

GAJA

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 5% Sauvignon Blanc, 95% Chardonnay

Lagring: 6 mdr. på barriques (225 l., 1-2 år gamle)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06008222135

Anbefales til:



2021 ROSSJ-BASS CHARDONNAY

Langhe, Angelo Gaja

Distriktet

Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag ved efterårstide. De bølgede bakker med vinmarker der står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. Det ligner ren magi. Det, der præger efteråret i Piemonte, er nu ellers tågedis, der opstår, når den kolde bjergluft fra Alperne mødes med den lune luft fra lavlandet.

Langhe DOC/DOP dækker over hele Cuneo provinsen i det nordvestlige Italien og spænder dermed også over et bredt spektrum af vine - såvel røde som hvide. Navnet Langhe anvendes bl.a. for vine fra fx Alba, Roero, Dogliani kommunerne, men også fra distrikterne Barolo og Barbaresco, såfremt de ikke er produceret på 100% Nebbiolo, som påkrævet for netop disse vine. Hvis DOC/DOP Langhe bliver efterfulgt af en druesort på etiketten, skal druesorten udgøre min. 85% af vinen.

Producenten

Ingen anden vinproducent kan formentlig matche den anelse og indflydelse, som Angelo Gaja (født 1940) har opnået på den internationale vinscene, siden han i 1961 indtrådte i familiefirmaet i Barbaresco og i 1969 overtog ledelsen af det. Han har helt klart været bannerfører for mange kvalitetsorienterede vinproducenter - både i og udenfor Piemonte. Han er altid gået forrest i sin nådesløse stræben efter at opnå den allerhøjeste kvalitet i sine vine, og han er en ægte pioner, der til stadighed søger nye veje for at udvikle og manifestere den suveræne kunst, som han sammen med sit team behersker. I de senere år er 5. generation, bestående af døtrene Gaia og Rossana samt sønnen Giovanni, løbende blevet kørt i stilling, så fremtiden tegner absolut fortsat lys for denne enestående vinfamilie. Angelo Gaja har dog ikke helt sluppet tøjlerne endnu, så den nye generation har fortsat deres læremester ved deres side.

Hos GAJA gennemgår alle detaljer i produktionen den strengeste kontrol. Vinmarkerne bliver passet i overensstemmelse med den helt afgørende betydning, de har - nemlig som kilden til det hele! En kilde, som man dog ikke tapper den sidste dråbe ud af - tværtimod, så er netop en del af grunden til den enestående høje kvalitet i vinene fra GAJA, at høstudbyttet pr. ha. i mange tilfælde er MEGET lavt. Dette gælder naturligvis ikke mindst på de bedste marker som f.eks. Sori Tildin, Sori San Lorenzo og Costa Russi.

Vinene fra GAJA regnes fortsat som den ultimative top i Piemonte - ingen over og ingen ved siden af. De har aldrig været billige, men de byder på enestående vinoplevelser, og der er kvalitet og smag for hver eneste krone!

Produktet

Rossj-Bass laves på druen Chardonnay, dog bruger man op til ca. 5% Sauvignon Blanc i nogle årgange. Druerne kommer fra 3 vinmarker på i alt ca. 7 ha. De to af markerne "Rossj" og "Bass" - begge beplantet i 1984 - ligger nær landsbyen Treiso ved Barbaresco. "Rossj" er opkaldt efter Angelo og Lucias yngste datter Rossana. Den ligger i ca. 330 m.o.h., på en jordbund som består af vulkansk og fast, kalkholdig jord. "Bass" ligger lavere, i ca. 250 m.o.h. (heraf navnet Bass = lav), hvor man finder en rigere, men løs jord. Den tredje Chardonnay-vinmark ligger i Serralunga d'Alba (380 m.o.h.), med en rig, kalkholdig lerundergrund. Blandingen af vinene fra de tre forskellige marker giver stor kompleksitet og harmoni.

Årgang 2020 var på flere måder ret atypisk for Piemonte. Vinteren var en af de tørreste og varmeste i de seneste 50 år, og de regnbyger, som plejer at falde om vinteren og foråret, kom alle om sommeren. For første gang i mange år blev Gajas vinmarker slet ikke skadet af de ellers hyppige haglbyger. Bortset fra to perioder i slutningen af maj og i begyndelsen af oktober med ekstrem varme, var sommeren præget af en veksling mellem varme, byger og kølige dage. Disse temperaturforskelle gav hvidvinsdruerne stor aroma samt et godt bid og syreindhold. En generelt mere solrig periode fra midt i august til slutningen af september sikrede mere sukker og fylde, ikke mindst for Nebbiolo. Hvidvinsdruerne blev høstet over en længere periode end normalt. Mosten blev gæret i ståltanke, og vinen blev derefter modnet i 6 måneder på et til to år gamle barriques.