

# TOSKANSKI GAJA: RENNINA I SUGARILLE

Predio ŽELJKO SUHADOLNIK

GLASOVITI PIJEMONTSKI PROIZVOĐAČ, KOJI JE PROŠIRIO PRODUKCIJU VINA NA DVA IZNIMNO CIJENJENA LOKALITETA IZVAN PIJEMONTA, NEDAVNO JE PRIVUKAO PAŽNJU JER U MONTALCINU JE I SLUŽBENO OTVORIO NOVI PODRUM, A U GOSTIMA JE BIO I SVIJET U ČAŠI



Montalcino, Toscana: Crkva Pieve Santa Restituta iz 1650. godine, po kojoj je nazvan vinski posjed u neposrednom susjedstvu i u vlasništvu Angela Gaje

Iz podruma je koji, iako se nalazi neposredno uz crkvu sagrađenu 1650. i zaštićenu kao vrijedan spomenik sakralnoga, povijesti i kulture, ne pripada crkvi, zatim, nije ni, službeno, misno, mada bi s obzirom na kakvoću i karakter te blizinu oltaru to moglo i te kako biti: riječ je o vinu Brunello iz Montalcina, proizvođača **Pieve Santa Restituta**, nazvanog tako po crkvi u blizini.

Vjerojatno Brunello Pieve Santa Restituta, ma kako brunello već sam po sebi bio pojam visoke kakvoće vina, i ne bi danas, u moru vina nekih 200 proizvođača članova Konzorcija za Brunello iz Montalcina, privlačio posebnu pažnju u odnosu na druge brunelle, da iza tog naziva Pieve Santa Restituta ne stoji glasoviti Pijemontčanin **Angelo Gaja**. Gaja je dodatno sinonim za vina ekstra klase, a

vezano uz njegovo imanje u Montalcinu ovih se dana dosta priča, jer i službeno je otvoren novi podrum kojime je posjed Pieve Santa Restituta dobio veći kapacitet i vrlo moderno krilo, i sada je posve prikladan i za prijem gostiju, spreman za širi okret prema javnosti.

Gaja je vlasnik, osim u svom zavičaju, eto i u Toscani, i to u osobito prestižnim zonama



Angelo Gaja, uz posjed u Barbarescu u Pijemontu, ima i dva posjeda u Toscani, oba u prestižnim zonama - Montalcinu i Bolgheriju

proizvodnje vina kao Montalcino i Bolgheri, dvaju imanja, jednoga u oblasti Bolgherija i zvanoga Ca' Marcanda te, od 1994., ovoga, Pieve Santa Restituta u Montalcinu. Legendarni Gaja nije - što bi, lako je moguće, drugi učinili - imanju kad ga je kupio nametnuo svoje prezime pretpostavljajući ga lokalitetu i tradiciji. Nije ni mijenjao postojeći sortiment u komercijalnom pravcu, pretpostavljajući globalno popularne crne bordoške sorte Cabernet sauvignon i Merlot lokalnome Sangioveseu. Tih *francuza* on ima sasvim dovoljno u

zoni Bolgherija kod Livorna, koja se baš po njima i dokazala.

Gaja sada drži u rukavu tri osobito snažna aduta - u Barbarescu sortu Nebbiolo, za Barbaresco te Langhe Nebbiolo koji je prije bio Barolo Sperss, u Montalcinu Sangiovese za Brunello, a u Bolgheriju Cabernet, Merlot, Syrah, za Bolgheri rosso superiore doc.

Nedavno otvoreni novi podrumski prostor Pieve Santa Restituta dovezao se na onaj stari. Stari dio ostao je u tradicijskome ruhu, sa tradicijskim velikim hrastovim bačvama od slavonske hrastovine, a novi je vrlo moderan, u njemu su novi francuski barriquei i bačve od 500 do 700 litara zvane tonneaux. Međusobno su povezani popločanim tunelom u zidovima kojega su napravljeni prostori za odlaganje boca vina na dozrijevanju. Podrum je sav pod zemljom i u dvije je razine, maksimalno se u procesu proizvodnje koristi slobodni pad. Taj novi dio, koji je projektirao i uredio arhitekt **Giovanni Bo**, uz pogon namijenjen proizvodnji i dozrijevanju vina, sadrži vrlo lijepu, sa - vrlo ukusno - šarenim sjedalnicama namještenu dvoranu za prezentacije, seminare, zatim



Novim podrumom u Montalcinu provela nas je, a potom je i vodila degustaciju vina svih Gajinih podruma, enologinja Francesca Arquint