

GAJA

FAKTA

Hvidvin

Land: Italien

Område: Piemonte

Drue(r): 100% Sauvignon Blanc

Lagring: 8 mdr. på franske barriques (225 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06008021635

Anbefales til:



2016 ALTENI DI BRASSICA, SAUVIGNON

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 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.

Produktionsfaciliteterne befinder sig i en ganske imponerende ejendom midt i Barbaresco by og på ikke mindre end fire etager. Druerne ankommer på det øverste niveau, og uden brug af pumper bevæger mosten og vinen sig efterhånden nedad til de underliggende etager, hvor gæringen og modningen foregår. På det nederste plan ligger stabler af specialudvalgte egetræsstave og tørrer i flere år, inden de bliver brugt til modningsfade, som man naturligvis selv fabrikkerer - man overlader absolut intet til tilfældighederne hos GAJA!

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

Alteni di Brassica produceres med Sauvignon Blanc-druer høstet på to forskellige vinmarker på i alt ca. 3 ha.: Den første - Alteni di Brassica - er den, der giver navnet til vinen. Den blev beplantet i 1983 og ligger i en højde af 300 m., ved landsbyen Treiso, syd for Barbaresco. Den har fået sit navn fra den stenmur (alteni), som engang omringede den, samt fra de smukke gule blomster ("brassica"), som pryder marken om foråret. Den anden parcel ligger i et kalkholdigt område nær Serralunga i en højde af ca. 400 m.

Sammenlignet med 2015, bød 2016 på en ret kølige periode fra marts til maj, som forsinkede knopskydningen og blomstringen med ca. 10 dage. Sommeren var ligeledes ret mild, dog oplevede man store temperaturforskelle mellem dag og nat i slutningen af modningsperioden. Det gav druer med god syre og friskhed, men også med meget høj frugtkoncentration. Perfekt for Sauvignon Blanc. For årgang 2016 blev både gæringen, den malolaktisk gæring og modningen (8 mdr.) foretaget på "barriques" af fransk eg (225 l.).

Alteni di Brassica 2016 har en fantastisk harmoni mellem friskhed og en sødmefuld frugtkoncentration. Her finder man nuancer af salvie, hvidt peber, kiwifrugt og flintsten i duften, og med lidt iltning også toner af grape, lime, nektarin og papaya i smagen. Den slutter meget sprød og appetitvækkende. Server den til hummer, østers, til skaldyr eller til fisk med krydrede saucer. Husk, at GAJAs hvidvine som regel har godt af en god iltning på karaffel.

JAMES SUCKLING.COM
94/100 pts

The
WINE
ADVOCATE
91/100 pts

vinous
92/100 pts

Wine Spectator
90/100 pts

VINOBLE