

**BARBARESCO 1964**

**VARIETÀ:** NEBBIOLO  
**CARATTERISTICHE:** HA PROFUMI COMPLESSI: FRUTTI DI BOSCO, PRUGNE, LIQUIRIZIA, SENTORI MINERALI E CAFFÈ. IL **BARBARESCO GAJA** PUÒ MATURARE IN BOTTIGLIA PER OLTRE 30 ANNI, COME CI È STATO DIMOSTRATO IN DEGUSTAZIONE. IL **BARBARESCO** È UNO DEI PIÙ GRANDI ROSSI ITALIANI, ED È IL VINO DELLA STORIA DELLA FAMIGLIA **GAJA**.

**GAIA & REY 1994**

**VARIETÀ:** CHARDONNAY  
**CARATTERISTICHE:** ALL'OLFATTO È FRAGRANTE, COMPLESSO, CON AROMI DI AGRUMI. L'ANALISI GUSTATIVA EVIDENZIA INTENSITÀ, PERSISTENZA, CARATTERE ELEGANTE, NOTE MINERALI E CONCENTRAZIONE DI FRUTTO. L'EQUILIBRATA ACIDITÀ DONA FRESCHEZZA E NERBO.

**DARMAGI 1997**

**VARIETÀ:** 95% CABERNET SAUVIGNON, 3% MERLOT, 2% CABERNET FRANC  
**CARATTERISTICHE:** PUR CON CARATTERE VARIETALE BEN MARCATO, **DARMAGI** POSSIEDE UNA DISTINTA PERSONALITÀ DOVUTA AL SUOLO DI **BARBARESCO** CHE ACCENTUA UNA CERTA AUSTERITÀ GIOVANILE E DONA AL VINO COMPLESSITÀ. DI COLORE ROSSO CUPO; FRUTTO DI CASSIS CON NOTE DI SPEZIE E PEPERONE. TANNINI FINI.

**SPERS 1989**

**VARIETÀ:** 94% NEBBIOLO, 6% BARBERA.  
**CARATTERISTICHE:** NEL VINO SI AVVERTE LA PRESENZA DEL TERROIR DI *Serralunga*. CONSISTENZA, AUSTERITÀ, CON UN'OTTIMA COMPONENTE FRUTTATA: AMARENA, CATRAME, UN TOCCO DI TARTUFO E LIQUIRIZIA. IN BOCCA MOSTRA PIENEZZA DI CORPO, TRAMA FITTA, COMPLESSITÀ.

**SORÌ SAN LORENZO 1988**

**VARIETÀ:** 95% NEBBIOLO, 5% BARBERA.  
**CARATTERISTICHE:** **SORÌ SAN LORENZO** È QUASI SEMPRE IL PIÙ POTENTE E FORSE IL PIÙ MAESTOSO DEI CINQUE VIGNETI SINGOLI DI **GAJA**, QUELLO CHE PIÙ TARDI ARRIVA A COMPLETA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA. HA NASO FRUTTATO DI RIBES NERO, AMARENA, MORA, NOTE MINERALI E SPEZIE. UN VINO DI RARA RICCHEZZA, CHE RAGGIUNGE L'APICE ENTRO I PRIMI VENT'ANNI, E IN GRADO DI CONSERVARE I SUOI CARATTERI ANCORA PER MOLTISSIMO TEMPO DOPO.

**CONTEISA 1996**

**VARIETÀ:** 92% NEBBIOLO, 8% Barbera.  
**CARATTERISTICHE:** MOSTRA UN NASO PIENO, ARMONICO, CON SENTORI DI PRUGNA, MORE, LIQUIRIZIA E SPEZIE. AL PALATO È MORBIDO GRAZIE ALL'ELEGANTE AMALGAMA TRA I TANNINI VELLUTATI E GLI ALTRI COMPONENTI DEL VINO.



# I 150 anni di Gaja

## al quarantatreesimo Vintaly

CENTOCINQUANT'ANNI PORTATI MOLTO BENE, DA ESSERNE ORGOGLIOSI: CELEBRATI AL **VINTALY**, LA PIÙ GRANDE MANIFESTAZIONE ENOLOGICA ITALIANA, DA **GAJA**, LA PIÙ PRESTIGIOSA AZIENDA VITIVINICOLA PIEMONTESE E FORSE DELL'ITALIA INTERA

DI ALESSANDRA PIUBELLO

**U**na celebrazione officiata proprio dal grande *Angelo Gaja* e dalla sua famiglia, con il contributo di *Jancis Robinson*, nota giornalista britannica del vino, che ha animato un dibattito fatto di storie, aneddoti, grandi etichette e momenti storici. Fu *Angelo Gaja* infatti, negli anni Sessanta, a dettare le linee per una viticoltura di qualità nel nostro Paese attraverso pratiche pressoché ignote all'epoca: l'abbattimento vertiginoso della produzione per ettaro, la rigida selezione, il controllo della temperatura di fermentazione, l'uso di lunghi tappi e non ultimo l'affinamento in barrique. Naturalmente il momento clou è stata la degustazione di un pugno di etichette storiche dell'azienda che vi descriviamo brevemente di seguito. ■