

# Der Passionsweg

Vor 25 Jahren habe ich mit meiner Familie das historische Gut Gagliole in der Toskana übernommen. Der Weg zu den Weinen, die wir heute machen, war lang und anstrengend – und voller Freude.  
Ein autobiografischer Bericht von Thomas Bär

Am Anfang waren die Weinberge an unseren Nachbarn verpachtet, aber schon bald verspürten wir das Verlangen, beim Keltern der Trauben unser eigenes Können zu erproben. So entschlossen wir uns kurzerhand, den Pachtvertrag zu kündigen und mit Hilfe eines befreundeten Önologen die eigenen Kellerräumlichkeiten mit Weinpresse, Stahl- und Holzfässern sowie Barriques einzurichten.

Schon bald erfasste das Weinfieber unsere ganze Familie, die bis heute stets mit den Enkelkindern gerne bei der Weinlese mithilft. Da meine Frau und ich als Hobbywinzer anfangen, war unser Tun vom Motto «Learning by Doing» geprägt. Schon bald merkten wir aber, dass bei der Weinproduktion die Natur ein entscheidendes Wort mitzureden hat. Das Terroir, das heisst die Beschaffenheit der Böden sowie das Mikroklima des Weingutes, sind entscheidende Faktoren, die zur Qualität der Weine beitragen.

Vor vier Jahren bot sich uns dann die einzigartige Gelegenheit, das kleine Weingut La Valletta in der Conca d'Oro in Panzano zu erwerben, so dass wir nun insgesamt neunzehn Hektaren Weinberge mit optimalem Terroir unser Eigen nennen dürfen.

## Bekanntheit dank Viktor Giacobbo

Was als Hobby anfang, wurde eine Passion. Trotz meiner beruflichen Vergangenheit schaue ich mir mittlerweile den Wetterbericht genauer an als die Börsenkurse. Ich bin vom Gedanken beseelt, nicht einfach einen Wein, sondern unseren eigenen, für Gagliole typischen Wein zu produzieren. Dazu gehört für uns nicht zuletzt, dass es ein möglichst authentischer Wein ist, also kein Designerprodukt, abgestimmt auf den Tagesgeschmack von Fachpresse und Trendgurus. Unseren «Pecchia», einen fast reinen Sangiovese – die klassische rote Traube der Toskana –, füllen wir nur in guten Jahren ab, und auch dann nicht mehr als 1200 Flaschen. Seit ihm Viktor Giacobbo in seiner Komödie «Alonso» zu literarischer Bekanntheit verhalf, kann ich unsere informelle Subskriptionsliste jeweils früh schliessen.

Im Laufe der Jahre gelang es uns, ein exzellentes, gutausgebildetes Team aufzubauen, das die Grundlage eines jeden Erfolges bildet. Es ist beim Weinbau wie in der Formel 1: Teamwork heisst die Lösung. Seit zehn Jahren arbeiten wir mit dem bekannten italienischen Önologen Stefano Chioccioli zusammen, der uns beratend zur Seite steht. Mit Stefano fanden

wir zum Stil des Hauses: körperreiche, aber trotzdem schlanke und elegante Weine, welche die Individualität von Gagliole zum Ausdruck bringen. Chioccioli und ich sind uns in der analytischen Denkart wesensverwandt und harmonieren deshalb sehr gut zusammen. Der promovierte Önologe legt grossen Wert auf die chemische Analyse des Weins und arbeitet, gestützt auf diese Grundlagen, systematisch weiter. Die geniale Improvisation mit ihren unvermeidbar erratischen Ergebnissen reduziert sich so auf das optimale Mass.

Dieses Vierteljahrhundert in der Toskana lehrte mich auch, dass ein intensives persönliches Engagement und ein hoher Zeitaufwand unabdingbar sind. Nur so kann es gelingen, der erstrebten Qualität näherzukommen, einem Wein, der unseren Idealvorstellungen entspricht. Und das ist wohl das Einzigartige an der Passion: Der Weg zum meist unerreichbaren Ziel ist voller Freude und Begeisterung.

Leider ist es mit dem zeitlichen Aufwand allein nicht getan. Daneben muss man auch stets in die neueste Technologie investieren. Dieses Jahr haben wir eine neue Entrapper-Anlage angeschafft. Sie gibt uns die Gewissheit, dass die Trauben ohne Stiel vergoren werden. Daneben setzen wir weiter auf die integrale Vinifikation und bauen den Wein von der ersten Gärung an in den gleichen Barriques aus.

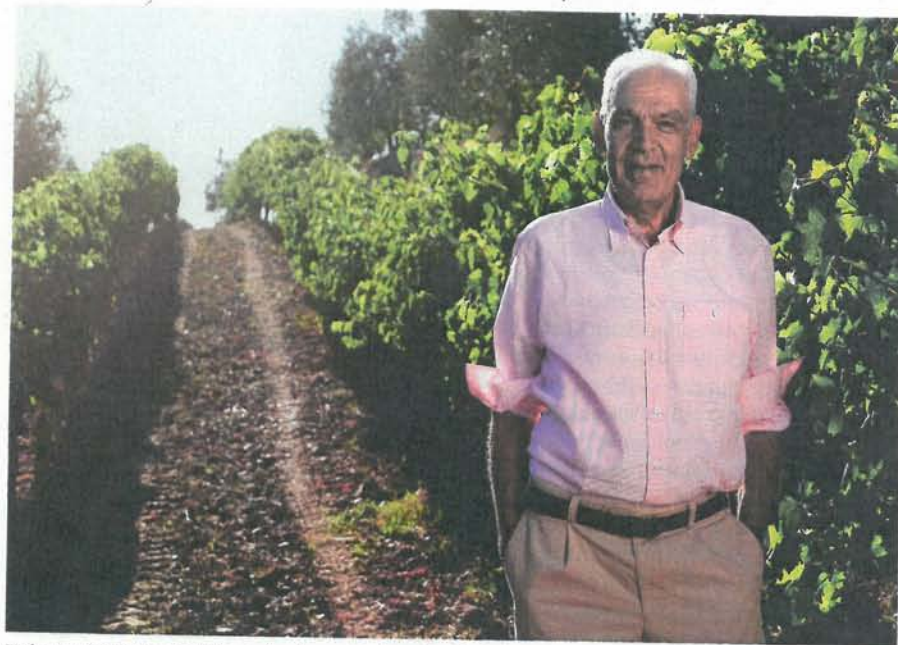
Es sind nicht irgendwelche 225-Liter-Eichenholzfässer. Es müssen Fässer aus mindestens fünf Jahre gelagertem Eichenholz sein, die längere Zeit über der Glut statt schnell über dem Feuer «getoastet» wurden. Der Most bleibt in diesen Fässern bis sechzig Tage auf der Maische.

## Schon bald erfasste das Weinfieber unsere ganze Familie, die bis heute gerne bei der Weinlese mithilft.

Dies gibt dem Wein eine würzige Note (anstelle des üblichen Vanille-Gouts) und natürlich viel Körper und Farbe, gleichzeitig aber auch eine schlanke Eleganz. Insgesamt bleibt der Wein für zirka achtzehn Monate in den Barriques und reift dann mindestens weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Meine Familie und ich freuen uns immer wieder auf die vierteljährlichen Weinverkostungen mit Stefano und unserem Kellermeister, an denen wir die neuesten Assemblagen beschliessen, in der Hoffnung, dass diese neue Kollektion unseren Kunden auch wieder gefallen wird.

Thomas Bär war Gründungspartner der Anwaltskanzlei Bär & Karrer und Verwaltungsratspräsident der Bank Julius Bär. Seit acht Jahren konzentriert er sich ganz auf sein Weingut in der Toskana. Die Weine von Gagliole sind bei Riegger in Birrhard und bei Globus erhältlich.



Kein Designerprodukt: Bär auf seinem Podere Gagliole in Castellina in Chianti.