



NEBBIOLO
Dall'Alto Piemonte
i dieci ambasciatori
del nobile vitigno

CARTIZZE
La Rivetta 120
l'eccellenza
di Villa Sandi

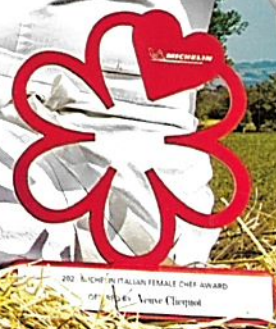
ALSAZIA
Grands Chais de France,
quando la qualità
ha grandi dimensioni

SPIRITO di VINO

ECCELLENZE IN ATELIER

*Isa Mazzocchi, tra le prime
nel 2016 a far parte
dell'Atelier des Grandes Dames
che valorizza i talenti
femminili nell'alta ristorazione
nel nome di Madame
Clicquot, è la vincitrice del
Premio Michelin Chef
Donna 2021 by Veuve Clicquot*

DE 14.500€ (LUX) 8.510€ - CH 01 11.30 Chf - PTE cont. 8.000€



2021 MICHELIN ITALIAN FEMALE CHEF AWARD
OF VEUVE CLICQUOT

Storia

di una reminiscenza
condivisa

Arriva da un altro mondo, quello della finanza, eppure sin da bambino veniva qui a passare le estati; anche per lui, all'anagrafe Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, come già fu per suo zio, Castello del Terriccio sta diventando, però, una dimensione totalizzante: «Ho un antico legame con questo luogo: profumi, odori, suoni, tutto è una reminiscenza che si manifesta sotto forma di

déjà vu», anche e soprattutto in questo momento storico. «È qui che, durante il primo lockdown, ho capito quanto fossi fortunato ed è qui che mio zio avrebbe voluto che fossi, ancora adesso».

Lo zio è Gian Annibale Rossi di Medelana Serafini Ferri, Pucci Rossi per gli amici, il quale, ereditando a sua volta l'immensa tenuta da un prozio, nel 1975, sarà chiamato contestualmente a dare inizio a nuova vita: nobile di antiche origini e

In queste pagine, il viale di quattro chilometri che porta all'ingresso del borgo di Castello del Terriccio: una tenuta di 1.500 ettari a corpo unico, di cui 60 vitati, il resto coltivazione di cereali, pascoli, ulivi e boschi di eucalipto.

Dalla finanza ai filari grazie
al legame profondo con Castello del Terriccio:
Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi
di Medelana celebra il primo secolo della tenuta di
famiglia e della sua dimensione totalizzante

di Leila Salimbeni





fantino professionista, vi si dedicherà anima e corpo dopo che una caduta da cavallo gli compromise l'uso delle gambe. Lungi dal sentirsi limitato da questa nuova condizione, assieme a Carlo Ferrini e con la jeep come sua estensione, preconizzò il radioso corso vitivinicolo aziendale grazie a vini come Tassinaia, che nacque nel 1992, e Lupicaia, nel 1993. Ma senza dimenticare l'importanza della diversificazione: al vino, infatti, sarà dedicata solo una parte, 60 ettari, dell'imponente tenuta (1.500 ettari a corpo unico) tuttora votata ad attività secolari come i cereali, gli ampi pascoli destinati all'allevamento di bestiame («cavalli, ovviamente, e mandrie libere di bovini di razza Limousine e Charolaise») e agli ulivi, a fronteggiare la pur imponente presenza della macchia mediterranea

e dei boschi di eucalipto che tanta parte avranno nel determinare il profilo olfattivo dei vini.

«Mio zio», ricorda Vittorio, «rammentava un appezzamento in particolare dal quale si ricavava un vino che era diventato famoso tra i mez-

zadri del Terriccio. Riusci così a risalire a quel terreno ma comprese anzitempo che non fosse quella la dimensione del Sangiovese, al quale preferì vitigni internazionali oggi naturalizzati come Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,

Merlot e Petit Verdot». Una sensibilità che Vittorio perpetua con straordinaria dedizione e delicatezza visto che, oggi, nell'anno del suo centenario, l'unico obiettivo è invero quello di rendere più solido un ecosistema che, dalla sua, vanta caratte-





ristiche paesaggistiche davvero uniche: «Per accedere al borgo aziendale c'è un viale di accesso di quattro chilometri. Arrivare qui significa fare un viaggio a ritroso nel tempo quando ancora c'era la scuola, la chiesa, la fornace per cuocere i mattoni del castello, oltre ai mulini ad acqua e a vento. Era ed è, ancora, insomma, un microcosmo autonomo ed è precisamente questa autonomia che ha bisogno di essere ripristinata».

Un progetto conservativo, dunque, orientato verso l'ispessimento delle fondamenta, la caratterizzazione delle attività e l'enfatizzazione delle peculiarità, e che anche sul fronte vino non contempla nulla di più di quanto già non ci fosse in precedenza: «Ecezzion fatta per un nuovo impianto di due ettari di Cabernet Sauvignon accanto al vigneto Lupicaia», preci-

sa Vittorio. Già, Lupicaia: fu uno dei primi vini scelti consapevolmente dalla sottoscritta. Avevo appena finito l'università, portai con me Lupicaia 1998 in visita alla nuova casa che una coppia di amici aveva acquistato nei pressi di Castel del Rio, lungo il corso del fiume Santerno. Di quel vino e di quel pomeriggio d'inizio estate ricordo una meravigliosa sensazione di aspettativa e, a livello gustativo, come un ossimoro tra la generosità di frutto e l'austerità terrosa. E poi l'alta densità della materia a inspessire un sorso che, pur nella leggerezza, s'esprimeva sul registro familiare dell'eucalipto e della grafite i cui profumi conoscevo sin da bambina.

Fu grazie a quel Lupicaia che compresi la necessità di Bolgheri, benché Castello del Terriccio si trovi una ventina di chilometri più a nord, e

che mi spogliai dei pregiudizi che pure insistevano sulla mia implume concezione del vino, inficiandone la capacità tanto di godimento quanto di giudizio. Esattamente quanto accade con Lupicaia 2010, oggi, che a un mortaio di pepe verde e nero

combina ricordi di grafite e di menta piperita (un'evoluzione, forse, dell'eucalipto?), mentre prugne, mirtili e visciole rimpolpano la percezione pure al palato, che col suo incedere slanciato e felpato ci fa sperare in altri 100 di questi sorsi. 🍷



Sopra, Villa La Marrana: l'ospitalità è di casa. In alto, da sinistra, Gian Annibale Rossi di Medelana; la barricaia con i tonneau e le barriche in rovere di Allier; Vittorio Piozzo Rossi di Medelana. A fianco, l'azienda (terriccio.it).