

Caiarossa, una realtà immersa nel silenzio — Corriere del Vino

Caiarossa, una realtà immersa nel silenzio

Dionisio, legato alla linfa vitale primogenita del Cosmo e alla liberazione dei sensi



Il Dio greco della vegetazione e del vino nel logo aziendale. Podere Serra all'Olio, Podere Le Lame, Podere Nocciolino. Terreni argillosi, calcarei, sabbia ferrosa. La terra che non appartiene all'Uomo ma viceversa. Appartenere, essendone stata un Pioniere, all'Agricoltura Biodinamica in Toscana. Ed infine: **Immersa nel Silenzio**. Tutto questo è Caiarossa.

E capisci i suoi Vini se riesci a coniugare la linea ben definita fra *poesia e tecnica*. Impossibile?

Bellezza ed Emozioni donate da questo lembo di terra, non molto lontana dalle *rotte più celebrate della vicina Bolgheri* e il progetto, ormai compiuto, di una architettura ispirata a studi di **geodinamica** e dai principi di **Feng Shui** per individuare la forma, i materiali, i colori e l'esposizione della Cantina. E con la Cantina le tecniche di vinificazione dopo il processo di un lavoro costante e assiduo in vigna.



Mi trovo a Summa '16, l'evento europeo più importante e significativo della Biodinamica e non solo. Parlo con **Dominique Génot**, Direttore ed Enologo, formatosi a Bordeaux e Digione con esperienze di lavoro in California e Nuova Zelanda. Parte da lontano per *raccontare i suoi vini*.

“La naturale pendenza del suolo ha reso possibile sviluppare la struttura della Cantina su quattro livelli permettendo così una vinificazione a caduta sfruttando unicamente la forza di gravità”. La cultura enologica guarda oltralpe, al Bordeaux, per quel richiamo dovuto di appartenenza (la

proprietà) ai due Châteaux dell'Haut-Medoc, Château Giscours e Château du Tertre.

Il legame fra Universo e l'Uomo. In questa visione olistica *“è l'uomo che accudisce ciò che la natura crea e con passione e competenza lo trasforma in prodotti di alta qualità”*. La visione biodinamica di Dominique, elemento non meno importante per arrivare a comprendere i vini. *“La gestione delle operazioni in vigna avviene seguendo i cicli cosmici e lunari; entrando, infatti, in risonanza con i ritmi dell'Universo riusciamo ad amplificarne il loro effetto”*. Lo ascolto sempre più convinto che, alla fine, comunque, il vino prima di tutto deve essere buono.



Dall'attenta selezione prima e dopo la diraspatura ai processi fermentativi in vasche di cemento grazie a lieviti indigeni per l'alcolica e batteri sempre indigeni per la malolattica. Dall'affinamento in legno (12-24 mesi) ai definitivi assemblaggi nuovamente in vasche di cemento. Nascono così i *gioielli* di Caiarossa in un mix di poesia e tecnica, architettura e filosofia, colori e profumi, bellezza ed emozioni.

Ma i vini?

Al Summa ho potuto assaggiare e degustare ben 6 vini. Vediamoli:

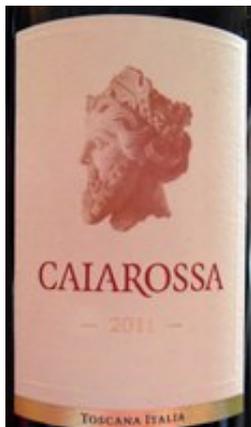
Caiarossa Bianco 2014. Viognier 60%, Chardonnay 40%. Giallo paglierino denota una certa consistenza nel roteare nel calice. Naso accattivante su note tropicali di ananas, lime. Palato non banale, buona vena fresco-sapida e finale persistente. **Voto 85/100**

Pergolaia 2011. Sangiovese 87%, Cabernet Franc 10%, Merlot 3%. Questa volta il Cabernet Franc sorregge un aitante Sangiovese. Rubino di buona consistenza che lascia traccia di glicerine abbondanti. Naso imperniato su fiori rossi maturi, ciliegie, frutti di bosco e terziari in evidenza. Palato bilanciato tra morbidezze e durezza con tannini maturi. Sfiora l'eccellenza. **Voto 89/100**



Aria di Caiarossa 2012. Inizio ad assaggiare i “blend di Caiarossa”. Cabernet Franc 32%, Syrah 25%, Alicante 19%, Cabernet Sauvignon 16%, Petit verdot 8%. Rubino compatto, gira nel bevante con consistenza. Naso ampio, intrigante, complesso. I secondari si aprono lasciando lo spazio infinito ai terziari che finiscono in uno speziato fine. Palato equilibrato ma di grande dinamismo. Elegante e persistente. **Voto 89/100**

Caiarossa 2011. Il TOP aziendale. 7 vitigni presenti vinificati separatamente e assemblati in percentuale ogni anno in modo differente per arrivare alla perfezione gusto-olfattiva. La vendemmia 2011 è composta da: Cabernet Franc 24%, Merlot 22%, Cabernet sauvignon 15%, Petit verdot 14%, Sangiovese 14%. Presenti anche Alicante 6%, Syrah 5%. Rubino intenso e compatto. Naso su note splendide di sottobosco, sensazioni di cassis, more mature e lamponi, note leggere vegetali. Terziari balsamici, speziati con venature minerali. Al palato ingresso elegante dai sapori coerenti con l’olfatto. Vena fresco-sapida in evidenza ben equilibrata dai polialcoli. Tannini nobili. Persistenza infinita. Eccellente! **Voto 94/100**



Essenzia 2011. Il Vino di Dominique. Cabernet Sauvignon 70% e Alicante 30%. Commercializzato solo in Magnum e nelle annate eccellenti. Si avverte la ricerca della perfezione. Rubino intenso, consistenza ricca di polialcoli. Naso espressivo che naviga nella complessità olfattiva in un susseguirsi di sensazioni floreali mature, fruttate incontenibili, speziate di alto profilo. Al palato una coerenza morbida supportata da freschezza e sapidità che ne ravviva il gusto. Tannini calibrati. Eccellente! **Voto 95/100**

Bosco di querce, sughere e lecci a proteggere i vigneti di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Alicante, Syrah, Viognier, Chardonnay e Petit Manseng: l’“Oro di Caiarossa” inteso come “Tesoro di Caiarossa”.

Precisazione dovuta perché producono una vendemmia tardiva dal nome ORO di Caiarossa da vitigno Petit Manseng *“Oro che nel bicchiere si apre regalando una seducente trama aromatica, eleganza vellutata e una floreale freschezza”* dove Dionisio, il Dio greco della vegetazione e del vino, sembra custodire e proteggere il colore profondo di questo nettare ***“legato alla linfa vitale del cosmo e alla liberazione dei sensi”***.

Urano Cupisti