

GAJA CA'MARCANDA

Bolgheri, Italien



Med Ca'Marcanda lyckades Angelo Gaja införliva en av sina drömmar; att producera viner av världsklass längs den toskanska kusten. Angelo hade sedan länge planer på att slå sig ned i Bolgheri för att producera på bordeauxinspirerade viner i en av Italiens mest spännande regioner. Med sedvanlig flitighet sökte Angelo med ljus och lycka efter den perfekta platsen. När han väl fann den, en sömrig olivlund i Bolgheri, återstod bara ett problem; ägarna ville inte sälja. Ca'Marcanda är Piemontesiska och betyder något i stil med "platsen för eviga förhandlingar" och åsyftar de ändlösa diskussioner Angelo förde med de tidigare ägarna innan de äntligen beslöt sig för att sälja. Ca'marcanda ligger intill havet längs den toskanska kusten, rakt västerut från Siena. Det kustnära läget påverkar klimatet avsevärt. Här är dagarna varma och kvällarna svala, tack vare den svalkande havsbrisen. Jordmånen består främst av kalkrika lerjordar vilket gör Bolgheri till en idealisk plats för de franska druvsorterna cabernet sauvignon, cabernet franc och syrah. Den första årgången bärades 2000 och var minst sagt lovande. Idag har vinrankorna nått en anseelig ålder vilket i sin tur ger mindre avkastning men mer koncentrerad frukt, mer mineralitet och mer struktur. Ca'Marcanda tillhör idag den absoluta toppen i Toscana och Italien.