana, colui che l'ha valorizzata nei tempi moderni, facendo conoscere i vini del Castello del Terriccio sui mercati internazionali. La vasta proprietà si estende su 1.500 ettari e, fino agli anni '70 del secolo scorso, era divisa in tanti poderi dove abitavano circa 500 persone. Un vero e proprio borgo con chiesa, scuola, circolo ricreativo, falegnameria, mulino e anche il cimitero. «Quando finì la mezzadria», ricorda oggi il nipote Vittorio Piozzo di Rosignano, erede della tenuta, «mio zio Gian Annibale – erano gli anni '80 – ripensò il Terriccio dal punto di vista agricolo, e tra le innovazioni decise di piantare vitigni

bordolesi per fare una viticoltura di qualità, considerato che erano gli albori dei vini bolgheresi. In questo senso è stato un precursore, e fin dall'inizio ha voluto al suo fianco un enologo toscano emergente, Carlo Ferrini, che ancora oggi lavora con noi».

Il primo vino uscito sul mercato fu il Tassinaiia annata 1992, seguito l'anno successivo dal Lupicaia 1993. La composizione del primo comprendeva, oltre al Merlot e al Cabernet Sauvignon, anche il Sangiovese, mentre nel secondo l'uva toscana era sostituita dal Petit Verdot. Fu un successo immediato che fece conoscere i vini di Castello del Terriccio ai critici e al pubblico più esperto.

«Grande appassionato di cavalli», dice Vittorio Piozzo, «lo zio amava girare il mondo per i concorsi ippici, fino a quando un grave incidente cadendo proprio da cavallo lo costrinse su una carrozzina. Ma nonostante la limitazione fisica continuò a girare il mondo, stavolta per far conoscere i propri vini coinvolgendo anche i suoi vecchi amici dell'ippica. All'epoca erano i produttori in prima persona a muoversi sui mercati.

E oltre all'Italia risposero bene gli Stati Uniti e il Nord Europa». Oggi Castello del Terriccio possiede 60 ettari di vigna (e 40 ettari di uliveto) con una produzione vinicola annua di circa 200-250 mila bottiglie, per la metà destinate all'export, ma con un trend che dovrebbe presto arrivare a superare il 60%. La gamma dei vini, tutti rigorosamente a Igt Toscana, comprende, oltre ai "pionieri" Tassinaia e Lupicaia, il Castello del Terriccio (uscito per la prima volta con l'annata nel 2000, a base Syrah), il bianco Con Vento (Viognier e Sauvignon blanc) e il più recente Gian Annibale (Petit Verdot 60% e Cabernet Sauvignon 40%, prima annata il 2018).

«Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo», spiega Vittorio Piozzo. «È l'omaggio al lavoro talentuoso di mio zio, che mi ha preceduto nella gestione appassionata del Castello del Terriccio, ed è anche il frutto di un percorso che ha origini lontane e simboleggia il passaggio di testimone tra noi due, nel segno della continuità. Nella convinzione che il Petit Verdot potesse rappresentare il nuovo elemento distintivo del percorso di valorizzazione delle potenzialità vinicole di questa meravigliosa tenuta, Gian Annibale aveva già qualche anno fa posto le basi per la creazione di un blend incentrato su questo vitigno. Al mio ingresso alla guida dell'azienda ho voluto proseguire il lavoro iniziato: con l'aiuto di Carlo Ferrini, che a quasi 30 anni dalla creazione di Lupicaia ha raccolto con entusiasmo questa sfida, abbiamo tradotto la visione iniziale di mio zio in una nuova grande etichetta e che non poteva che portare il suo nome».

La filosofia produttiva, quella di Gian Annibale, è sempre stata legata al territorio, e non tanto in base alle certificazioni quanto alla cura che può avere un buon padre di famiglia. «Le certificazioni lasciano il tempo che trovano», sostiene Vittorio Piozzo. «È importante seguire un'etica e correttezza di buone pratiche agronomiche, e in questo ci aiuta anche la presenza nella tenuta di ben 800 ettari di bosco, dove sono presenti piante di eucalipti che portano profumi sulle uve».

L'ingresso del nipote alla conduzione dell'azienda, seguita alla morte dello zio avvenuta nel 2019, ha portato qualche novità. «Oltre ad una maggiore attenzione agli aspetti social, anche l'implementazione della cantina con botti troncoconiche, refrigerate e riscaldate, e altri accorgimenti nei contenitori in cemento e nei tonneau. Abbiamo piantato una nuova vigna di Merlot su terreni ed esposizioni diverse, specie a nord, per contrastare il cambiamento climatico. Inoltre, abbiamo aperto un ristorante per valorizzare la biodiversità del territorio, avvalendoci della collaborazione dello chef stellato Cristiano Tomei, con un progetto di cucina legata al territorio. E ancora, dopo aver ristrutturato la villa per l'ospitalità, stiamo procedendo ai lavori in tutti i casali, un tempo occupati dai mezzadri». Una curiosità legata al simbolo che rappresenta il Castello del Terriccio, quel sole rosso che campeggia su etichette e documenti aziendali. È un sole etrusco, rinvenuto su un frammento di pietra emersa durante lo scasso per i vigneti e ora esposto al museo archeologico di Volterra. Ed ecco che si torna all'origine della tenuta.



IN APERTURA la tenuta è circondata da 800 ettari di bosco
DALL'ALTO Gian Annibale Rossi di Medelana insieme con il nipote,
Vittorio Piozzo di Rosignano, che oggi gestisce l'azienda

CASTELLO DEL TERRICCIO

via Bagnoli 16
Castellina Marittima (Pisa)
050.69.97.09
info@terriccio.it
www.terriccio.it

Facebook icon @castellodelterriccio

Instagram icon @castellodelterriccio