



Vom Hobby zur Passion



Wein-Keller Von Peter Keller

Auf eines legt Thomas Bär grossen Wert: «Ich bin ein Weinproduzent und kein Investor.» Auf Letzteres könnte man durchaus kommen, denn der Schweizer stammt aus einer berühmten Bankier-Familie. Bär hatte einst das VR-Präsidium der Bank Julius Bär inne und ist zudem Rechtsanwalt in der von ihm 1969 mitgegründeten Kanzlei Bär & Karrer. Der Wein wurde erst viel später ein Thema. 1990 kauften Thomas Bär und seine Frau Monika das Gut Gagliole in der Toskana einem deutschen Verleger ab. Dass die beiden eines der berühmtesten Anbaugebiete Italiens auswählten, war kein Zufall: Monika Bär besass bereits ein Anwesen in der Toskana.

Der Weinbetrieb liegt mitten im Chianti Classico, in Castellina. Auf 500 Metern über Meer befinden sich die Rebberge. Das Gut ist ein Juwel, mit einer prächtigen Zypressenauffahrt zur Villa – eben so, wie man sich die Toskana vorstellt. Allerdings bröckelt die schöne Fassade, denn viele Güter haben Mühe, ihre Weine zu verkaufen. Zu lange setzte man auf die (überteuerten) «Super-toskaner» und vernachlässigte jenen Wein, der der Appellation das Gesicht geben sollte: Chianti Classico.

Für Bär war zweierlei unbestritten: Der einheimische Sangiovese spielt die Hauptrolle in seinem Gut. Und die hohe Qualität der Weine steht über allem. So will der Schweizer jährlich nicht mehr als 80 000 bis 100 000 Flaschen produzieren. Kürzlich kam ein zweites Gut in Panzano mit bestehenden 6 Hektaren Rebfläche dazu. Dank La Valletta, so der Name, erhält Bär mehr Platz für die Weinproduktion, denn auf Gagliole ist es zu eng geworden.

Zudem können die Erträge dank den neuen Rebbergen noch mehr limitiert und so die besten Trauben für die Weine verwendet werden.

Das Sortiment ist klein. An der Basis steht der Rubiolo. Dann folgt der prestigeträchtige Gagliole (siehe unten) sowie der rare Pecchia, der nur in sehr guten Jahren erzeugt wird. Ein Weisser rundet die Palette ab. Thomas Bär, der die Hälfte seiner Zeit in der Toskana verbringt, lässt es sich nicht nehmen, an der grossen Degustations Sitzung teilzunehmen. Dort werden jeweils die definitiven Cuvées festgelegt. «Da bringe ich mich gerne ein», sagt der Besitzer von Gagliole.

Für den ehemaligen Bankier ist Wein längst zu einer Passion geworden, nachdem das Thema in den Anfangsjahren «lediglich» ein Hobby gewesen war. Bär verhehlt nicht, dass er sein Engagement als Langzeit-Investition versteht. Ein Weingut erwerbe man auf Generationen hinaus, fügt der Schweizer an. Wer an einem kurzfristigen Gewinn interessiert ist, schaut sich lieber in anderen Bereichen als dem Wein um. Und Bär schätzt sich glücklich, dass sich die beiden Kinder Andreas und Barbara ebenfalls für edle Tropfen interessieren und so an der Entwicklung des Gutes aktiv teilnehmen.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

5 Folge 2
Fünfte Schweiz
Helvetische Winzer im Ausland

Peter Keller degustiert Weine von Gagliole

Weisses Cuvée

Ver sich nach italienischen Weissweinen umschaut, sucht zuerst nicht zwingend in der Toskana. Tatsächlich stammen aus der berühmten Gegend nur wenige Beispiele, die in nachhaltiger Erinnerung bleiben. Gagliole versucht es mit einem «Bianco», einem Cuvée aus hauptsächlich Trebbiano, 30% Chardonnay sowie 10% Malvasia. Das Resultat ist ein trockener Weisswein mit einem Bouquet von exotischen Früchten,



dezenten Röstnoten, einem mittelschweren Körper mit einer passenden Säure und einem mittellangen Finale. Der 2010er lässt sich jetzt mit Genuss trinken (16,5/20 Punkte). Der Wein wird während rund eines Jahres in neuen Barriques ausgebaut. Er verträgt den relativ hohen Holzanteil, denn dieser ist gut im Wein eingebunden. Im Übrigen hat die Swiss den Weissen für ihre First-Class-Passagiere ausgewählt.

● Bianco 2010, Gagliole, Fr. 24.80, bei Riegger Weine, Birrhard; www.riegger.ch

Roter Klassiker

Toskana ist Sangiovese-Land. Die Rebsorte verlangt zwar grosse Aufmerksamkeit in den Rebbergen, bringt aber im Idealfall eigenständige Weine mit präserter Säure und Tannin hervor. Zur Spitze im Portefeuille von Gagliole gehört der gleichnamige Tropfen. Er besteht zu 90% aus Sangiovese, ergänzt mit dem globalen Player Cabernet Sauvignon. Nach einer vierzehntonatigen Lagerung in französischen Barriques und wei-



teren sechs Monaten in der Flasche ist derzeit der 2010er auf dem Markt erhältlich. Seine Merkmale: intensive Nase (schwarze Beeren, Pfeffer, Nelken, Vanille), jugendlich, dicht, kraftvoll, gut integrierte Säure, schöne Länge. Braucht noch etwas Zeit, um seine Anlagen voll ausspielen zu können (17,5/20 Punkte). Der Gagliole eignet sich als idealer Begleiter zu einem guten Stück Fleisch, zum Beispiel zum legendären Bistecca fiorentina.

● Gagliole 2010, Gagliole, Fr. 49.90, bei Riegger Weine, Birrhard; www.birrhard.ch