



## Caiarossa, un angolo di Francia in Toscana

di Stefania Vinciguerra 24-10-2014

Il nome indica esattamente la caratteristica chiave dell'azienda: la "ghiaia rossa" che identifica tutti i suoli dei vigneti, pur nella loro diversità, un fil rouge (è proprio il caso di dirlo) che dona finezza e riconoscibilità. Forse si rispecchia nella casa rossa dove ha sede la cantina, una casa che si vede da lontano quando ormai si è convinti di aver sbagliato strada. In realtà si trova poco distante da Riparbella, un borgo medievale a una decina di chilometri dalla costa toscana, nell'entroterra di Cecina. Il comprensorio di Bolgheri è una manciata di chilometri più a sud, ci sono le colline di Montescudaio nel mezzo. Ci troviamo appunto in

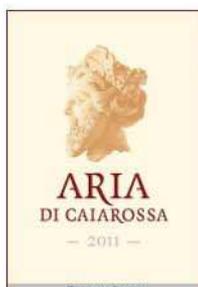
Val di Cecina, verso l'interno è poco distante la splendida cittadina di Volterra, eppure questa dove sorge Caiarossa è un'area quasi nascosta, appartata rispetto alle zone più turistiche, immersa nel silenzio e nel verde. Insomma, non è una zona dove si capita facilmente, bisogna volerci andare.

Ebbene proprio qui, quasi incredibilmente, l'imprenditore olandese Eric Albada Jegersma ha acquistato questa proprietà dieci anni fa: era innamorato della Toscana e cercava un luogo dove poter produrre vini diversi da quelli delle sue proprietà bordolesi (i due Grands Crus Classés in Margaux: Château Giscours e Château du Tertre) pur portando con sé una cultura enologica di chiara impronta francese che poteva trovare riscontro solo verso la costa. Il risultato è un riuscito mix tra l'eleganza bordolese e la solarità toscana.

La proprietà si estende su un totale di 70 ettari, soprattutto boschi poi uliveti (il vecchio nome del possedimento è Podere Serra all'Olio) e vigne. In base alla diversa natura dei terreni sono stati individuate decine e decine di diverse parcelle destinate a uve diverse. Il vitigno principe (più di 6 ettari) è il cabernet franc, poi cabernet sauvignon, merlot, syrah, sangiovese, petit verdot e alicante. Non mancano 2 ettari destinati alle uve bianche: viognier, petit manseng e chardonnay. Come dice Dominique Génot, direttore ed enologo dell'azienda, la Val di Cecina è un territorio "nuovo" per la produzione di vini importanti, il che consente una certa libertà ampelografica.

Altissima densità di piante per ettaro (in media oltre 9.000 ceppi), rese bassissime (40-45 quintali per ettaro), conduzione biodinamica (certificata Demeter): sono queste le caratteristiche salienti di una produzione qualitativamente in crescita.

Abbiamo aperto la nostra verticale di Caiarossa con una "distrazione": il nuovo nato Aria di Caiarossa, che si propone come fratello minore del vino principale. Battesimo ufficiale anche per il vino che ha chiuso la degustazione: Essenza di Caiarossa, una perla rara che il direttore generale Alexander Van Beek ha presentato come "l'essenza" dei migliori vigneti nelle migliori annate e che il proprietario Dennis Albada Jegersma (figlio di Eric) guardava con l'occhio orgoglioso del papà che vedo il figlioletto muovere i primi passi.

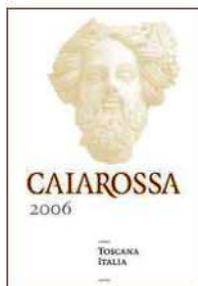


### Aria di Caiarossa 2011

Toscana Igt  
Caiarossa

Punteggio >	<b>85</b>
Categoria >	<b>Rosso</b>
Regione >	<b>Toscana</b>
Nazione >	<b>Italia</b>

Prima annata di produzione per il deauxiem vin de la maison, blend di cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e syrah. La fermentazione è parte in cemento e parte in botte grande, la maturazione per un anno in tonneau usate e poi una decina di mesi in cemento. Colore quasi purpureo di buona intensità. Profilo olfattivo intensamente fruttato, con more e mirtillo, corredato da una leggera speziatura. Medio corpo, gusto salino, semplice e saporito, con una progressione che porta ad un finale fruttato.



### Caiarossa 2006

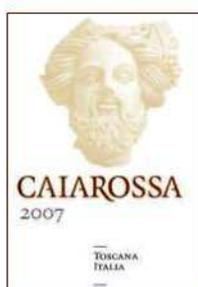
Toscana Igt

*Caiarossa*

Punteggio >	<b>88</b>
Categoria >	<b>Rosso</b>
Regione >	<b>Toscana</b>
Nazione >	<b>Italia</b>

Siamo di fronte al vino bandiera dell'azienda, nato nella versione definitiva nel 2003, come blend dei 7 vitigni rossi presenti in azienda, le cui percentuali variano negli anni. La maturazione è in rovere francese, solo un terzo nuovo, per circa 18 mesi, seguita da 6 mesi di affinamento in cemento. Bellissima annata la 2006, caratterizzata da una bella concentrazione degli aromi e dall'ottima maturità. Il colore, ancora molto integro, offre qualche minimo riflesso granata. Naso intenso e avvolgente, con ricordi fruttati, qualche nota vegetale e di spezie dolci tipo cardamomo, buono stato evolutivo. Bocca ancora fresca e di buona salinità, con tannini morbidi ma dalla trama fitta. Denso e scorrevole a un tempo, chiude con un finale molto armonico.

38 Euro



### Caiarossa 2007

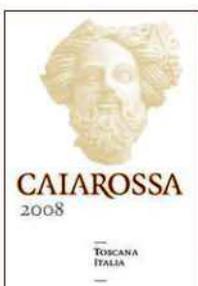
Toscana Igt

*Caiarossa*

Punteggio >	<b>90</b>
Categoria >	<b>Rosso</b>
Regione >	<b>Toscana</b>
Nazione >	<b>Italia</b>

Temperature complessive più calde e un'estate più asciutta hanno consentito la perfetta maturità di ogni varietà, imprimendo nel complesso un carattere più caldo e avvolgente al vino. Tornano i leggeri riflessi granata nel colore e il naso esplose con intensità e calore, mostrando un bel fruttato nitido soprattutto di mora e cassis seguito dalle note speziate e da una punta di tabacco. Un'ottima freschezza accompagna la struttura più ricca e i tannini fitti e perfettamente risolti; nell'insieme rimane austero e setoso, un vino di razza.

38 Euro



### Caiarossa 2008

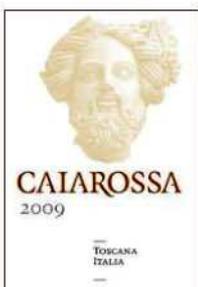
Toscana Igt

*Caiarossa*

Punteggio >	<b>88</b>
Categoria >	<b>Rosso</b>
Regione >	<b>Toscana</b>
Nazione >	<b>Italia</b>

Intense piogge primaverili, seguite da un'estate molto asciutta e temperature elevate hanno portato a maturità grappoli dagli acini più piccoli e concentrati e nel finale rese più basse. A un rubino molto concentrato e denso (c'è una percentuale doppia di petit verdot e di syrah rispetto alle precedenti annate) fa riscontro un naso inaspettatamente delicato, sempre fruttato ma anche floreale e di spezie orientali, con un sottotondo costante di grafite. Anche in bocca è denso e concentrato, ma non perde in bevibilità.

38 Euro



### Caiarossa 2009

Toscana Igt

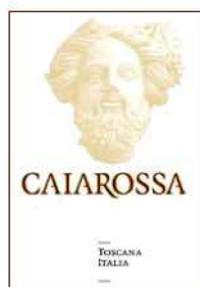
*Caiarossa*

Punteggio >	<b>89</b>
Categoria >	<b>Rosso</b>
Regione >	<b>Toscana</b>
Nazione >	<b>Italia</b>

Annata abbastanza simile alla 2007, con la vendemmia del merlot anticipata ma regolare e ottimale per le altre varietà. Il rubino pieno mostra in controluce fugaci e giovanili onde purpuree. Lo spettro olfattivo è chiaramente più complesso, le usuali note fruttate e speziate si arricchiscono con una gradevole sfumatura agrumata cui fanno da contraltare sentori di frutta secca. La solita freschezza gustativa accompagna il sorso austero, di medio corpo, con un gran bel finale e un'eleganza diffusa.

38 Euro





### Caiarossa 2010

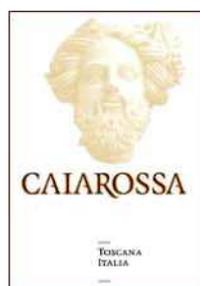
Toscana Igt

*Caiarossa*

Punteggio »	<b>86</b>
Categoria »	<b>Rosso</b>
Regione »	<b>Toscana</b>
Nazione »	<b>Italia</b>

Stagioni invernale e primaverile molto piovose, non interamente recuperate in estate, con un ritardo nella maturazione di una decina di giorni. Il colore è meno concentrato, il naso meno giocato sul frutto, si avvertono maggiormente le spezie dolci e il cuoio, presentando un insieme più evoluto. La bocca, sempre fresca, è più statica, la morbidezza che segna il sorso conduce ad un finale quasi dolce.

38 Euro



### Caiarossa 2011

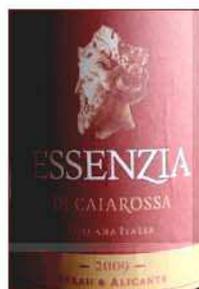
Toscana Igt

*Caiarossa*

Punteggio »	<b>89</b>
Categoria »	<b>Rosso</b>
Regione »	<b>Toscana</b>
Nazione »	<b>Italia</b>

Il clima invernale rigido e molto piovoso seguito da una primavera calda e un'estate molto regolare hanno portato ad una vendemmia anticipata per tutte le varietà: la 2011 è stata la vendemmia più precoce nella breve storia di Caiarossa. Rubino-porpora nel bicchiere, è dirompente nei profumi fruttati, sottolineati nella loro freschezza da note di pompelmo rosa e arancia sanguinella. Meno evidente i tratti speziati ma presente un tocco di grafite. In bocca è gustoso, la trama tannica fitta ed avvolgente, buona la progressione che porta ad un buon finale sul frutto.

38 Euro



### Essenzia di Caiarossa 2009

Toscana Igt

*Caiarossa*

Punteggio »	<b>92</b>
Categoria »	<b>Rosso</b>
Regione »	<b>Toscana</b>
Nazione »	<b>Italia</b>

Esordio per questo vino che viene prodotto solo in magnum (appena 500 in questa prima annata), che nasce con l'intento di esprimere il meglio delle migliori annate. Syrah 70% e alicante 30% nel 2009, non vedrà la luce l'annata 2010 mentre il 2011 sarà basato sul cabernet sauvignon; per il 2012 il blend finale non è ancora stato deciso. Lunga macerazione sulle bucce (20-30 giorni a seconda delle varietà e dei terroir), maturazione in barrique nuove al 20% per circa un anno e mezzo, completa l'affinamento in botte grande per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Splendido vino rubino più trasparente, dal naso molto bello, intenso e complesso, avvolgente ed estremamente sfaccettato, con il frutto che vira sul balsamico mentre lo speziato amplia lo spettro olfattivo in un insieme di grande armonia. Ancora giovane, già mostra le caratteristiche di un vino di gran classe, vellutato e godibilissimo già ora, ma è evidente che migliorerà sensibilmente.

Cantina

**CAIAROSSA** Caiarossa

Produttore Eric Albada Jelgersma  
Località Serra all'Olio, 59  
56046 Riparbella PI

Tel +39 0586 699016 - Fax +39 0586 696749

web [www.caiarossa.com](http://www.caiarossa.com)

email [info@caiarossa.it](mailto:info@caiarossa.it)

