

# IL GHIOTTONE ERRANTE

di Cosimo Torlo

Visualizzazione dei post in ordine di pertinenza per la query **caiarossa**. Ordina per data  
Mostra tutti i post

mercoledì 30 settembre 2015

## CAIAROSSA: "Mieux vaut tard que jamais..."

Della Toscana vinicola sappiamo ormai quasi tutto, in particolare delle zone più note e conosciute al mondo. Eppure questa splendida regione non smette di stupirmi per alcune chicche nascoste in luoghi enologicamente meno noti.

Ed è il caso dell'azienda Caiarossa, di proprietà di un imprenditore olandese, Eric Albada Jelgersma che ha realizzato la sua cantina italiana (il nostro simpatico gentleman è titolare anche di due aziende Grand Cru Classé in Margaux: Chateau Giscours e Chateau du Tertre nella zona di Bordeaux) nelle vicinanze di Riparbella, e poco distante dalla splendida Volterra. La zona è quella della Val Cecina, cugina della più nota zona di Bolgheri a sud e confinante con quella di Montescudaio.



Caiarossa che vuol dire ghiaia rossa, nasce una decina di anni fa, in un territorio scelto non a caso come il più vicino per caratteristiche ha quello delle proprietà francesi di Jelgersma. Il territorio è di una bellezza abbagliante e rassicurante nella sua definizione ambientale, con i suoi 70 ettari di proprietà di cui 14 a vigneto ed il restante bosco ed uliveti. Tutto ruota intorno a ventaglio intorno alla cantina, che si staglia rossa (e non poteva essere diversamente) sul fianco della collina con le sagome dell'isola d'Elba e Capraia a chiudere l'orizzonte.

Su quelle colline, su quei terreni che sono un mirabile mix di ciottoli marini, argilla calcarea, terra ferrosa la proprietà ha piantato i più noti vitigni bordolesi, in primis il cabernet franc, il cabernet sauvignon, ed ancora il merlot, lo syrah, ed in misura minore il sangiovese, petit verdot, grenache, mourvèdre, alicante per i vini rossi, mentre una piccola parte del vigneto è dedicata ai bianchi con viognier, petit manseng e chardonnay. La filosofia ispiratrice è quella dei principi biodinamici.

Ma dopo questa inevitabile serie di informazioni passiamo ai vini, che non conoscevo, un grave e intollerabile ritardo lo ammetto. Ma per fortuna ho colmato questa mia mancanza appagandomi spirito e corpo con una lenta e continua crescita del piacere che questa degustazione mi ha trasmesso.

Andiamo con ordine; il primo vino che ho aperto è stato Aria di Caiarossa 2011, una superba purezza di frutto, avvolgente al naso e di beva eccelsa. A seguire il Pergolaia 2010, il vino più "toscano" dell'azienda, con la sua percentuale di sangiovese dell'80% che lo rende certamente più autoctono e com'è nella natura di quel vitigno complesso e variegato nelle sue caratteristiche. Gradevole speziatura al naso, con note di erbe aromatiche e frutta rossa. Ma è in bocca che dà il meglio di se, pulito e deciso con una beva che l'accompagna fino all'ultima stilla.

In chiusura il Roi de la maison, il Caiarossa 2010. Direi sorprendente, un calice che mette insieme eleganza e potenza, il tutto grazie al mirabile assemblaggio dei vari uvaggi realizzato in cantina. Un vino che è materia, poesia e quella buona musica di cui la nostra anima ha bisogno.

<http://www.caiarossa.com>



### Informazioni personali



#### Il Ghiottone Errante di Cosimo Torlo

Perché un ennesimo blog sul vino vi chiederete. Semplicemente il vino mi piace assai, così come la buona cucina, la bella poesia e in generale la bellezza che l'esistenza ci offre. Il vino lo bazzico da molti anni, inizialmente come appassionato e poi, a partire dai primi anni '90 come giornalista, ne ho scritto per anni prima su l'Unita, e poi su La Stampa in una rubrica denominata Il Ghiottone Errante. Negli ultimi tempi mi sono preso una pausa, non dal bere...ma nello scrivere di vino e nel vivere e seguire quella giostra di eventi che ormai il mondo del vino produce a livelli irrefrenabili e schizofrenici. Scriverò quel che penso, cercando per quanto è nelle mie capacità di trasmettere emozioni, non scriverò di tecniche di cantina, di gossip, di mercati e fatturati e non darò punteggi. Ci sono degli amici e colleghi che molto meglio di me sanno raccontare di quelle cose. Per quanto mi riguarda cercherò di trasmettervi semplicemente quel che sento e vedo; la bontà di una buona bottiglia, la passione di chi quel vino lo produce, i luoghi dove nascono, e qualche buon piatto, e locali noti e meno noti. E vi tediò anche con la poesia, perché solo la poesia salverà il mondo.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

### Archivio blog

#### ▼ 2016 (8)

##### ▼ gennaio (8)

Harry Mariani:  
Banfi...  
Montalcino

Firenze?  
Lampredotto,  
bollito e  
Chianti  
Classico.

E' tempo di  
Langa.

Ricordi ed  
emozioni 6:  
Patrizio  
Cencioni...  
Benve...

Caffè  
Platti...eccelle  
nza torinese!

Roma: Cantina  
Belsiana, una  
piacevole  
sosta gastro...

Capecci: come  
natura crea...

Panificio Ficini:  
"Senza pane e  
senza vino,  
l'amore..."

#### ► 2015 (124)

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

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