

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: 06008222035

Anbefales til:



2020 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

Hos GAJA gennemgår alle detaljer i produktionen den strengeste kontrol. Vinmarkerne - både dem omkring huset i Barbaresco og i alle de andre områder, hvor GAJA i dag dyrker vin - bliver passet i overensstemmelse med den betydning, de har - nemlig som kilden til det hele! En kilde, som man dog ikke taper 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.

Angelo Gaja overtog som 21-årig vingården i 1961 som den 4. generation i familien. I godt fem årtier var han om nogen fornyeren i Piemonte, og vinene fra GAJA regnes stadig som den ultimative top i området - 'ingen over - og ingen ved siden af'. I de senere år er 5. generation løbende blevet kørt i stilling, og døtrene Gaia og Rossana har jo haft den ypperste læremester, så fremtiden tegner absolut lys for denne enestående vinfamilie. Angelo GAJA har dog ikke helt sluppet tøjlerne endnu, så døtrene har fortsat deres læremester ved deres side... Vinene fra GAJA 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.

Det er friske og liflige citrustoner og sprøde nuancer af vilde blomster, meloner og hvide ferskner, som dominerer i Rossj-Bass 2020. I smagen er vinen meget "vibrerende", næsten sart for en Chardonnay, med lækre eksotiske toner af mynte og pebermynte. En meget appetitlig og charmerende vin. Passer til hummer, skaldyr og fisk.

Wine & Spirits
TOP 100
Wineries of 2021

ØSTJYSK
VINFORSYNING