

Ein Gentleman

Von Peter Rüedi



Was ist ein Gentleman? «A man acceptable at a dance and irreplaceable at a shipwreck», sagen die Briten (oder sagt Martin Suter, würden die Briten sagen: Ich habe ihn im Verdacht, die Definition selbst erfunden zu haben). Wie immer: Thomas Bär ist ein Gentleman. Die schwere See auf den Finanzmärkten betrachtet er gelassen, seit er, fernab von der Kommandobrücke einer Bank, sich hauptsächlich um sein Gut Gagliole in Castellina in Chianti kümmert. Wer sich darunter ein lässig betriebenes Rentnerhobby vorstellt, kennt Mr. Br nicht (zu dem verkürzte ihn Antonio Galloni von *Parkers Wine Advocate*, wie jeder Italiener auf Kriegsfuss mit Umlauten). Br oder Bär: *le style c'est l'homme c'est le vin*. Vollendet in den Umgangsformen, unerbittlich in der Sache; undogmatisch ökologisch ausgerichtet auf den agrikulturellen (und ästhetischen) Gesamtzusammenhang seiner Land-Wirtschaft und ein akribischer Perfektionist im technischen Detail, macht Bär auf seinem Landsitz mit seinem Agronomen-Önologen Stefano Chioccioli von Jahr zu Jahr eindrücklichere Weine. Wahre Super Tuscans (ohne dass einer von ihnen den inzwischen etwas anrühigen Superlativ ausspräche), und zwar von der neuen Generation: Eleganz statt Opulenz, vielschichtige, komplexe Struktur statt Wucht. Der Pecchia, benannt nach dem besten Weinberg des Guts, ist ein reiner Sangiovese und wird nur von den besten Jahrgängen hergestellt. Der Gagliole Rosso, eine Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon, ist sehr eigenständig, sehr elegant, sehr vielschichtig, in der Version 2006, die jetzt auf den Markt kommt, all dies noch etwas mehr als 2005: ein Wein zum Entdecken, im Glas wie im Keller. Etwas Leder, etwas Rauch, etwas Dunkelschokoladiges unter betörend fleischiger roter Frucht und dahinter wechselnde Gewürznoten und wilde Kräuter. Verlangt von dem, der ihn trinkt, mehr Charakter, als ich mir zutraue. Zum Beispiel mehr Geduld. Allein, manchmal ist ein Wein in der sogenannten Fruchtphase (frisch auf der Flasche) auf seine Art schon so hinreissend, wie er in der «Genussphase (in sieben, zehn Jahren) erst werden wird. Wie dieser Gagliole 2006.

Gagliole, Rosso Colli della Toscana Centrale IGT 2006. 14%. Mövenpick, ca. Fr. 58.– (wein@moevenpick.com)