

MAT & VINNETT

Caiarossa Pergolaia IGT 2010

dato: 12 sep 2015

av: [Jørn G. Broll](#)

tag: [rødvin](#)



Den 3. september ble det lansert hele 188 italienske viner i de 7 spesialbutikkene på Vinmonopolet. En av nyhetene er denne fine og biodynamiske vinen fra Toscana. Flere fra slippet vil fortløpende bli nevnt her.

Caiarossa ligger i hjertet av **Val di Cecina**, på den toskanske vestkysten, ca. 1,5 times kjøretur fra Firenze. Gården ble startet så sent som i 1998, og den første årgangen for vinene herfra kom i 2002. I 2004 ble Caiarossa kjøpt opp av Eric Albada Jelgersma, en nederlandsk entreprenør med en stor lidenskap for vin som også eier **Château Giscours** og **Château du Tertre** – to av **Grand Crus classé** i Margaux, Bordeaux.

Eiendommen er i dag på totalt 70 hektar, hvorav 47 hektar er vinmarker, som ligger på en høyde som strekker seg fra 150 til 330 meter over havet. Den første etablerte vinmarken her var på ca. 16 hektar og ble plantet i 1998. Etter nyplantingen i 2000, kom det ca. 12 hektar til, i 2008 ca. 4 hektar og i 2009 15 hektar. Resten av eiendommen er beplantet med oliventrær og skog. Produksjonen i fjor var på ca. 100 000 flasker.

Jordsmonnet er svært variert på gården og på hele 12 forskjellige marker er plantet 11 forskjellige druesorter. Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Chardonnay, Viognier and Petit Manseng. 2007 og 2009 årgangene til Pergolaia er kanskje de beste årgangene for denne vinen. Begge årene hadde perfekte værforhold, en kjølig sommer og mye varme i august og september som ga gode, modne druer. 2010 årgangen hadde nesten de samme forholdene og ga også et meget bra resultat. 70% av produksjonen deres blir eksportert til Europa, Canada, USA, Kina, Japan, Russland og Brasil.



Utsikt mot kjelleren til Caiarossa

foto © Agricola Caiarossa

vinifikasjon

Drueblandingen for denne er 80% Sangiovese, 8% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon og 5% Merlot. Jordsmonnet består av rød leire med mye sand og høyt steininnhold. Mosten får 15 til 25 dagers masserasjon, hvorav de første 3-4 dagene med en temperatur på 12-14° C. Fermenteringen skjer på 5000 liters eikefat og mindre sementtanker. Den får to pump over i løpet av 7 til 9 dager, så en gang om dagen i 4 til 7 dager, og til slutt annenhver dag i en uke. Vinen lagres så i 12-16 måneder på 2 til 4 gangs brukte eikefat før de får nye 6 måneders lagring på sementtanker.

smaksnotater

Dette er en vin som holder det den lover på duft. Saftige kirsebær, litt vanilje og hasselnøtter, noe som det er mye av på smak også. Behagelige smaker som gleder og varer. Det er en noe mørk vin, med fin tyngde og en syrlighet som letter og gir den en fin balanse. Kanskje ikke den mest komplekse, men den har mer enn nok av gode kvaliteter. Jeg gliste bra mens jeg i ro og mak smakte den hjemme, både med og uten pizza til.

Prøv denne vinen, foruten til fredagspizza`n, til **indrefilet av okse**, **bibringe med polenta og rotfrukt**, eller alene temperert til 16-18° C. Er vinen lagret riktig vil den fint kunne lagres i ca. 10-15 år til, før frukten begynner å slipper taket.

Liker du denne vinen, vil du garantert også like toppvinen deres, **Caiarossa 2007**, som har masser av moden frukt og kompleksitet.