



ANGELO GAJA EN DOCHTER GAIA ZIJN OOK
BUITEN PIEMONTE EEN WINNING TEAM



Bordeaux in Bolgheri

ANGELO GAJA IS ZO'N WIJNBEROEMDHEID, DIE WIL JE GEWOON MEER DAN EEN KEER BEZOEKEN. EEN PAAR JAAR GELEDEN DEDEN WE DAT IN PIEMONTE, WAAR HIJ BARBARESCO OP DE WERELDKAART ZETTE. NU VLOGEN WE NAAR TOSCANE OM ZIJN 'SUPER TUSCANS' TE PROEVEN VAN DE TYPISCHE BORDEAUXDRUIVEN. ZIJN DOCHTER GAIA LEIDDE ONS ROND.

TEKST SHARON VAN LOKHORST

Hij is niet zomaar iemand, Angelo Gaja. Zijn charisma en veelal poëtische overpeinzingen over wijn, maken hem tot een van Italië's beroemdste wijnpersoonlijkheden. Vanaf het moment dat hij in het familiebedrijf in Piemonte (Piëmont in het Nederlands) ging werken, het is dan 1961, voert hij een opzienbarende reeks vernieuwingen door: rijping in barriques, langere kurken, kloonselectie... Inmiddels zijn we zo'n vijftig jaar verder, is hij nog steeds bijzonder innovatief én buitengewoon bepalend voor de manier waarop Italiaanse wijn wordt gemaakt, geprijsd, gedistribueerd en op de markt gebracht. Zijn naam is inmiddels een merk, een van de weinige Italiaanse *fine wines* die kan concurreren met de top in Bordeaux en Bourgogne, zowel op prijs- als op kwaliteitsniveau.

TUTTA LA FAMIGLIA

Bij de Gaja's is wijn altijd een familieaangelegenheid geweest: de dromen en projecten van de ene generatie worden doorgegeven aan de volgende. Dus naast zijn vrouw Lucia, spelen dochters Gaia en Rosanna ook een belangrijke rol in het bedrijf. Gaia Gaja vertrok na haar studie economie voor twee jaar naar San Francisco om daar in de wijnindustrie te werken. Bij het drinken van een fles Gaja Barbaresco 1989 verlangde ze zo naar huis, dat ze het aanbod van haar vader om in het familiebedrijf te komen werken meteen accepteerde. Angelo grapte 'zet maar president op je visitekaartje, want dat is wat je later wordt' en nu scheurt ze wekelijks heen en weer tussen thuisbasis Barbaresco en het Toscaanse Bolgheri. Haar bijnaam? Schumi, van Schumacher - tenminste, als ze niet vliegend de wereld over gaat om de wijnen onder de aandacht te brengen. Zo hard als ze rijdt, zo rustig neemt Gaia de tijd voor een uitgebreide wandeling door de wijngaarden om ons uit te leggen wat de invloed is van de bodemsoorten op de uiteindelijke wijn in het glas. Hoe de stokken worden omgebonden. Hoe insecten worden aangetrokken of juist vermeden. Welke druiven waar zijn aangeplant en waarom. Maar alles begint natuurlijk met die ene vraag. Van Barbaresco naar Bolgheri, waarom?

**GAJA IS EEN VAN DE WEINIGE
ITALIAANSE FINE WINES DIE KAN
CONCURRENEN MET DE TOP IN
BORDEAUX EN BOURGOGNE**

AAN DE TOSCAANSE KUST

Voordat Angelo Gaja zijn domein in Bolgheri kocht, was hij twee jaar ervoor al neergestreken in Toscane, in Montalcino om precies te zijn. Deze gemeente ten zuiden van de provincie Siena is beroemd om de Brunello di Montalcino, gemaakt van de Italiaanse druif sangiovese. En omdat hij hier zijn nieuwe domein(tje) Pieve Santa Restituta had gekocht, bezocht hij Toscane steeds vaker, simpelweg omdat hij er praktisch langs kwam, rijdend van Barbaresco naar Montalcino. Dochter Gaia, lachend: 'Mijn vader is totaal geen strandman, maar hij is dol op al het eten uit de zee, dus hij vond de Toscaanse kust steeds leuker worden. Hij begon zelfs vakanties aan zee te vieren, dat had hij nog nooit gedaan! Waarschijnlijk was hij in zijn hoofd al bezig met het idee om hier iets te gaan doen.' De markante wijnmaker had hier al vrienden wonen, waaronder Nicolò Incisa della Rocchetta van het beroemde wijnhuis Sassicaia. En steeds meer mensen zeiden tegen hem: 'Waarom heb je in vredesnaam grond in Montalcino gekocht? Je moet hier zijn, dit is de diamant van Toscane!'. Het zette Angelo aan het denken. Het beviel hem hier steeds beter, die visplateaus smaakten opperbest en riep daar iemand iets over fantastische grond om druiven te verbouwen...?! Gaia: 'Wijngaarden zijn als snoepwinkels voor mijn vader. Zijn ogen beginnen te schitteren als hij in de wijngaard loopt en bedenkt wat hij allemaal kan doen. Maar hij is ook een zakenman. Hij wist dat land kopen in Bolgheri een slimme zet zou zijn. In Piemonte betaal je al gauw 1 miljoen per hectare, hier is dat 300.000 euro. En twintig jaar geleden was het nog veel goedkoper!' Maar tot een daadwerkelijk aankoop overgaan bleek geen sinecure. Gaia: 'In Barbaresco staat al honderd jaar vast waar je welke druif het beste kunt aanplanten, wat de juiste ligging is en op welke helling. Maar hier? Boeren verbouwden hier van alles, er liepen nog koeien... Het was echt niet duidelijk waar te beginnen. Gelukkig was er een landbouwprofessor die zich er lang geleden op had toegelegd om alle verschillende bodemtypen van Bolgheri in kaart te brengen. Angelo zocht contact met hem, bekeek de kaart en vroeg, heel slim, waar Sassicaia zich op de plattegrond bevond. Het bleek een lichtgeel gemarkeerd stuk te zijn. Toen hij vroeg waar Ornellaia lag, ook al zo'n topwijnhuis, en dat ook een lichtgeel gemarkeerd stuk op de kaart was, wist hij waar hij wezen moest. De twee beroemdste wijnproducenten van Bolgheri hadden allebei hun wijngaarden op die kleur bodemtype op de plattegrond. En er was nog een lichtgeel gemarkeerd stukje: dat moest hij hebben!'

EEUWIG ONDERHANDELEN

En op dat stukje land staan we nu. Het wijn-

'WIJNGAARDEN ZIJN ALS SNOEPWINKELS VOOR MIJN VADER'



goed Ca'Marcanda in Bolgheri. Bolgheri is een prachtige kleine deelgemeente van Castagneto Carducci, ten zuiden van Livorno. Angelo kocht het land uiteindelijk in 1996, na eindeloze onderhandelingen. Bijna twintig keer moest hij naar Castagneto rijden voordat alle contracten in kannen en kruiken waren. Hij noemde zijn nieuw verworven wijnhuis dan ook ironisch Ca'Marcanda, dat 'het huis van het eeuwige afdingen' betekent. Een mooiere toegangsweg is bijna ondenkbaar: zodra je het bord 'Bolgheri 5 km' passeert, kom je op de viale dei cipressi, een kilometerslange laan omringd door cipressen. Het inspireerde Gaja voor de etiketten van zijn Ca'Marcanda wijnen: de abstracte vlakken verwijzen naar de cipressen aan weerszijden van de weg. Aan het begin van de viale dei cipressi ligt Sassicaia en het 100 hectare tellende winddomein van Gaja ligt aan het einde van de beroemde laan. Het ontwerpen en bouwen van Ca'Marcanda kostte de Italiaanse architect Giovanni Bo zes jaar, maar wat is het prachtig! Het state-of-the-art wijnhuis gaat naadloos op in het landschap.

SUPER TUSCANS

Bolgheri wordt vaak in één adem genoemd met 'Super Tuscans': Toscaanse wijnen gemaakt met een groot aandeel Franse druivenrassen, zoals cabernet sauvignon en merlot. En de zegetocht van deze super-Toscanen begon met Sassicaia. Lang verhaal kort: een Italiaanse markies, wijnliefhebber pur sang, dronk bij voorkeur Bordeaux, maar toen de Tweede Wereldoorlog uitbrak kon hij daar niet meer aan komen, want de handelskanalen met Frankrijk waren doorsgesneden. Als je rijk bent, kan opeens van alles. En dus ging de markies zijn eigen wijn maken. Zijn vrouw was erfgename van een enorm landgoed bij Bolgheri, een laag gebied aan zee waar voornamelijk graan en olijven werden verbouwd. De markies zag in de stenige, licht glooiende grond en de ligging aan zee overeenkomsten met de Bordeaux en plantte er cabernet sauvignon. Een Franse druif op Italiaanse grond? Hij zal wel gek geworden zijn, was de mening van velen. De markies haalde zijn schouders op. Waarom zou hij hier zoals in de rest van Toscane sangiovese aanplanten als hij veel meer van de Bordeauxdruiven hield? Zijn wijn slopde lekker weg aan de huiselijke eettafel. Totdat bleek dat zijn wijn fantastisch ouderde! Toen bij een internationale proeverij van Cabernet Sauvignon-wijnen Sassicaia als 's werelds beste naar voren kwam, boven Lafite, Mouton, Haut-Brion en al die andere beroemde Crus uit de Bordeaux, ontstond er een cultus rondom de wijn en een toestroom naar de streek van de super-Toscanen.

Bolgheri werd dus in feite geboren in navolging van het succes van Bordeaux, zij het dan lichtjaren later. De omstandigheden zijn er geschikt om druiven als cabernet sauvignon en merlot rijp te krijgen. Net als in de Médoc profiteren de wijngaarden van Bolgheri van de invloeden van de zee, net als in Graves is de grond met stenen bezaaid. Het is bijna niet te geloven dat pas in 1968 de eerste wijn uit dit gebied op fles werd gebracht, dus nog geen vijftig jaar geleden! En omdat Bolgheri geen eeuwenoude wijntraditie kent, hadden wijnmakers behoorlijke vrijheid om te doen en laten wat ze wilden. Zo konden dus wijnen geproduceerd worden in de stijl van rode Bordeaux.

KLIMAATVERANDERING

Bang dat merlot niet goed rijpt zijn ze hier niet meer. Juist niet: de opwarming van de aarde is een belangrijk punt van zorg. Gaia: 'Het klimaat verandert in hoog tempo, het wordt snel warmer. Zo konden we hier in 2002 geen Rennina (een Brunello di Montalcino, red.) maken vanwege extreme regenval. Een jaar later wederom niet, dit keer door de extreme hitte.' Door de klimaatverandering zijn wijnen meer consistent, maar de angst voor ziektes is ook groter, vertelt Gaia. 'Schimmelziektes als oidium en meeldauw kennen we, maar nu zijn er andere ziektes die we nog niet weten te bevechten.'

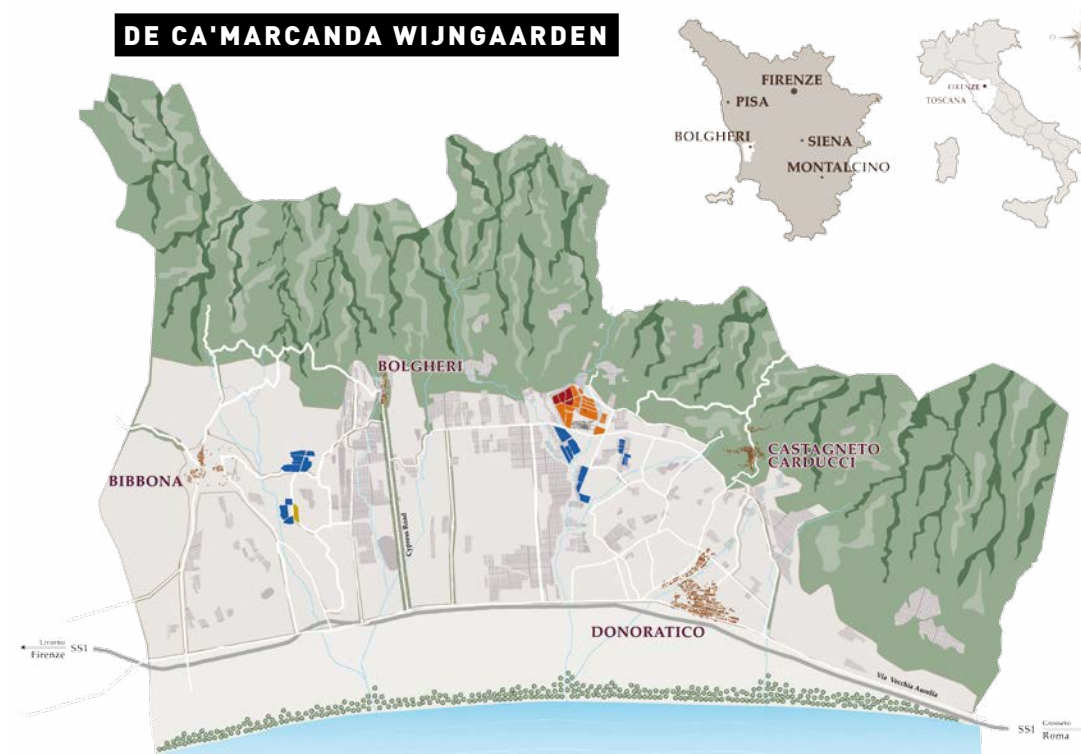
Op Ca'Marcanda staat naast de rode en overwegend Franse druiven, waaronder merlot en cabernet franc, ook de Italiaanse sangiovese aangeplant. Voor de witte wijn verbouwt Gaja chardonnay, sauvignon blanc, vermentino en viognier. Maar daarnaast wordt er lustig op los geëxperimenteerd. Gaia: 'Door de klimaatverandering zijn we genoodzaakt te experimenteren. Druiven zijn nu wel ieder jaar rijp, maar je wilt wel zuren behouden, elegantie behouden. En vroeg rijpende druiven worden té snel rijp en geven geen complexiteit aan de wijn. Hier hebben we dat bij merlot, waarvan we dus het aantal hectares druivenstokken verminderd hebben. We zijn continu bezig om de wijngaarden in balans te houden en we doen veel onderzoek naar speciale klonen die het best presteren in droge, hete jaargangen.' Dus werden onlangs de roussanne en de incrocio manzoni aangeplant. Geen idee nog wat dat oplevert, dat hangt natuurlijk ook van de bodem af. De druiven oogsten doen ze hier opmerkelijk genoeg helemaal zelf. Ze maken geen gebruik van seizoensarbeiders om mee te helpen plukken.

BRUINE GROND, WITTE GROND

Gaia legt uit dat de bodem hier afwisselend samengesteld is, een heel verschil met Piemonte waar hij veel homogener is. De twee grondsoorten waar het allemaal om draait zijn de *terre brune*, de bruine grond die rijk is aan kalk, ijzer, klei en zand, en de *terre bianche* die uit kalkhoudende klei bestaat en gekarakteriseerd wordt door witte stenen. De wijnen van Ca'Marcanda zijn op deze twee grondsoorten gebaseerd. Gaia: 'Wijn van de terre brune is rijper en fluweliger, die van de terre bianche is ruwer, heeft meer zuren en de tannines zijn steviger.' En om dat zelf te ervaren neemt Gaia ons na de wandeling door de wijngaard mee naar het wijnhuis. Immers: *the proof of the pudding is in the eating!* En in dit geval: *in the drinking!* Dus volgt er een bijzondere proeverij waar we druiven van verschillende grondsoorten van 2015 en 2016 proeven. En ja, de bruine grond levert echt zachter sap! Daarna gaan er gelukkig ook nog wat wijnen open die nu op de markt zijn. En dat is, zoals het Gaja betaamt: een feestje! ■

- CAMARCANDA
- MAGARI
- PROMIS
- VISTAMARE

DE CA' MARCANDA WIJNGAARDEN



ZELF GAJA DRINKEN?

De wijnen van Gaja hebben een duidelijke persoonlijkheid. Het zijn subtiele, elegante wijnen, met verschillende lagen van aroma's en smaken. Wijnen die voortdurend veranderen in het glas; alsof je een gesprek met de wijn voert. Ga daar maar eens lekker voor zitten!



GAJA CA' MARCANDA PROMIS 2014

Hemeltjelijf, wát een aroma van bramen en bosbessen! Droog? Ja, maar ook romig en zacht door de subtiele houtrijping. Heel erg doordrinkbaar. Het blenden van de Italiaanse sangiovese met de Franse merlot en syrah van terre brune wijngaarden, levert een internationale wijn met een Italiaans accent. Het zoete fruit, lagen van fluweelzachte tannines, levendige, frisse zuren en lange afdrank: we worden er blij van! | € 35,50



GAJA CA' MARCANDA VISTAMARE 2015

Gaja is vooral bekend om zijn rode wijnen uit Piemonte en Toscane, maar ze maken ook witte wijn, al is het nog geen tien procent. Vistamare betekent 'uitzicht op zee', en in tegenstelling tot de vaak misleidende term in reisgidsen, bieden de wijngaarden gebruikt voor Vistamare daadwerkelijk uitzicht op de Tyrreenische Zee. De wijn is een blend van vermentino (voor de levendige zuren) en viognier (voor de rondheid). Het levert een stijlvolle wijn op. Eén slok en je waant je op een mediterrane terras met een bordje pasta met salie en knoflook, uitkijkend over de zee. Zalig! | € 44,50



GAJA CA' MARCANDA CAMARCANDA 2011

Het vlaggenschip van het gelijknamige wijnhuis wordt gemaakt van druiven van terre bianche wijngaarden. Deze volle, ronde wijn is een blend van merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc. Krachtige tannines, stevige fruit- en kruidenaroma's. Door het hoge kalkgehalte in de grond van de terre bianche is dit een wijn die heel mooi kan ouderen. Met het verstrijken van de tijd wordt deze Camarcanda nóg geraffineerder. En de lange, geconcentreerde afdrank proeven we nog dagenlang... | € 118,95

GAJA WORDT GEÏMPORTEERD DOOR KWAST WIJNKOPERS: KWASTWIJNKOPERS.NL