

GAJA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 12 mdr. på barriques (30% nye) + 18 mdr. botti

Alkohol: 14.0%

Skuelåg: Nej

Varenummer: 06009211835

Anbefales til:



2018 DAGROMIS

Barolo, Angelo Gaja

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.

DOCG-distriktet (ca. 1.980 ha. vinmarker), hvor man producerer Barolo, har taget sit navn efter landsbyen Barolo, ca. 15 km. syd for byen Alba. Her finder man nogle af Piemontes mest berømte vinmarker og vinproducenter omkring byerne La Morra, Barolo, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto og Serralunga d'Alba. Det bakkede distrikt med utallige slotsruiner på toppen af bjergene er en fryd for turisterne! Man tæller ikke mindre end 181 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en Barolo, blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. En streng lovgivning omkring regulering af druer (100% Nebbiolo), udbytte og fadlagring har betydet en stor kvalitetsforbedring. Her finder man vine med granatrød farve og nuancer af blomster, tjære og engelsk lakrids. Et godt indhold af tannin sikrer dem som regel et langt liv.

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

Gaja overtog i 1995 den meget berømte vingård Gromis i La Morra. Med i handlen fulgte 10 ha. vinmarker i hjertet af den 25 ha. store Cerquio vinmark, som er en af de mest berømte i Barolo. Barolo "Dagromis" er sammensat af vine lavet på Nebbiolo-druer fra to vinmarker i La Morra (Cerequio og Silio), og en enkelt parcel i Serralunga, alle med kalk- og lerholdig jordbund.

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. Vinificeringen af vinene fra de forskellige parceller foregår separat. Gæringen foregår på ståltanke med druernes eget gær. Efter en malolaktisk gæring modnes vinene et år på barriques (30% nye, ½ fra Allier i Frankrig og ½ fra andre lande i Europa). Derefter sammenstikkes vinene og modnes i 18 måneder på store træfade (botti).

Det er først og fremmest frugtkoncentrationen, kompleksiteten og strukturen, som kendetegner Barolo Dagromis. Vinen har en meget intens rubinrød farve. I duften finder man karakterer af tørrede blomster, vilde roser, læder og

