



**Luxury Life Magazine, settembre - novembre 2015
di Patricia Schweizer**

© 2015
www.pri
yn 08:
ab 08:
(c 08:
v 08:

– are brimming with vigour. Despite this, the nearby Gagliole vineyard estate led a humble existence for many years until, after a lot of toing and froing, the previous owner decided to put the property in the hands of the Bär family from Switzerland. Years of total dedication and patience were needed to breathe new life into the historic estate.

And since then, a number of things have changed for the new owner as well – previously, international transactions, offices in Zurich and New York and a jam-packed appointment book defined the life of Thomas Bär, a grandson of Julius Bär, the founder of the Swiss private bank of the same name. But for the banker and senior partner of one of the largest law firms in Zurich, there is hardly any other „client“ that requires such a great deal of sensitivity and staying power as managing a vineyard. „Mother Nature, who rules the roost on a vineyard estate, teaches all those involved to exercise patience,“ explains

sanft geschwungenen Hängen schon seit jeher Reben kultiviert werden. Der Boden ist karg, doch die Sonne scheint hier öfter als anderswo und die Trauben – traditionell vor allem die Sorte Sangiovese – strahlen vor Kraft. Dennoch führte das nahegelegene Weingut Gagliole lange ein Schattendasein, bis der Vorgesitzter sich nach einigem Hin- und Her entschloss, das Anwesen in die Hände der Schweizer Familie Bär zu legen. Es brauchte Jahre voller Hingabe und Geduld, um das historische Gut zu neuem Leben zu erwecken.

Auch für den heutigen Besitzer änderte sich seither einiges: Früher bestimmten internationale Transaktionen, Büros in Zürich wie in New York und ein prall gefüllter Terminkalender das Leben von Thomas Bär, einem Enkel von Julius Bär, dem Gründer der

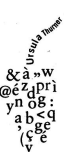


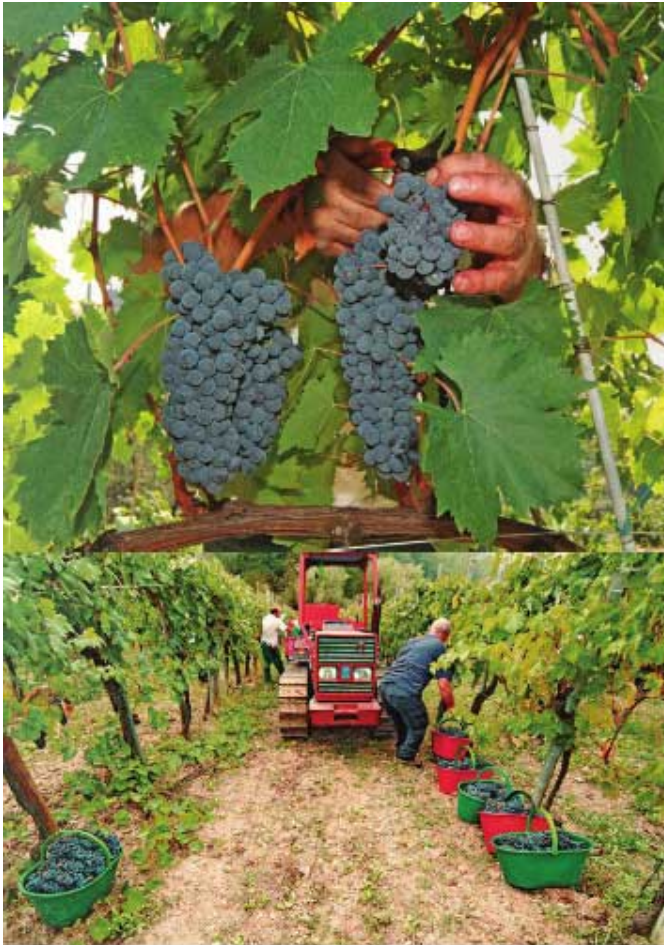
Thomas Bär – a man who is used to being at the controls himself and, if necessary, changing course quickly and confidently.

Now, he tells us, he hardly ever looks at his watch but often gazes „up into the sky“. And this radiates a glorious blue as we reach the driveway to the estate. Thomas and Monika Bär are already waiting for us at the end of the avenue, with its cypress trees which are lined up so picturesquely that it all seems like a dream. Every single one of them appears to recount the eventful history of this „Antica Padere“, which was mentioned in a document as early as the year 994. At this time Berengario, King of the Lombards, bestowed Gagliole on his son Ildebrando on his wedding day. And as fate would have it, more than a thousand years later Thomas and Monika met each other for the first time nearby, at a neighbouring manor – and then made Gagliole their ancestral home as well.

gleichnamigen Schweizer Privatbank. Doch für den Bankier und Senior einer der grössten Zürcher Anwaltskanzleien erforderte wohl kaum ein „Mandat“ so viel Fingerspitzengefühl und Durchhaltvermögen wie die Pflege eines Weinbergs: „Die Natur, die auf einem Weingut die Regie führt, lehrt jeden, die nötige Geduld aufzubringen“, sagt der Mann, der es gewohnt ist, das Steuer stets fest in der Hand zu halten und, falls nötig, schnell und sicher herumzureissen.

Inzwischen schaue er nur noch selten auf die Uhr, sagt Thomas Bär – und dafür „öfter in den Himmel“. Der strahlt in prächtigem Blau als wir die Auffahrt zum Gut erreichen. Thomas und Monika Bär erwarten uns bereits am Ende der Allee, deren Zypressen so





What was previously three hectares of vines has since grown to 19 hectares, of which 17 are currently under cultivation. The centuries-old terraces are still planted in the original way, with olive trees alternating with grapevines. Using mechanical aids on these terraces bordered by dry stone walls is very difficult. However, for Thomas Bär this is not a drawback – exactly the opposite. „We want to continue to carry out all the work by hand and pay a great deal of attention to the details, no matter how small,“ stressed the padrone, „therefore we can’t and don’t want to grow any bigger.“ After all, for Thomas, Gagliole is a „gem that embodies the entire beauty and culture of Tuscany.“ This mantra also applies to the sophisticated and rare wines which age in the estate’s cellars.

Thomas takes us to his „treasure chamber“ – one of the largest wine cellars in the hills around Gagliole. But those who expect to have to feel their way through dusty passages and spiders’ webs within the historic walls, with only a candle to light the way, soon learn otherwise. Because, instead of naive, roman-

malerisch beleinander stehen als sei alles nur ein Traum. Jede einzelne von ihnen scheint von der bewegten Geschichte dieses „Antica Padere“ zu erzählen, das bereits in einer Urkunde aus dem Jahr 994 Erwähnung findet. Damals schenkte Berengaria, seines Zeichens König der Langobarden, Gagliole seinem Sohn Ildebrando zu dessen Hochzeit. Mehr als tausend Jahre später sollten sich hier ganz in der Nähe, auf einem benachbarten Landgut, Thomas und Marika kennenlernen – und schliesslich Gagliole ebenfalls zu ihrem Familiensitz machen.

Die ehemals drei Hektar Rebflächen sind inzwischen auf 19 Hektar angewachsen, von denen derzeit 17 in Produktion sind. Dabei folgen die jahrhundertalten Terrassenanlagen der ursprünglichen Bepflanzungsweise, bei der sich Olivenbäume mit Weinreben abwechseln. Der Einsatz maschineller Hilfsmittel auf diesen von Trockensteinmauern umsäumten



fiscised wine-growing practices, the Bär put their faith in cleanliness and the use of state-of-the-art technology, especially when the analysis of grapes and wine is concerned. Controlling the entire ageing process makes it possible to achieve excellent results year after year from the hand-picked harvest, thus promising to produce perfectly aged wines.

Rubico, a Chianti Classico DOCG and probably the most well-known wine from Gagliole, is pressed mainly from the Sangiovese grape in accordance with ancient tradition – as recommended by Baron Ricasoli, one of the former rulers of Tuscany, in his Chianti recipe which was written as long ago as 1872 and is still followed today. Whereas the winegrowers used to refine Sangiovese with a small amount of Canaiolo in days gone by, today other varieties are also added with a great deal of care – with Rubico, this involves selected Merlot grapes, which feel more than at home in this particularly sun-blessed Chianti region. With approximately 50,000 bottles produced annually, the mellow and harmonious/fruity Rubico is something of a

Terrassen ist schwierig. Für Thomas Bär bedeutet dies jedoch kein Manko – im Gegenteil: „Wir wollen weiterhin alle Arbeiten von Hand durchführen und grösste Aufmerksamkeit auf jedes noch so kleine Detail legen“, betont der Padrone, „daher können und wollen wir nicht weiter wachsen.“ Schliesslich ist Gagliole für ihn „ein Juwel, das die ganze Schönheit und Kultur der Toskana in sich vereint.“ Dieses Mantra gilt nicht zuletzt für die edlen wie seltenen Tropfen, die hier in den Kellern reifen.

Thomas führt uns in seine „Schatzkammer“ – einen der grossen Weinkeller in den Hügeln von Gagliole. Doch wer glaubt, sich in den historischen Gemäuern bei Kerzenschein durch staubige Gänge und Spinnweben tasten zu müssen, wird schnell eines Besseren belehrt. Denn statt naïver Winzerromantik setzen die Bär auf Sauberkeit und den Einsatz modernster Technik, vor allem wenn es um die Analyse von



Trauben und Wein geht. Durch die Kontrolle des gesamten Reifungsprozesses können sich aus der handverlesenen Ernte Jahr für Jahr beste Ergebnisse entwickeln, die „auf den Punkt“ gereifte Weine versprechen.

Der wohl bekannteste Tropfen aus Gagliole ist der Rubialo, ein Chianti Classico DOCG, der nach alter Tradition hauptsächlich aus der Sangiovesetraube gekellert wird – ganz so, wie es Barone Ricasoli, einer der früheren Herrscher über die Toskana, schon 1872 in seinem noch heute beachteten Chianti-Gebotensplahl. Während die Winzer den Sangiovese damals noch mit ein wenig Canalicola verfeinerten, werden heutzutage sehr behutsam auch einige andere Sorten hinzugefügt – beim Rubialo etwa ausgesuchte Merlottrauben, die sich hier in diesem besonders sonnenerwärmten Chianti-gebiet mehr als wohlfühlen. Mit einer Jahresproduktion von knapp



„bestseller“ amongst the wines from Gagliole. „It's immediately recognisable due to the rose on the label which was requested by my wife as she's a passionate rose enthusiast,“ reveals Thomas Bär.

In contrast, Valletta, with just 8,000 bottles per year, is significantly more difficult to find on the market. The characteristic feature of this excellent IGT is its intense, ruby red colour with aromas of ripe black berries, liquorice, spices, tobacco, coffee and dark chocolate – a feast for the senses. Valletta is named after the affiliated La Valletta estate in Panzano, on the edge of the famous Conca d'Oro, which the Bär's acquired several years ago.

La Valletta has also long been one of the insider's tips amongst travellers who want to experience Tuscany at its most natural, far away from the beaten track. „We run La Valletta as a five-star agriturismo,“ explains Thomas Bär. In addition to the tasteful, rustic furnishings in the apartments, the guests also praise the friendly service and the unique buffet breakfast above all. Plus

50.000 Flaschen ist der weiche und zugleich harmonisch-fruchtige Rubiola so etwas wie der „Bestseller“ unter den Weinen aus Gagliole: „Man erkennt ihn an der Rose auf dem Etikett, das sich meine Frau gewünscht hat, da sie eine leidenschaftliche Rosenliebhaberin ist“, verrät Thomas Bär.

Dagegen ist der Valletta mit nur 8.000 Flaschen pro Jahr deutlich seltener am Markt zu finden: Dieser hervorragende IGT zeichnet sich durch seine tief rubinrote Farbe mit Aromen von reifen schwarzen Beeren, Lakritz, Gewürzen, Tabak, Kaffee und dunkler Schokolade aus – ein Fest für die Sinne! Benannt ist der Valletta nach dem Schwestergut La Valletta in Panzano, das die Bär's vor einigen Jahren am Rande der berühmten Conca d'Oro erworben haben.



Wine Cellar



Thomas Bär, Cellarmaster



the divine landscape with its cultivated vineyards, the listed residential house and farm buildings and the oak forests which pamper guests with their cooling shade.

One of the best wines of the house of Bär is named after the family seat Gagliole. All the top-quality wines achieve more than 90 Parker Points and some vintages are well on the way to receiving the very highest honours. In addition to the excellently-balanced Gagliole, Pecchia in particular is one of the candidates which make sommeliers throughout the world sit up and take notice. Perhaps it is the 25 to 30-year old vines, perhaps it is the vineyard's chalky soil, or perhaps it is the many little bees who gave this wine their name and buzz between the ripening grapes the entire summer long. However, the outcome of this virtually perfect assemblage, made up of 95 % Sangiovese and 5 % Merlot, is to be found in just a few more than 1,000 bottles, which are longingly awaited by experts and aficionados year after year.



Darüber hinaus gehört La Valletta längst zu den Geheimtipps unter Reisenden, die die Toskana weit ab vom Mainstream auf ihre ganz natürliche Art erleben möchten: „Wir führen das La Valletta als Fünf-Sterne-Agriturismo“, berichtet Thomas Bär. Neben der geschmackvoll-kulstikalischen Ausstattung der Apartments loben die Gäste vor allem den freundlichen Service und das einmalige Frühstücksbuffet. Dazu die göttliche Landschaft mit ihren kultivierten Weinbergen, den unter Denkmalschutz stehenden Wohn- und Wirtschaftshäusern und den schatten spendenden Eichenwäldern, die für kühle Erfrischung sorgen.

Nach dem Stammsitz Gagliole ist einer der Spitzenweine des Hauses Bär benannt, die übrigens sämtlich über 90 Parkerpunkte erreichen und von denen sich so mancher Jahrgang auf dem besten



In addition to the red wines which are so typical for the region, the estate also produces several excellent white wines, plus Grappa aged in French oak and approximately 2,000 litres of top-quality olive oil, whose fruit is also harvested by hand in line with ancient tradition and is then processed and bottled in accordance with state-of-the-art methods in the estate's own press.

After lunch from the kitchen run by Franca Stacchini, the culinary „soul“ of Gagliole, we visit together the magnificent rose garden which Manika Bär has lovingly created around the manor house. Roses and wine – this combination pays very special homage to Tuscany in all its beauty. Meanwhile, her husband's favourite place is directly in front of the house – under a mighty 200-year old oak tree. „Gagliole is the place of our dreams,“ summarises Thomas Bär. As we watch the couple wave goodbye to us in our rear view mirror on our departure and the cypresses throw cooling shade across the avenue, the sky and the earth seem to be closer together here than anywhere else. ■ www.gagliole.com

Weg zu allerhöchsten Weihen befindet. Neben dem hervorragend ausbalancierten Gagliole zählt vor allem der Pecchia zu den Kandidaten, die Sammeliers in aller Welt aufhachen lassen. Vielleicht sind es die 25 bis 30 Jahre alten Rebstöcke, vielleicht ist es der kalkhaltige Boden dieses Weinbergs, vielleicht sind es aber auch die vielen kleinen Bienen, die diesem Tropfen ihren Namen gaben und die den ganzen Sommer lang zwischen den reifenden Trauben herumschwirren. Das Ergebnis dieser geradezu traumhaften Assemblage aus 95 % Sangiovese und 5 % Merlot findet sich jedenfalls in kaum mehr als 1.000 Flaschen, die Jahr für Jahr sehnsüchtig von Kennern und Liebhabern erwartet werden.

Neben den für die Region so typischen Rotweinen bietet das Gut auch einige hervorragende Weissweine an, dazu in französischer Eiche ausgereiften Grappa und etwa 2.000 Liter bestes Olivenöl, dessen Früchte nach alter Tradition ebenfalls von Hand geerntet, anschließend in der eigenen Mühle nach neuesten Methoden verarbeitet und auf Flaschen gezogen werden.

Nach dem Lunch aus der Küche von Franca Stacchini, der kulinarischen „Seele“ von Gagliole, besuchen wir nach gemeinsam den herrlichen Rosengarten, den Manika Bär liebevoll rund um das Wohnhaus angelegt hat. Rosen und Wein – diese Kombination huldigt der ganzen Schönheit der Toskana in besonderer Weise. Der Lieblingsplatz ihres Mannes findet sich derweil direkt vor dem Haus – unter einer mächtigen 200 Jahre alten Eiche. „Gagliole ist das Land unserer Träume“, resümiert Thomas Bär. Während die beiden uns bei der Abreise noch im Rückspiegel zuwinken und die Zypressen kühle Schatten über die Allee werfen, scheinen Himmel und Erde sich näher als irgendwo sonst. ■ www.gagliole.com

