

BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA CERCA PER UVAGGIO CERCA PER TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE LEGENDA

GAJA

Via Torino, 18 - 12050 Barbaresco CN
Tel. 0173 635158 - Fax 0173 635256
info@gaja.com

Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1859 **Proprietà:** famiglia Gaja
Enologo: Alessandro Albarello
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 350.000 **Ettari vitati di proprietà:** 92
Vendita diretta: no
Visite all'azienda: su prenotazione
azienda è situata nel centro del comune di Barbaresco.
Ristorante: in azienda

Bernardo di Chartres paragonava i moderni a nani arrampicati sulle spalle dei giganti, in grado di vedere più cose e più lontano di loro. Angelo Gaja è uno di quei personaggi che fanno eccezione, gigante sulle spalle dei giganti. Il vino di qualità era già affare di famiglia, obiettivo primario fin dal secolo scorso per nonna Tildin, che riforniva di vino in damigiana un'importante clientela di Torino e Milano e per papà Giovanni, figura di riferimento per tutto il paese, e perfino sindaco di Barbaresco. In una recente intervista per un sito americano Angelo Gaja ha spiegato il concetto di vino artigianale, da lui assorbito fin da bambino, con l'educazione familiare. Serbandolo per tutta la vita, scolpite nella memoria, le raccomandazioni della nonna, Clotilde Rey, per la quale esistevano quattro verbi fondamentali: fare, sapere, saper fare e saper far fare. In altri termini: il primo gradino è quello degli inizi, della manualità pura. Il secondo rappresenta un progresso importante, e implica la conoscenza dei modi e dei tempi. Si sale al terzo livello quando in tutto e per tutto si è padroni di un'arte; ma ascendere al quarto, il livello supremo, significa diventare leader e maestri, capaci di trasmettere a dei discepoli il proprio bagaglio di conoscenze. Si ha l'impressione che, facendo tesoro di questi semplici principi, Angelo abbia vissuto tutte le sue avventure professionali, dal sodalizio con Rivella alle incursioni toscane di Santa Restituta e Ca' Marcanda. Mai da gregario, ma sempre aprendo una pista, sempre collocandosi un passo avanti agli altri: primo a separare le parcelle del Nebbiolo, primo a utilizzare le barrique in Langhe, primo a saper legare il concetto di qualità al proprio nome (al brand, direbbero gli americani), primo a voltare le spalle ai marchi di tutela quando siano troppo vincolanti, limitanti del proprio saper fare da artigiano eccelso del vino. In conclusione, non fosse mai nato un Angelo Gaja, bisognava inventarlo. Se non altro per il carisma e le doti da grande affabulatore, che da figura emblematica del rinascimento enologico nazionale l'hanno ben presto condotto a notorietà mediatica planetaria, accreditandolo come autorevole ambasciatore del vino italiano nel mondo.

TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: GAJA

 <p>GAJA</p> <p>SORÌ TILDIN*</p> <p>Barbaresco DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA 2013</p> <p>BARBARESCO SORÌ TILDIN 2013</p> <p>Puro, luminoso e trasparente come un rubino appena cangiante a granato, lascia subito intuire un corredo olfattivo di eccezionale ..</p>	 <p>GAJA</p> <p>SORÌ SAN LORENZO*</p> <p>Barbaresco DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA 2013</p> <p>BARBARESCO SAN LORENZO 2013</p> <p>Capolavoro di eleganza e complessità non inferiore al precedente, si conferma vino-cult, vertice espressivo varietale del Nebbiolo ..</p>	 <p>GAJA</p> <p>COSTA RUSSI*</p> <p>Barbaresco DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA 2013</p> <p>BARBARESCO COSTA RUSSI 2013</p> <p>Giovanissimo al pari dei precedenti, rivela tuttavia connotati di maturità che lo rendono godibile fin da ora, a cominciare dal granato ..</p>	 <p>GAJA</p> <p>BARBARESCO DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA 2013</p> <p>BARBARESCO 2013</p> <p>Meno esclusivo, in quanto derivante da mix tra le diverse parcelle, ma inconfondibilmente Gaja nello stile, fatto di piena maturità ..</p>
---	---	--	---

{5} 2016

| Barbaresco 2012 | Langhe Nebbiolo Conteisa 2011 | Langhe Nebbiolo Sperss 2011 | Langhe Chardonnay Gaia & Rey 2013



BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA CERCA PER UVAGGIO CERCA PER TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE LEGENDA

BARBARESCO SORÌ TILDIN 2013

GAJA



Tipologia: Rosso Dop | Uve: Nebbiolo 95%, Barbera 5% | Gr. 14% | € 340 | Bottiglie: 12.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Puro, luminoso e trasparente come un rubino appena cangiante a granato, lascia subito intuire un corredo olfattivo di eccezionale complessità, che abbisogna di tempo per sbocciare gradualmente, meglio se dopo congrua ossigenazione in caraffa. Soltanto così l'opulento scrigno speziato e balsamico che lo racchiude si aprirà del tutto, liberando un incredibile coacervo di sentori diversi, che da violetta, iris, lavanda, rosa canina, frutti di bosco e prugna tricolore a vegetale nobile di alloro, ginepro, corteccia di eucalipto, china, rabarbaro ed erbe officinali e via via a humus, sottobosco, radici e tocco minerale, lasciando solo presagire un fascino terziario per ora tutto in nuce. L'incipit gustativo è, nondimeno, di una grazia folgorante e di un'eleganza senza pari, sostenuto da inesausta vena tartarica e da estrazione tannica magistrale. Torna, in chiusura, la sapidità minerale in paso doble con la freschezza, a contrappuntare egregiamente la succosa, interminabile persistenza di piccoli frutti maturi speziati. Barrique e botte grande.

Abbinamento: Camoscio al ginepro

Produttore: Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 3603 · 5 Grappoli · Alessandro Albarello · PIEMONTE · Rosso Dop

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

Barbaresco San Lorenzo 2013 

Barbaresco Costa Russi 2013 

Barbaresco 2013 



BIBENDA 2017

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [CERCA PER UVAGGIO](#) [CERCA PER TIPOLOGIA](#) [SFOGLIA PER REGIONE](#) [LEGENDA](#)

BARBARESCO SAN LORENZO 2013

GAJA

SORÌ SAN LORENZO*



Tipologia: Rosso Dop | Uve: Nebbiolo 95%, Barbera 5% | Gr. 14% | € 340 | Bottiglie: 12.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Capolavoro di eleganza e complessità non inferiore al precedente, si conferma vino-cult, vertice espressivo varietale del Nebbiolo nel suo terroir d'elezione, talmente identitario da meritarsi, esattamente venti anni fa, il libro ormai famoso scritto da Edward Steinberg. Rispetto a Sorì Tildin e Costa Russi, compresi nel cru Roncagliette, in vista di Treiso, qui siamo al Masué, detto anche Secondine, vicinissimo al nucleo storico di Barbaresco. In particolare in questa annata di non facile interpretazione, emerge il carattere assai differente del San Lorenzo, ammantato di rigore e di austerità giovanile. In sontuosa livrea rubino volgente appena al granato, esordisce spiccatamente minerale, e solo dopo adeguata ossigenazione lascia spazio a una parabola gustativa in crescendo emozionante, sostenuta da potenza alcolica e spalla acida senza cedimenti, ridondante di viole appassite, more, prugne, noce di cola, tabacco, liquirizia, rabarbaro, accenti resinosi. Barrique e botte grande.

Abbinamento: Pernice al tartufo

Produttore: Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4327 · 5 Grappoli · Alessandro Albarello · PIEMONTE · Rosso Dop

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

Barbaresco Sorì Tildin 2013 

Barbaresco Costa Russi 2013 

Barbaresco 2013 



BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA CERCA PER UVAGGIO CERCA PER TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE LEGENDA

BARBARESCO COSTA RUSSI 2013

GAJA



Tipologia: Rosso Dop | Uve: Nebbiolo 95%, Barbera 5% | Gr. 14% | € 340 | Bottiglie: 12.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giovanissimo al pari dei precedenti, rivela tuttavia connotati di maturità che lo rendono godibile fin da ora, a cominciare dal granato che ne screzia la veste. Naso ampio e nitido, di incipiente etereltà, fascinoso paratassi di viole e rosse appassiti, more, mirtilli e visciole in confettura costellati di spezie, balsamicità, note empireumatiche. Generoso e sapido, il palato polposo replica con voluttuosa precisione, sviluppandosi dinamico su trama tannica lieve come seta, prolungata da strascico minerale sfumato di alloro e liquirizia. Barrique e botte grande.

Abbinamento: Brasato ai funghi

Produttore: Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 3478 · 5 Grappoli · Alessandro Albarello · PIEMONTE · Rosso Dop

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

Barbaresco Sori Tildin 2013 

Barbaresco San Lorenzo 2013 

Barbaresco 2013 



BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA CERCA PER UVAGGIO CERCA PER TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE LEGENDA

BARBARESCO 2013

GAJA



Tipologia: Rosso Dop | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 144 | Bottiglie: 50.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Meno esclusivo, in quanto derivante da mix tra le diverse parcelle, ma inconfondibilmente Gaja nello stile, fatto di piena maturità della materia prima, stigma minerale del territorio, perfetto equilibrio e piena armonia delle componenti gustative. Naso espressivo di frutti e bacche di bosco, viola mammola e spezie, intrecciato a vegetale nobile e misurato boisé. In bocca si impone per solida struttura e velluto tannico, in piacevole equilibrio con la vibrante freschezza, corroborata da spunti balsamici. Performance da manuale, considerando l'annata controversa, a un'incollatura dai precedenti. Barrique e botte grande.

Abbinamento: Toma d'alpeggio stagionata

Produttore: Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 2993 · 5 Grappoli · Alessandro Albarello · PIEMONTE · Rosso Dop

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

Barbaresco Sorì Tildin 2013 

Barbaresco San Lorenzo 2013 

Barbaresco Costa Russi 2013 



BIBENDA 2017

HOME | RISTORANTI | CERCA RISTORANTE | CERCA PER LOCALITÀ | SFOGLIA PER REGIONE | LEGENDA

CASA VISSANI



CIVITELLA DEL LAGO - S.S. 448 TODI-BASCHI KM 6,600, 05023 BASCHI (TR)
Tel. 0744 950206 - Fax 0744 950186
www.casavissani.it - info@casavissani.it

[Vedi su Google Maps](#)



| Coperti: 50 | Etichette: 1000 | Sommelier: sì | Fascia di prezzo: oltre 100 €

Tenete d'occhio i chilometri segnalati sulla statale, perché il ristorante potreste "mancarlo", nascosto com'è lungo la strada che costeggia il lago di Corbara. Arrivati a destinazione, suonate il campanello con la scritta Vissani e per voi si spalancherà il cancello della felicità, una felicità a portata di chiunque, checché si possa pensare. Sì, perché il grande maestro ha percorso i tempi in tutto, non solo sulla presenza degli chef in televisione, in cui a tutt'oggi è chiamato a partecipare a varie trasmissioni come opinion leader, ma anche nell'avvicinare l'alta ristorazione al grande pubblico, con formule per tutti i budget. Ma, sopra ogni altra cosa, è stato un precursore di una cucina creativa che non ha uguali, con uno stile che ignora mode e tendenze per seguire un istinto del tutto personale, frutto di un approccio quasi carnale con le materie prime, tecnica e genialità. I suoi piatti sono un caleidoscopio di sapori che solo lui può tenere insieme, dove è l'addizione dei prodotti, e non la sottrazione, a far quadrare il cerchio, raggiungendo vette impensabili. Il tutto in un luogo prezioso, di rara eleganza, in grado di giocare una partita di livello internazionale come in pochi possono fare in Italia, dalle sale alla cantina, dalle stanze alla "bottega" e al giardino. Mangiare a casa di Gianfranco Vissani è un'esperienza totale, emozionante, da ricordare.

Chiusura: lunedì e giovedì a pranzo, domenica sera e mercoledì
Ferie: 25 giorni a gennaio

Cuoco: Gianfranco Vissani

Regione: UMBRIA

