

«Wie eine Hermes-Tasche»

Thomas Bär ist Anwalt und Bankier wie viele aus der Familie. Dazu ist er Winzer aus Passion. Von René Lüchinger



«Alles hand made»: Unternehmer Bär mit Hund «Lucky», dem Maskottchen von Gaglione.

Herr Bär, Sie sind erstens Anwalt, zweitens Bankier, drittens Winzer und der erste Bär, der ein Weingut besitzt. Wieso das?

Ich war seit je ein Naturmensch. Ich habe mir immer gewünscht, dass ich neben meinem virtuellen Beruf als Anwalt oder Bankier auch eine praktische Tätigkeit ausüben kann, bei der man wachsen sieht, was an Arbeit investiert wird.

Hatten Sie immer einen Bezug zum Wein?

Hatte ich, ja. Hinzu kam, dass meine Frau Monika lange in der Toskana gelebt hat, wo wir uns übrigens kennengelernt haben. Die Familie meiner Frau besass dort ein Gut. Wir haben immer gesagt, es wäre wunderbar, dort etwas Eigenes zu haben.

Wie wurde aus dem Wunsch Realität?

Meine Frau hat das Gut Gagliole entdeckt. Ein zauberhafter Fleck Toskana, zwischen Florenz und Siena nahe Castellina in Chianti

gelegten. Soweit das Auge reicht, gibt es hier diese typische grün-braune Hügellandschaft mit einer traumhaften Rundschau. Antike, durch Trockensteinmauern gehaltene Trassen zeugen davon, dass hier seit Jahrhunderten Wein und Oliven angebaut werden. Im Staatsarchiv von Siena existiert noch ein Dokument, das bezeugt, dass der Langobardenkönig Berengario im Jahre 994 nach Christus das heutige Gut Gagliole seinem Sohn als Hochzeitsgeschenk vermacht hat.

Und wie kam das Gut vom Langobardenkönig zur Familie Bär?

Für uns war das buchstäblich Liebe auf den ersten Blick. Wir haben über Jahre versucht, mit dem Vorbesitzer, einem Deutschen, ins Geschäft zu kommen. Der wollte mal verkaufen, dann wieder nicht. Fünf Jahre lang ging das dann hin und her, bis wir dann 1990 den Zuschlag erhielten.

Wie ging der Neowinzer Bär dann ans Werk?

Das Gut selber, die Weinberge, die Trassen sind landschaftsgeschützt. Es sind nicht die industrialisierten Weinberge, die mit Traktoren bewirtschaftet werden. Wir pflegen hier noch den alten toskanischen Landweinbau. Auf jeder Trasse gibt es drei, vier Olivenbäume, und zwischen den Bäumen gibt es ungefähr fünf Rebstöcke. Die Pflege erfolgt weitgehend von Hand.

Viel produzieren lässt sich so wohl nicht?

Wir produzieren inzwischen rund 70 000 Flaschen Roten pro Jahr und einige 1000 Flaschen Weissen. Wir sind also eine «Boutique Vinery».

Ein Hobby also, das einfach etwas grösser geworden ist?

Das Ganze hat als Hobby angefangen und ist mittlerweile zur Passion geworden. Mein Ziel ist, möglichst guten Wein nach alten handwerklichen Methoden zu produzieren. Es gelingt uns inzwischen, die laufenden Kosten des Betriebs durch die Erträge zu decken.

Wie wird der Jahrgang 2010?

Es ist zu früh, um das abschliessend beurteilen zu können. Es wird sicher ein eher schwieriger Jahrgang, da wir bislang sehr viele Niederschläge mit tiefen Temperaturen und wenig Sonne hatten. Entscheidend sind die klimatischen Bedingungen im September und Oktober. Für einen guten Jahrgang braucht es dann Wärme, aber nicht zu grosse Hitze; eher kalte Nächte und insgesamt wenig Regen.

Wie vertreiben Sie Ihren Wein bis nach China, in die USA oder auch nach Russland?

Wir haben in jedem Land einen Generalimporteur. Neben der Schweiz ist beispielsweise auch Amerika ein sehr wichtiger Markt für uns, in welchen wir in Spitzenzeiten bis zu einem Drittel unserer Produktion geliefert haben. In Russland, in Moskau oder St. Petersburg, gibt es eine ganze Reihe von hochpreisigen italienischen Restaurants, die

Weine wie die unsrigen auf der Karte führen. Viele Kunden gehen auf langjährige Verbindungen zurück, die ich über eine lange Zeit aufgebaut habe.

Was schätzen diese an Ihrem Wein?

Unsere Spezialität ist, dass bei uns ähnlich wie bei einer Hermès-Tasche alles *hand-made* ist. Insbesondere auch im Weinberg selber: Die Reben werden von Hand geschnitten, gelesen wird von Hand, und wir haben im Weinkeller einen zusätzlichen Lesetisch. Bei dieser zweiten Lesung sortieren ein Dutzend Personen die letzten qualitativ minderwertigen Trauben oder kleine Holzstücke noch einmal aus. Dieser Prozess verlängert zwar die Lesezeit, aber wir gewährleisten so eine zweite Qualitätskontrolle, bevor die Trauben weiterverarbeitet werden.

Und dann?

Die Qualität der Trauben analysieren wir laufend in unserem Labor. Nicht nur der Zuckergehalt, sondern auch die verschiedenen sogenannten Polyphenolwerte. Die Qualität des Weines hängt ja stark von der Reife des Traubenfleisches, der Haut und der Kerne ab. Erst wenn diese Reifegrade stimmen, gibt es einen Spitzenwein.

Ihr Bijou bleibt in der Familie?

Unbedingt. So ein Weingut ist ein generationsübergreifendes Projekt. Nur schon bis neugepflanzte Reben Trauben abwerfen, die in die Produktion gehen können, dauert es sieben, acht Jahre. Mein Sohn nimmt bereits grossen Anteil am Gut, ist praktisch bei jeder wichtigen Sitzung dabei. Er war mit mir auch in Russland, als wir dort vor ein paar Jahren den Markteintritt vollzogen haben.

Als Bankier: Würden Sie in Weine investieren, beispielsweise in teure Bordeaux?

Nein, niemals. Die Qualität eines Weines können Sie bei einer Auktion gar nicht verlässlich abschätzen. Der Markt ist intransparent, illiquide und ist Modeströmungen unterworfen. Die Premiers Crus aus den Spitzenlagen im Bordeaux werden zu Preisen gehandelt, die in keinem Verhältnis stehen zum Inhalt der Flasche.

Gehört zu einer guten Flasche Rotwein eigentlich ein Naturkorken, oder reicht ein Plastikverschluss vollauf?

Es ist ein Ammenmärchen, dass es nicht genug Kork gibt auf der Welt. Einem Spitzenwein sollte man immer einen Korkverschluss gönnen. Das gehört einfach zur Ausstattung.

Thomas Bär war als Vertreter der dritten Generation der Bankiersfamilie bis 2003 Präsident der gleichnamigen Privatbank. Im Hauptberuf ist er Jurist. Er ist Mitgründer der renommierten Zürcher Anwaltskanzlei Bär & Karrer, die heute 120 Anwälte beschäftigt.

In der Reihe «Mein Wein» bisher erschienen: Andy Rihs, Domaine de la Coquillade (*Weltwoche* Nr. 19/10).

Toscana

Garten Eden

Das Weingut Gagliole von Monika und Thomas Bär, führt eindrücklich die Kraft des Einfachen vor Augen.



Schönheit, von Menschen geschaffen: Gagliole in der Toskana.

Kein Land in Europa demonstriert die Folgen menschlichen Wirkens so eindrücklich wie Italien. Schliesslich haben die Römer damit begonnen, in grossem Stil Wildnis in Kulturlandschaft zu verwandeln. Im Windschatten politischer Höhen- und Sinkflüge, wechselnder Herrschaften und Bedürfnisse ist das Land von seinen Bewohnern im Zyklus, den die Natur vorgibt, bearbeitet worden, modelliert, frisiert, lädiert, gepflegt, geschont, genutzt – im Laufe von mehr als 2000 Jahren mehr oder weniger gradliniger Entwicklung hat es alles hergegeben, was ein Boden ertragen kann. Geworden sind Regionen wie die Toskana, deren Schönheit von Menschen geschaffen worden ist, die keine Technologie zur Verfügung hatten.

Schaut man sich um, in den Hügeln von Castellina, wo sich das Gut Gagliole von Monika und Thomas Bär befindet, ist die Geschichte sichtbar. Die Terrassierung mit Trockensteinmauern ist jahrhunderte alt. Reben und Olivenbäume wechseln sich ab, der Weinberg lässt sich deshalb fast nur von Hand bearbeiten.

Was hier zählt, ist die Kraft des Einfachen, die Substanz des Grundprodukts. Das Chianti-Rezept geht auf Baron Ricasoli zurück, der 1872 in einem Brief empfahl, der Wein habe «für Bouquet und Kraft» auf der Sorte Sangiovese zu basieren und solle mit etwas Canaiolo gemildert werden. Daran gibt es eigentlich nichts zu ändern, trotzdem laden Land, Rebsorte und ein Mass an Gelassen-

heit ein, den Horizont nicht zu verschliessen. Seit 1984 dürfen die Kellermeister im Chianti Classico den Sangiovese mit weiteren Rebsorten kombinieren, bis zu zehn Prozent können die Weine sogar nichttraditionelle Sorten enthalten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot. Der Rubiolo, der Chianti Classico des Weinguts Gagliole, gewinnt dank seinem Zehntel Merlot an schöner Frucht, die den Wein etwas weicher macht; Cabernet Sauvignon, das Gerüst des Bordelais, unterstützt auch Sangiovese wie im Gagliole Colli della Toscana Centrale. Der Rubiolo lässt sich bald nach der Auslieferung trinken, er schmeckt fruchtig, seine Tannine sind sanft und harmonisch; der Gagliole reift sechzehn Monate in französischen Barriques, der Wein ist gut strukturiert und ausbalanciert, seine Tannine sind dicht; ein paar Jahre Lagerung honoriert er mit erstaunlicher Komplexität. (pi)



Substanz: Wein und Öl vom Gut Gagliole.