

# GAJA

*Piemonte, Italien*



Angelo Gaja är tveklöst Italiens mest kända och dynamiska vinpersonlighet. Hans viner har skördat fler framgångar och utmärkelser än något annat italienskt vinhus. De vingårdsbetecknade vinerna Sori Tildin, Costa Russi och San Lorenzo tillhör de högst skattade och mest eftertraktade vinerna i världen. Angelo utbildade sig vid universitetet i Alba och fortsatte sina studier vid universitetet i Montpellier. Metoderna han tog med sig från tiden i Frankrike ansågs som kontroversiella när han implementerade dem i det traditionstyngda Barbaresco. Temperaturkontrollerade rostfria jäskärl, kortare macerationer och jäsningar och framförallt de mindre franska barriquerna möttes med stor skepsis. När han dessutom valde att plantera några av familjens bästa lägen med franska druvsorter utbrast Angelos far "Darmagi!", som på lokal dialekt betyder "vad synd" eller "skamligt". Det går inte att förminska moderniseringen i Piemonte och i Italien till användningen av stora eller små fat. De stora och viktigaste förändringarna skedde i vingårdarna.

Angelo började plantera med högre densitet, införde "green harvest", skördade aningen senare allt för att producera bättre och mer koncentrerad frukt. Bättre frukt innebar även mer tanniner, vilket i sin tur krävde mer syre under vinifieringen. Valet av storlek på fat

handlar mer om att tämja druvan nebbiolos naturligt tuffa tanniner än att krydda vinet med ek. Trots alla skrivelser är Gajas viner långt ifrån de mest moderna i regionen. Vinerna lagras endast på franska fat under 12 månader för att sedan slutlagras på större neutrala ekliggare under ytterligare minst 12 månader.

Idag äger Gaja drygt 100 ha mark i Piemonte. Kvalitetssäkringen i vingårdarna liknar inget vi sett under våra resor i vinvärlden. Trots att det inte framgår så är all odling ekologisk. Gaja har över 70 heltidsanställda vingårdsarbetare, en per 1,4 ha!

Utöver vinerna i Piemonte gör Gaja även vin i Brunello di Montalcino och Bolgheri, Toscana.