

GAJA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 30% Barbera, 35% Merlot, 35% Nebbiolo

Lagring: 12 mdr. på 1 og 2 år træfade.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06008711835

Anbefales til:



2018 SITO MORESCO

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 samt sønnen Giovanni har jo haft den ypperste læremester, så fremtiden tegner absolut lys for denne enestående vinfamilie. Angelo GAJA har dog ikke helt sluppet tøjlernes 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!

Gaja er Gaja, og her går man fortsat sine egne veje. Derfor er det jo nærmest indlysende, at alle marker i de sidste mange år naturligvis har været dyrket biodynamisk, så det er der jo ikke nogen grund til at skilte med - og da slet ikke i form af certificeringer, som blot "forstyrrer" på de designede etiketter...

Produktet

Vinmarken Sito Moresco blev overtaget af Angelo GAJA i 1979. Den ligger i Pajoré ved landsbyen Treiso og bærer navnet for den tidligere ejer, Moresco. Det er denne mark, som leverer de fleste druer til vinen (Nebbiolo og Merlot), mens Barbera kommer fra GAJAs single-cru marker i området.

Foråret 2018 startede koldt og regnfuldt, men en varmebølge ramte Piemonte i slutningen af april, med temperaturer omkring 30° C., hvilket medførte tidlig knopskydning. Regnen og kulden kom dog tilbage i maj og juni (1.300 mm. fra marts til juni!), og vinstokkene voksede kun langsomt og krævede stor opmærksomhed fra GAJAs team, pga. meldug- og gråskimmelangreb. Som om det ikke var nok, blev Barbaresco ramt af en haglbyge den 17. juli, hvilket reducerede udbyttet med 30%. August og september var dog solrige og stabile, og gav sene, men gode modningsforhold for de tilbageværende druer. Hver druesort bliver gæret for sig på ståltanke, med egne gærceller. Efter endt malolaktisk gæring blev vinene fra de forskellige druer sammenstukket, og blandingen blev lagret i 12 måneder på 1-2 år gamle fade.

I 2018 havde de blå druer et tykt skind, som gav vinene en ret dyb, mørk rubinrød farve. Sito Moresco er meget kompleks, med en god frugt-, aroma- og smagskoncentration. Duften byder på nuancer af violer, morbær og milde krydderier. Smagen har god velour og en ret afrundet tannin med frugtige toner af blommer og kirsebær samt en spændende, underliggende mineralitet. Den slutter som altid med sprøhed og charme samt en god portion friskhed. Sito Moresco er meget anvendelig til både lam, kalv og oksekød.



Wine & Spirits
TOP 100
Wineries of 2021

ØSTJYSK
VINFORSYNING