

Caiarossa tra biodinamica, territorio e futuro: intervista a Francesco Villa e Roberta Palma

8 Settembre 2025

di Redazione



RIPARBELLA - Immersa nella macchia mediterranea, tra le colline della Val di Cecina e a pochi chilometri dal Mar Tirreno, Caiarossa non è solo una cantina: è un luogo di energia, bellezza e connessione profonda con la natura. Frutto della visione lungimirante di **Eric Albada Jelgersma**, già a capo dello storico Château Giscours a Bordeaux, la tenuta si è trasformata in un laboratorio vivente dove la viticoltura biodinamica, il rispetto per l'ambiente e una raffinata sensibilità culturale si incontrano.

Oggi, sotto la guida dei figli di Eric, la famiglia Albada Jelgersma porta avanti con passione e coerenza un progetto che va oltre la produzione di vino. A Caiarossa, l'enoturismo diventa un percorso sensoriale e interiore, che attraversa vigneti, boschi, suoni, profumi e sapori, offrendo ai visitatori esperienze autentiche e mai scontate.

Dalle degustazioni panoramiche ai laboratori di profumeria, dalle passeggiate tra le vigne ai pic-nic, ogni proposta riflette la volontà di trasmettere l'anima del territorio con autenticità, sensibilità e rispetto profondo per la sua essenza.

Virtù Quotidiane ha incontrato **Francesco Villa** e **Roberta Palma**, rispettivamente enologo e responsabile marketing di Caiarossa, approfondendo i temi che legano Eric Albada Jelgersma al territorio di Riparbella (Pisa) e l'evoluzione del progetto Caiarossa, dalla filosofia biodinamica all'unicità del terroir, fino alle esperienze enoturistiche che raccontano l'identità e la visione futura della tenuta.

Come è nato il legame tra Eric Albada Jelgersma e il territorio di Riparbella?

Il legame nasce da un'intuizione e da un autentico colpo di fulmine. Nel 2004, Eric venne a conoscenza della messa in vendita della tenuta Caiarossa e decise di visitare questi luoghi. Rimase immediatamente affascinato dall'armonia tra colline, boschi e mare: un paesaggio unico, immerso nella macchia mediterranea, dove le colline si tuffano nel mare e lo sguardo si perde tra l'arcipelago toscano, con i profili dell'Elba e della Corsica all'orizzonte. La bellezza naturale di Riparbella si univa alla filosofia che aveva ispirato Caiarossa, creando le basi per un progetto ambizioso: dare vita a una realtà vitivinicola capace di esprimere l'anima autentica di questo territorio ancora poco esplorato ma ricco di carattere. Con sé, Eric portò l'esperienza maturata negli anni a Bordeaux, dove aveva guidato Château Giscours, prestigiosa azienda vinicola nella denominazione Margaux. Da quell'incontro nacque una storia di passione e visione. Oggi, i suoi figli Dennis, Derk e Valérie, insieme al team di Caiarossa, proseguono sulle orme del padre, lavorando con dedizione alla ricerca della massima precisione nella produzione dei vini, nel rispetto del territorio e della sua identità. A testimonianza del profondo legame tra Eric e Caiarossa, dopo la sua scomparsa nel 2018, è stata eretta una statua raffigurante un paio di occhiali, simbolo del suo sguardo sul mondo e sul paesaggio che tanto amava. L'opera invita i visitatori a osservare Riparbella attraverso gli occhi di Eric, condividendo la sua visione e il suo amore per questa terra straordinaria.



Cosa ha portato con sé Eric Albada Jelgersma dal mondo di Château Giscours nel dare forma al progetto toscano di Caiarossa?

Dal suo lungo percorso a Château Giscours, storica tenuta nella denominazione Margaux di Bordeaux, Eric Albada Jelgersma ha portato con sé un patrimonio di competenze e una visione precisa, che hanno profondamente influenzato lo sviluppo del progetto Caiarossa. La sua esperienza bordolese si traduce innanzitutto in un approccio rigoroso alla qualità, alla gestione dei vigneti e alla cura di ogni dettaglio produttivo. Da Bordeaux però ha portato anche l'arte del blend, fondamentale a Caiarossa per valorizzare le caratteristiche di ogni singolo vitigno, in un mosaico di varietà internazionali e autoctone, nella creazione di vini complessi, equilibrati e longevi. Ma il flusso di conoscenze è stato reciproco: l'approccio agronomico toscano, fondato sui principi della biodinamica e sull'ascolto della terra, ha influenzato anche il lavoro a Giscours, introducendo pratiche più sensibili al ritmo naturale

della vigna. Il risultato è un progetto che unisce eleganza francese e vitalità mediterranea, in cui ogni vino riflette la ricchezza del territorio e la visione di un uomo che ha saputo far dialogare due mondi con coerenza e profondità.

In cosa è unico il terroir di Riparbella rispetto ad altre zone vitivinicole della Toscana?

Riparbella si distingue nel panorama vitivinicolo toscano per una combinazione rara di microclima, altitudini variabili e suoli complessi. La vicinanza al mare garantisce brezze costanti che mitigano le temperature, favorendo una maturazione lenta e regolare delle uve, e preservando freschezza, finezza aromatica e tensione nei vini. I suoli, ricchi di minerali, argille, sabbie e rocce, offrono una base ideale per esprimere sfumature diverse a seconda del vitigno e della parcella, contribuendo alla complessità e all'equilibrio dei vini. Le vigne di Caiarossa, distribuite su tre parcelle principali a 160, 220 e 350 metri di altitudine, permettono di modulare la produzione in base all'esposizione e alla quota, esaltando freschezza, precisione e potenziale di invecchiamento.



Cosa rappresenta per voi la filosofia biodinamica e perché è stata scelta fin dall'inizio?

La biodinamica, per noi, è un modo di vivere il vigneto in equilibrio con la natura e con l'uomo. Significa rispettare i ritmi vitali del suolo, stimolare l'energia della terra e favorire un ambiente sano e armonico per chi lo coltiva. È stata una scelta naturale fin dall'inizio, coerente con il desiderio di produrre vini vivi, autentici, capaci di raccontare il territorio in modo profondo. Attraverso pratiche agronomiche rigenerative, cerchiamo di aumentare la vitalità dei terreni, preservare la biodiversità e creare le condizioni ideali per esprimere la vera identità di ogni parcella. La biodinamica non è solo una tecnica: è una filosofia che guida ogni gesto, dal vigneto alla cantina.

Qual è, secondo voi, l'etichetta che più rappresenta lo spirito di Caia Rossa?

L'etichetta che meglio rappresenta lo spirito di Caia Rossa è proprio Caia Rossa, il vino che porta il nome della tenuta e ne riflette l'identità profonda. Il nome richiama le sfumature

rosse dei suoli del vigneto storico Podere Serra all'Olio, mentre il logo, presente su tutte le etichette, raffigura la testa di una statua etrusca di Dioniso, proveniente dalla collezione privata della famiglia Albada Jelgersma—simbolo del legame tra Caiarossa e la storia di questi luoghi. Il vino è un blend unico di varietà internazionali e locali—Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Grenache e Petit Verdot—coltivate su 40 ettari suddivisi in 59 parcelle, ciascuna con caratteristiche pedoclimatiche specifiche. L'affinamento in barrique per almeno 14 mesi esalta le sfumature di ogni varietà e suolo, dando vita a un vino che racconta la complessità del territorio e la visione che guida Caiarossa.



Quali sono le esperienze enoturistiche che proponete ai visitatori di Caiarossa?

A Caiarossa proponiamo un ventaglio di esperienze enoturistiche pensate per far vivere il territorio in modo autentico e coinvolgente. Si parte dalle proposte più classiche, come la

visita ai vigneti e alla cantina, progettata secondo i principi del Feng Shui, fino ad arrivare a percorsi più approfonditi, come le degustazioni verticali e tematiche. I visitatori possono godere di momenti di relax con un pic-nic sulla terrazza panoramica con vista sul mare, oppure partecipare a esperienze stagionali in sintonia con la natura: laboratori creativi, percorsi sensoriali che intrecciano vino, arte e paesaggio, o semplici attività pensate per assaporare la bellezza di questi luoghi, tra un calice di vino e un prodotto del territorio.

Qual è il filo conduttore che lega le diverse proposte enoturistiche: dalle degustazioni alla terrazza panoramica fino ai laboratori creativi?

La connessione autentica con il territorio. Ogni esperienza—dalle degustazioni guidate ai picnic vista mare, fino ai laboratori creativi tra le vigne—è pensata per far vivere Caiarossa in modo sensoriale e profondo. Il paesaggio, la biodiversità e la storia di Riparbella si intrecciano con la nostra filosofia, dove il vino diventa racconto, ritmo naturale e incontro tra persone. L'enoturismo, per noi, è un invito a rallentare e ascoltare ciò che la terra ha da dire.



Qual è, tra tutte le esperienze offerte, quella che secondo voi racconta meglio l'identità di Caiarossa?

Probabilmente “Alla scoperta di Caiarossa”, visita privata classica: un percorso guidato che inizia tra i vigneti, prosegue nella cantina progettata secondo i principi del Feng Shui, e si conclude con una degustazione completa dei nostri rossi, accompagnata da una selezione di prodotti locali. Grazie alla competenza e alla passione del nostro team ospitalità, questa esperienza offre una visione chiara e profonda di come nasce e si evolve il nostro progetto vitivinicolo. Ma anche le proposte più immersive, come la degustazione verticale o il pic-nic in vigna, sono pensate per far vivere in modo sensoriale e autentico la filosofia di Caiarossa. In realtà, scegliere un'unica esperienza è difficile: ciascuna racconta una sfaccettatura diversa del nostro mondo. Forse il modo migliore per cogliere davvero l'essenza di Caiarossa è tornare in momenti diversi dell'anno, lasciandosi sorprendere ogni volta da ciò che il territorio ha da offrire, in sintonia con le stagioni e con il tempo lento della vigna.

C'è un messaggio o un valore che sperate i visitatori portino con sé dopo aver vissuto Caiarossa?

Ci auguriamo che ogni visitatore lasci Caiarossa con la consapevolezza che il vino, per noi, è prima di tutto un atto d'amore verso la terra. Ogni bottiglia nasce da un processo fatto di rispetto, cura e passione, e racchiude l'identità di un luogo unico, che cerchiamo di preservare e raccontare attraverso il nostro lavoro quotidiano. Ma vorremmo che portassero con sé anche qualcosa di meno tangibile e altrettanto prezioso: l'energia di questi luoghi e delle persone che li rendono vivi. Il nostro team è il cuore pulsante di Caiarossa—un gruppo affiatato e appassionato che lavora con dedizione, competenza e sensibilità.

Come immaginate Caiarossa tra dieci anni?

Come una realtà ancora più profondamente radicata nel territorio di Riparbella, capace di dialogare con il paesaggio, la biodiversità e la cultura locale in modo sempre più consapevole. Un punto di riferimento internazionale per chi cerca vini di qualità, prodotti in armonia con la natura e con un approccio artigianale e sostenibile. **Mario Miranda**

