GAJA

2020 SPERSS,

Barolo DOP, GAJA

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Nebbiolo
Lagring: 12 mdr. på barriques (225 l.) og 12 mdr. på store træfade.
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06008312035
Anbefales til:

Distriktet
Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag om efteråret. De bølgende bakker med vinmarker står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. 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. Vinmæssigt er der ingen andre områder i Italien med så mange DOC og DOCG. Vine som fx Barbaresco, Barolo, Langhe, Barbera d'Alba eller Moscato d'Asti har deres inkarnerede tilhængere, selvom de høje priser for nogle af vinene sætter en vis dæmper for entusiasmen.

DOCG-distriktet (ca. 1.980 ha. vinmarker), hvor man producerer Barolo, har taget sit navn efter landsbyen Barolo, ca. 15 km. syd for byen Alba. Her finder man nogle af Piemontes mest berømte vinmarker og vinproducenter omkring byerne La Morra, Barolo, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto og Serralunga d'Alba. Det bakkede distrikt med utallige slotsruiner på toppen af bjergene er en fryd for turisterne! Man tæller ikke mindre end 181 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en Barolo, blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. En streng lovgivning omkring regulering af druer (100% Nebbiolo), udbytte og fadlagring har betydet en stor kvalitetsforbedring. Her finder man vine med granatrød farve og nuancer af blommer, tjære og engelsk lakrids. Et godt indhold af tannin sikrer dem som regel et langt liv.

Producenten
Ingen anden vinproducent kan formentlig matche den anseelse 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
Med købet af vinmarken Sperss (12 ha., ca. 370 m.o.h.) i 1988 nær landsbyen Serralunga, gik en gammel drøm endelig i opfyldelse for GAJA. Familien havde tidligere måttet købe Barolo-druer fra andre producenter, men nu fik man endelig fuld kontrol over hele produktionen. Man skal huske, at GAJA familien i virkeligheden havde produceret Barolo indtil 1961, hvor man besluttede at koncentrere arbejdet på de familieejede vinmarker i Barbaresco. De druer, man dengang købte for at producere Barolo, kom netop fra Marenca e Rivettes marker, som man i 1988 fik mulighed for at købe. Det kunne ikke andet end at bringe lidt "nostalgi" frem, et ord som på den lokale dialekt hedder "Sperss"! Vinmarken med sine ca. 55 år gamle vinstokke ligger i subzonen (MeGA) Marenca-Rivette i DOCG Barolo.

Gæringen foregår med med vildgær i ståltankene, efterfulgt af en malolaktisk gæring. Derefter bliver vinen modnet i to faser: Først 12 mdr. i egetræsfade (225 l. - 30% nye og resten 1 - 2 år gamle), derefter yderligere 12 mdr. i store egetræsfade.

Sperss viser den enestående kombination, der opstår mellem markens unikke, dybe og kompakte, lerholdige jordbund og de perfekte vejrforhold, man oplevede i denne årgang. Vinen er aromatisk, klingende og sprød i duften, med komplekse, sarte nuancer af krydderurter (timian, rosmarin), men også krydrede toner af citrusfrugter, nelliker, sort peber og mørke bær. Smagen er domineret af røde toner, hvor frugter som blommer, mørke kirsebær og vilde brombær præger smagsoplevelsen. En meget dyb, tanninrig og kompleks vin

GAMBERO ROSSO

vinous
96/100 pts