

## Nyheder fra Gaja

Et par aktuelle nyheder fra Gaja i forbindelse med lancering af Brunello 2005 Pieve Santa Restituta



### Pieve Santa Restituta 2005

Generelt for 2005 i hele Toscana (både midt i landet og ved kysten) oplevede man perfekte vejrforhold indtil slutningen af august. Milde temperaturer i foråret, ikke for høje temperaturer i løbet af sommeren, meget lys, måske en smule vandmangel. Alt i alt var vinstokkene i perfekt balance. Regnen kom i slutningen af august. Heldigvis varede den kun til første uge af september uden at ødelægge druerne.

På Pieve Santa Restituta i Montalcino opnåede man en meget god kvalitet, dog mængdemæssigt ca. 30-35% mindre end 2004. Det blev dog kompenseret af, at Gaja i

2005 købte yderligere 9 ha. vinmarker i det nordlige Montalcino (Sugarille og Rennina kommer fra den sydlige del) beplantet med 15 år gamle vinstokke.

I årgang 2005 kunne man således tillægge Sangiovese Grosso (Brunello) druer fra disse nye vinmarker til de sædvanlige druer, som kom fra ejendommens tidligere 16 ha.

Selv om årgang 2005 var fremragende i området, er det dog en årgang, som man på Pieve Santa Restituta bedømmer til at have et mindre gemmepotentiale end f.eks. 2001 eller 2004 (10-15 år i stedet for 20-30 år). I virkeligheden er det kun en fordel, hvis man skal drikke vinen nu og de næste 10 år! Både årgangens stil og for første gang anvendelsen af druer fra de nye marker var nok til, at Gaja valgte at lave hele årgang 2005 som "almindelig" Brunello di Montalcino, altså uden at producere hverken Sugarille eller Rennina.

2005 Brunello di Montalcino er ganske enkelt fremragende. I duften er den allerede fint åben og meget klassisk med nuancer af modne kirsebær, eksotiske krydderier, honningkage og en dejlig og velintegreret karakter af træ. I smagen fornemmer man tørre nuancer og en god tannin først, men med lidt tilning i glasset kommer der mere sødmefulde frugtnuancer af kirsebær og brombær og en ret kompleks karakter af skovbund, som næsten giver vinen et piemontesisk touch. Eftersmagningen er allerede flot harmonisk og lang men afslører samtidigt et godt gemmepotentiale.

Sammenlignet med Sugarilles og Renninas sædvanlige priser, er det ikke mindre end et kup!



VINOBLE

ØSTJYSK  
VINFORSYNING