

GAJA

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Sauvignon Blanc

Lagring: 6-8 mdr. på franske barriques (225 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelæg: Nej

Varenummer: 06008021835

Anbefales til:



2018 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

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 tøjerne 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

Alteni di Brassica er lavet på Sauvignon Blanc-drue fra 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.o.h., ved landsbyen Treiso, syd for Barbaresco. Den har fået sit navn fra den stenmur (alteni), som engang omringede marken 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.o.h.

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. Druerne fra Serralunga, som ikke blev ramt af hagl og som fik optimal modning, var med til at redde årgangen, bl.a. med et godt sukkertilskud. Gæringen, og modningen (6-8 mdr.) foregik på "barriques" af fransk eg (225 l.).

Det er først og fremmest friskheden, sprødheden og charmen, som dominerer i Alteni di Brassica 2018. Vinen byder på sarte nuancer af jasmin-, akacie- og lindeblomster, tomatblade og krydderurter (salvie). I smagen finder man vinens klassiske, eksotiske toner af mango, papaja og passionsfrugt. Den slutter meget sprød og mineralsk, med en både charmerende og struktureret syrlighed. Server den til hummer, østers, til skaldyr eller til fisk. GAJAs hvidvine har som regel godt af iltning på karaffel.

Wine & Spirits
TOP 100
Wineries of 2021

Wine & Spirits
top 100 wineries
2020

VINOBLE