

GAJA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 12 mdr. på barriques og derefter 12 mdr. på store træfade.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06009012045

Anbefales til:



2020 COSTA RUSSI, Barbaresco DOP, GAJA

Distriktet

Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag om efteråret. De bølgede 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

Siden 2013 er Costa Russi igen klassificeret som Barbaresco og er derfor igen lavet på 100% Nebbiolo. Druerne hentes på vinmarken af samme navn (4,35 ha., oprindeligt købt og genbeplantet i 1950), få skridt fra vinmarken Sori Tildin, ved foden af landsbyen Barbaresco. Marken er opkaldt efter den forhenværende ejers navn "Russi", mens ordet "Costa" er navnet på den side af bjerget, som vender mod solen. Marken ligger på en undergrund af ler og kalk (mergel), som er klassisk i området. Dette, kombineret med de ca. 65 år gamle vinstokke, er en del af hemmeligheden bag vinnens særlige stil og kvalitet.

Som altid hos GAJA foregik gæringen med eget vildgær i ståltanke, efterfulgt af en malolaktisk gæring. Derefter blev vinen modnet i to faser: Først 12 måneder i egetræsfade (225 l.) derefter yderligere 12 måneder i store egetræsfade ("botti").

"Costa Russi" er måske den vin fra GAJA, som imponerer mest. Vinen er som sædvanligt både delikat og ren i stilen, men den har også en frugtsødme og en velour, som er klassisk for årgangen. Her finder man lækre nuancer af roser og violer, røde kirsebær og lakrids i duften og en smule mørkere toner af morbær, kirsebær, solbær og vilde brombær. Den slutter med en sart balance mellem frugtsødme, struktur og friskhed.



VINOBLE