

GAJA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 12 mdr. på barriques + 12 mdr. på større fade.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06008411935

Anbefales til:



2019 BARBARESCO DOP

Angelo Gaja, Trækasse

Distriktet

Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag om efteråret. De bølgende bakker med vinmarker står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. 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. Vinnæssigt er der ingen andre områder i Italien med så mange DOC og DOCG. Vine som fx Barbaresco, Barolo, Langhe, Barbera d'Alba eller Moscato d'Asti har deres inkarnerede tilhængere, selvom de høje priser for nogle af vinene sætter en vis dæmper for entusiasmen.

Området på skråningerne omkring landsbyen Barbaresco, som producerer DOCG Barbaresco (ca. 700 ha.) på ren Nebbiolo-druer, er dyrket ret intensivt, og da jordbundsforhold og eksponering varierer meget, kan der være stor forskel i stil og kvalitet for vinene fra distriktet. Rent faktisk tæller man ikke mindre end 66 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en, og blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. Producenternes kunnen har selvfølgelig også meget at sige. Også for Barbaresco har en streng lovgivning omkring regulering af fx udbytte og fadlagring betydet en stor kvalitetsforbedring.

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 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.

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

GAJAs Barbaresco er lavet på Nebbiolo fra 14 af GAJAs forskellige vinmarker omkring Barbaresco og Treiso (fra i alt 21,4 ha.). Vinstokkene er i gennemsnit ca. 40 år gamle og ligger i en højde af 250-330 m.o.h. Høstudbyttet er meget lavt, og netop blandingen fra de forskellige vinmarker giver optimal mulighed for at tilføre vinen balance og kompleksitet. Alle parcellerne bliver høstet og vinificeret separat. Gæringen foregår i ståltanke, og efter den malolatiske gæring bliver de forskellige vine modnet i 12 mdr. på "barriques" (225 l.). Derefter sammenstikkes vinene, og blandingen modnes i yderligere 12 mdr. på større træfade ("botti").

Begyndelsen af 2019 var tør og kold, noget som forhindrede sygdomme på vinstokkene. Derefter gav rimelige snemængder gode vandreserver, men forsinkede samtidigt knopskydningen. Fra 20. april til slutningen af maj fik man ca. 200 mm. regn, med ret lave temperaturer (15-17°C), som igen forhindrede skimmel og svampeangreb. Fra juni oplevede man til gengæld pludselig meget høje temperaturer (op til 41,5°C), noget som stressede planterne, hvis blade begyndte at tørre. Heldigvis bragte juli en del regn i både Barbaresco, Barolo og la Morra. Resten af sommeren bød på normale temperaturer (26-30°C) med mange soltimer og lidt regn, så vinstokkene kunne "komme sig" og opnå en god sukker-syre balance.

Vinen har en ret dyb, mørk rubinrød farve. Duften byder på indtagende aromaer af violer, skovjordsbær og vilde hindbær - nuancer som fortsætter i smagen og smelter i vinen intensitet og elegance. Man forbavses over, hvorledes man hos Gaja mestrer at forene styrken og strukturen med en sådan finesse. Vinen har et stort modningspotentiale. Serveres til stort set alle kødretter som fx lam, kalv, oksekød og vildt. Den har absolut krav på et stort glas.

