

LA BOTTIGLIA

Il rosso di padre olandese, vite francese, nome italiano

Il nome dell'azienda è italiano, Caiarossa (ghiaia rossa). Siamo in val di Cecina, a Riparbella. Anche la cantina (progettata da Michael Bolle e ispirata sia alla geo-biologica sia al Feng Shui) è dipinta di rosso, «che porta fortuna ed è simbolo di forza e successo». E rossi sono, per ora, i vini prodotti, Caiarossa e Pergolaia. Dal 2004 il proprietario è Eric Albada Jelgserma, un signore olandese che di grandi rossi se ne intende: suoi, a Margaux, Chateau Giscours e Chateau du Tertre. Nessuna meraviglia che i vitigni coltivati parlino francese, tranne uno (su 11) che è il Sangiovese. E che è dominante (95%) nel Pergolaia. Il Caiarossa invece è un ricco patchwork: Merlot (33 %), Sangiovese (22), Cabernet Sauvignon (15) e Franc (18), e ancora Syrah, Mourvèdre, Grenache, Petit Verdot. Fittissima la popolazione di viti: 9.050 per ettaro. La vinificazione prevede lunga macerazione a contatto con le bucce e fermentazione in tini e barriques aperti, quindi maturazione in legni di diversa capacità per 16 mesi. Ecco nel bicchiere il Caiarossa 2004: è come un coro di montagna, armonico e complesso, ha colore, calore, sostanza, ha suggestione e forza. A Firenze alla Bottega del vino, a Bolgheri (Livorno) all'enoteca Rognoni sui 38/40 euro.

