



Gaja Darmagi

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaard Darmagi ligt in het Barbaresco-gebied, waar een gematigd continentaal klimaat heerst.

VINIFICATIE: De druiven worden op tank vergist bij ongeveer 16°C. De fermentatie en maceratie duren ongeveer drie weken en worden gevolgd door 24 maanden rijping op hout.

DRUIVEN: cabernet sauvignon

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Dieprood en krachtig met stevige cassisaroma's en zachte tannines. Een fantastisch alternatief voor willekeurig welke grote cabernet sauvignon met groot rijpingspotentieel.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekende begeleider van gegrild of gebraden vlees en gerijpte harde kazen.

WEETJE: Angelo's vader Giovanni mompelde in 1978 'darmagi' (wat zonde) toen hij met zijn zoon langs een van de wijngaarden reed waar de traditionele nebbiolo vervangen was door vreemdeling cabernet sauvignon. Angelo gaf de wijn vervolgens de naam Darmagi.

GAJA



De geschiedenis van wijnhuis Gaja begint in 1859, het jaar waarin Giovanni Gaja, een lokale druiventeler in Barbaresco, Piemonte, een wijnbedrijfje onder zijn eigen naam opricht. Gaja wordt algemeen erkend als één van de meest revolutionaire wijnhuizen van Italië. Deze revolutie begon in 1961 met de start van Angelo Gaja, achterkleinzoon van Giovanni, als wijnmaker. Gaja veroverde met zijn prachtige Barbaresco's - het paradepaard van het bedrijf - de hele wereld. Sinds 2004 staat Gaia Gaja aan het hoofd van het wijnhuis. Samen met haar zus Rosanna en broer Giovanni zet zij de familietraditie voort om uitzonderlijk mooie wijnen te maken. In zijn tijd wilde Angelo zich niet conformeren aan het in zijn ogen beperkende Italiaanse systeem van herkomstbenamingen. Hij liet de single vineyard wijnen declasseren. Zijn kinderen besloten om alleen met nebbiolo-druiven te werken voor de single vineyard wijnen en zo kwamen officieel de namen Barbaresco en Barolo weer terug op het etiket.