

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: 06008712035

Anbefales til:



2020 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 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!

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.

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. 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 Sito Moresco finder man vinens klassiske nuancer af kirsebær og blommer, men også lækre toner af violer og skovbær. Efter lidt iltning udvikler vinen komplekse toner af krydderier (bl.a. safran) og en mere maskulin karakter. Også i smagen er vinen først smigrende og umiddelbar, men den udvikler sig mod det mørke og det komplekse med iltningen. Sito Moresco er en saftig og kraftfuld vin med en dejlig harmoni mellem frugtsødme og tørhed, som gør den meget charmerende. Vinen er meget anvendelig til stort set alle kødretter: lam, kalv og oksekød, men på grund af sin krydrede karakter er den ideel til vildt. Den har absolut krav på et stort glas.



ØSTJYSK
VINFORSYNING