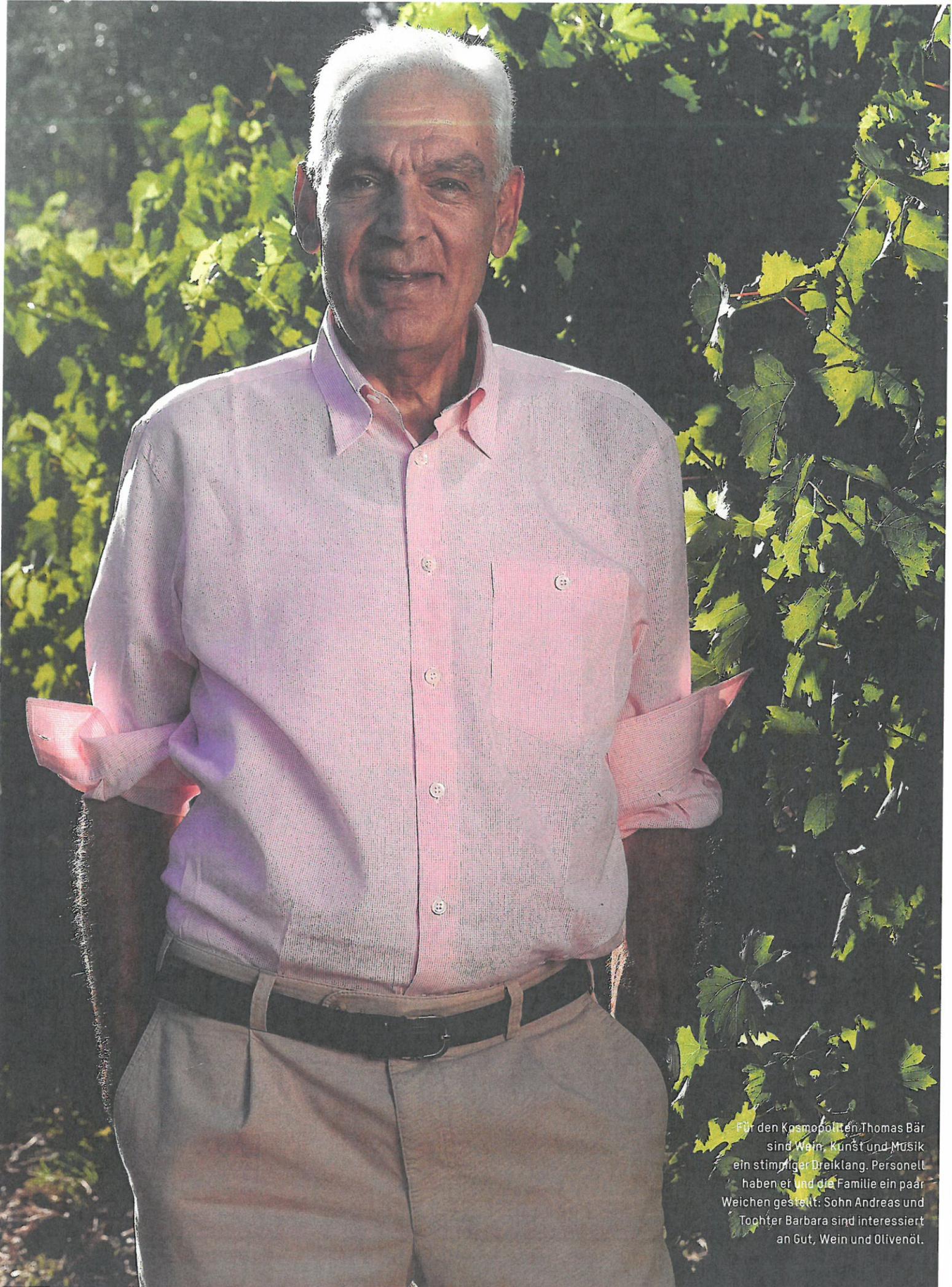


SWISS MADE

GAGLIOLE

*Seit mehr als einem Vierteljahrhundert kümmern sich
Monika und Thomas Bär-Bettschart um die Reben
auf dem Weingut Gagliole. Nach dem Erwerb des Zweit-
weinguts La Valletta starten sie nun richtig durch.*

Text: Wolfgang Fassbender



Für den Kosmopoliten Thomas Bär sind Wein, Kunst und Musik ein stimmiger Dreiklang. Personell haben er und die Familie ein paar Weichen gestellt: Sohn Andreas und Tochter Barbara sind interessiert an Gut, Wein und Olivenöl.

- Von Wildschweinen liest man häufig, wenn es um die Toskana geht. Die massenhaft auftretenden Tiere sind in geschossener Form als Bestandteil eines Ragù beliebt, weniger als lebende Land- und Weinbergplage. Doch für Thomas Bär sind sie nicht die dramatischste Herausforderung. «Die Rehe sind das Problem», seufzt der Chef des Weinguts Gagliole. «Wir mussten alle Weinberge einzäunen.» Und was die Sache noch dramatischer macht, ist die mangelnde Begeisterung der Italiener für ihr Fleisch; erst in den letzten Jahren sind die Rehe eingewandert, ihr Verzehr hat keine Tradition. Bleibt zu hoffen, dass nicht auch die Hirschpopulation weiter zunimmt, dass jene Tiere, die es auch über die Zäune schaffen könnten, in der Minderheit bleiben. Falls nicht, wird es eng. «Dann ist Matthäi am Letzten», sagt Thomas Bär.

Doch auch von Herden gefrässigen Rotwildes wird sich der Winzer kaum die Laune verderben lassen. Dazu ist er viel zu erfahren, hat zu viele Jahrgänge kommen und gehen sehen, zu viele Moden und Kritiker. Als Thomas Bär und seine Frau Monika Bär-Bettschart 1990 ein toskanisches Gut erwarben, hatten sie schon viel gesehen und gekostet. Man habe immer gern Wein getrunken, Italien geschätzt, schliesslich geglaubt, hier etwas Sinnvolles machen zu können, erzählt der Mitgründer der Kanzlei Bär & Karrer und ehemalige Verwaltungsratspräsident der Familienbank Julius Bär. Auf Gagliole, das man irgendwann entdeckte, passte ja auch vieles zusammen. Olivenbäume, Reben, Zypressen, alles verbunden mit Terrassen,

«Es war lange unmöglich, gute Lagen zu bekommen. Geändert hat sich das erst vor ein paar Jahren. 2011 konnten wir ein Juwel kaufen»

THOMAS BÄR



Trockenmauern und einer Menge Historie. Dass sich das Gut einst im Besitz des Langobardenkönigs Berengario befand, sei nur am Rande erwähnt. Aller Schönheit zum Trotz oder gerade deshalb: Es war kein Projekt, um auf die Schnelle viel Geld zu verdienen. Bis der Kaufvertrag unterschrieben werden konnte, dauerte es mehrere Jahre, der Vorbesitzer machte die Sache spannend, doch eilig hatten es weder Monika noch Thomas Bär. Als der Erwerb unter Dach und Fach war, stellte sich auch die Frage nach den Möglichkeiten. Für ein reines Freizeitprojekt schien es zu gross, das Anwesen nahe Castellina, für die weltumspannende Vermarktung fast zu klein. Es war nicht so, dass die Bärs in der Folgezeit nicht auch mit einer Erweiterung geliebäugelt hätten – doch da stiessen sie rasch und immer wieder an Grenzen. Die Toskana lag im Trend, vor allem in den Kernregionen waren Alteingesessene und Quereinsteiger begierig, jede verfügbare Rebe einzuheimsen. «Es war lange unmöglich, gute Lagen zu bekommen», erinnert sich Thomas Bär. Geändert hat sich die Situation erst vor ein paar Jahren. «2011 konnten wir ein Juwel kaufen», schwärmt Bär, der als Bankier längst in den Ruhestand getreten ist. La Valletta in der Conca d'Oro, dem goldenen Becken von Panzano, das nicht zufällig so heisst. Eine grossartige Lage, eine Möglichkeit, die Produktion nicht nur zu erweitern, sondern auch qualitativ auf ein neues Niveau zu heben. Heute sind beinahe 20 Hektaren Reben vorhanden auf La Valletta und Gagliole, und noch immer ist Thomas Bär dabei, die Besonderheiten aller Parzellen zu verstehen. «Wir versuchen immer mehr, das Potenzial jeder Lage auszunutzen.»

Man merkt schnell, dass Gagliole auf Langfristigkeit aufgebaut ist. Der 1937 geborene Thomas Bär und seine Mitarbeiter, vor allem Statthalter Cesare Panti und der junge Önologe Giulio Carmassi, schrauben kontinuierlich an allem, woran sich schrauben lässt. «Wir experimentieren, aber wir tun es behutsam», erklärt Thomas Bär. Die Trauben beider Güter werden zusammengeführt, der Oberbegriff lautet Gagliole, und unter diesem Label soll nichts vermarktet werden, was die strengsten Kriterien nicht erfüllt. Sollte es nie. Andererseits war aller Anfang schwer. «Die ersten Jahre waren Trial and Error», lacht Winzer Bär. Anfang der Neunziger, als man sich wildschweingleich hineinwühlte ins toskanische Abenteuer. Es war die Zeit, als alle Welt von den Super Tuscans schwärmte, als grosse Rotweine nicht mächtig genug sein konnten, als die Eleganz bisweilen aus dem Fokus der Winzer geriet. Auch bei Thomas Bär war dann und wann Fülle zu spüren. Von 1995 bis 2003 seien die Weine bombig gewesen, erinnert sich der Zürcher. Das Umdenken setzte 2003 ein. In jenem Sommer, als die Hitze viele Wochen lang brütend über Europa lag und die Toskana zur Gluthölle wurde. Doch Finesse und Eleganz wollte Thomas Bär auch danach in seinen Weinen sehen, dann erst recht. «Gagliole soll man trinken können.» Weshalb Sangiovese in der Spitze immer die Hauptrolle spielt und selbst in einem erneut sehr heissen Jahrgang wie 2015 etwas entstehen soll, das nicht mit Unnahbarkeit erschrickt. Was nicht heisst, dass die Alkoholwerte in Zukunft ganz niedrig ausfallen können und dass man je erneut etwas hinbekäme wie den 1993er Gagliole. 12,5 Volumenprozent sind auf der Flasche vermerkt, und wer ihm Zeit



Das Weingut Gagliole und die Weingärten in Castellina. «Die ersten Jahre waren Trial and Error», erinnert sich Winzer Thomas Bar. Auf einigen Hektaren werden heute Mikroorganismen eingebracht, um die Pflanzen vor Krankheiten zu schützen und ihre Fähigkeit zu erhöhen, Wasser aufzunehmen. Könnte helfen gegen Hitze, Trockenheit und Klimawandel.

2014 BIANCOLO IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
Trebbiano und Chardonnay
Fr. 13.60

Duftig, frische Blüten,
weisse Johannisbeeren,
Hauch Zitrus, Apfel und
Kräuter. Saftiger, frischer,
präsender Wein mit feiner
Säure und Struktur, ani-
mierend, rassig.

15/20 trinken –2017

2013 GAGLIOLE BIANCO IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
Procanico, Chardonnay und
Malvasia

Sehr präsent in der Nase,
feine Creme- und Toast-
noten, die sich nach einer
Weile in der Karaffe besser
einbinden, dahinter Blüten
und Aprikosen. Saftig,
frisch, cremige Textur, gut
integriertes Tannin,
zugänglich, gute Länge.

16/20 trinken –2021

**2013 RUBIOLLO CHIANTI
CLASSICO DOCG**

Gagliole,
Castellina in Chianti
Sangiovese und etwas
Merlot
Fr. 16.80

Frisch, Zwetschggen, Kräuter,
etwas Brombeeren, ganz
leicht blättrige Würznoten.
Saftiger, frisch wirkender,
schlanker Wein, angenehme
Säure, unkompliziert, aber
keineswegs anspruchslos,
nur ganz leicht trocknend,
guter, frischer Nachhall.

16/20 trinken –2019

2013 VALLETTA IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
50% Sangiovese, 50% Merlot
Fr. 25.70

Offensive Frucht, rote,
säuerliche Johannisbeeren,
etwas Kirschen, Lakritze
und Gewürze. Straffer, saf-
tiger Wein mit Sangiovese-
typischer Würze und Säure,

saubere Tannine, frisch
am Gaumen, sehr guter
Nachhall.

17/20 trinken –2025

**1993 GAGLIOLE
VINO DA TAVOLA**

Gagliole,
Castellina in Chianti
Zunächst völlig verschlos-
sen, dann Noten von
Leder, Unterholz, Kirschen,
nur ganz leicht welk, nach
24 Stunden immer noch prä-
sent. Im Mund erstaunlich
frisch, saftig, süffige Frucht,
pikante Säure, fest, voller
Würze, erstaunlich jugend-
lich für das Alter, würziger,
recht langer Nachhall, sehr
beachtlich.

17/20 trinken –2020

2003 GAGLIOLE IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
Sangiovese plus etwas
Cabernet Sauvignon
Recht warme, aber nicht
überreife Fruchtnoten,
dunkle Kirschen, Gewürze,
Leder, etwas getrocknete
Kräuter, später auch Pflau-
men. Saftiger, warmer, im
besten Sinne süffiger Wein,
viel süsse Frucht, für den
Jahrgang sehr gelungen,
vom Alkohol ist allenfalls
im Nachklang etwas zu
merken, gute Länge.

17/20 trinken –2020

2005 GAGLIOLE IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
Sangiovese plus etwas
Cabernet Sauvignon
Klare, offene, Sangiovese-
typische Frucht, viel reife
Frucht, Sauerkirschen, reife
Süsskirschen, auch etwas
Milchschokolade. Hauch
süsse Gewürze, leicht le-
drige Noten, feste Struktur,
gut eingebundene Tannine,
insgesamt eher schlank und
elegant, beachtlicher Nach-
hall, jetzt sehr schön, fest,
leicht cremig.

18/20 trinken –2022

2011 GAGLIOLE IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
Sangiovese plus etwas
Cabernet Sauvignon
Fr. 44.80

Feine, präsenze, eher
kühl wirkende Frucht, rote
und schwarze Johannis-
beeren, frische Zwetschggen,
Kakao, etwas Kirschen
und Lakritz. Saftiger Wein
mit straffem Kern und
fast süss wirkender Frucht,
elegant mit guter Struk-
tur und Säure, geradlinig,
feiner, fruchtiger,
animierender Nachhall,
viel Zukunft.

18/20 2018–2028

2012 GAGLIOLE IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
Sangiovese plus etwas
Cabernet Sauvignon
Sehr feine, klare, frucht-
betonte Nase, erstaunlich
zugänglich wirkend. Noten
von süssen Kirschen,
etwas Johannisbeeren
und Gewürzen, fest,
vergleichsweise schlank,
sehr zugänglich, voller
Frucht, milde Tannine,
Schmelz, sehr fein,
braucht noch etwas Zeit,
hat Potenzial.

17/20 2018–2027

2010 PECCHIA IGT

Gagliole,
Castellina in Chianti
Sangiovese und
5% Merlot
Fr. 89.–

Eindringliche Frucht,
reife, aber nicht überreife
Kirschen, Brombeeren,
etwas Gewürze, nur ganz
leicht cremig mit immer
deutlicher mineralisch-
steinigen Noten. Im Gaumen
präsent, dicht, mit sam-
tigen Tanninen, alles
andere als holprig, straff,
voller Würze, kommt
erst langsam auf Touren,
langer Nachhall.

18/20 2018–2030

Erhältlich bei:

Riegger Birrhard
Langgass, 5244 Birrhard
Fon 056 201 41 41
Riegger Wallisellen
Richtarkade 1
8304 Wallisellen
Fon 044 542 43 13
www.riegger.ch

Von Salis
Im Riedpark 5
[für GPS: Schulstrasse 78]
7302 Landquart
Fon 081 300 60 60
www.vonsalis-wein.ch

Wine AG
Valentin & von Salis
Via da la Staziun 43
7504 Pontresina
Fon 081 838 84 84
Stradun 386 B
7550 Scuol
Fon 081 862 25 25
www.valentin-wine.ch

Globus Delicatessa
www.globus.
ch/de/wein/c/
delicatessa_wein

Vogel Vins
Rte du Signal 81
1091 Grandvaux
Fon 021 799 99 66
www.vogel-vins.ch

Für das Weingut
Gagliole wird 2011
ein unvergesslicher
Jahrgang bleiben:
Die Trauben des
Blends (vornehmlich
Sangiovese und
etwas Cabernet
Sauvignon) stammen
erstmalig aus beiden
Terroirs der Familie
Bär, aus Castellina
und aus Panzano.



*«Wir haben immer gern
Wein getrunken, Italien geschätzt,
schliesslich geglaubt,
hier etwas Sinnvolles machen
zu können»*

THOMAS BÄR

Von der Schönheit des Chianti
bezaubert: Monika und Thomas Bär
in ihrem «Land der Träume».
1990 haben sie Gagliole und die dazu-
gehörenden 8 Hektaren Weinberge
übernommen. 2011 sind mit dem
Kauf des 10 Kilometer entfernten
Gutes La Valletta in der Conca d'Oro
von Panzano weitere 11 Hektaren
Rebfläche hinzugekommen.



in der Karaffe schenkt, wird mit einem wunderbar frisch wirkenden Wein belohnt: Das Alter ist dem Veteran kaum anzumerken. Rund 14 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche, zu etwas mehr als zwei Dritteln neu: Das Rezept für den Hauptwein Gagliole ist schlicht. Allzu extreme Maischestandzeiten werden vermieden und kommen auch für den Pecchia nicht infrage: Der Spitzentropfen aus einem alten Weinberg ist nicht nur voluminöser, sondern einfach noch ein bisschen mineralischer, würziger, feiner. Erzeugt wird er nur, wenn alles zusammenpasst. 1999 vielleicht, 2006 oder 2010. Letzterer ist noch ein Weinbaby, frisch, extraktreich, aus 95 Prozent Sangiovese und einem kleinen Anteil Merlot gewonnen. Mehr auf Frucht gebaut sind Valletta und Rubiolo, als Kuriositäten in kleinen Mengen gehen die Weissweine durch. Dass die Trauben in kleinen Kisten geerntet werden, dass man einen Sortiertisch und temperaturkontrollierte Gärbehälter nutzt: für Thomas Bär selbstverständlich. Lieber redet der Gutsbesitzer, der immer wieder von Zürich in den Süden reist, der liebend gern Gäste im eigenen Bed & Breakfast begrüsst und ihnen die Besonderheiten des typischen Galestro-Bodens zeigt, über neue Projekte. Bauanträge für die neue Kellerei wurden bereits eingereicht, die Reben bereitet man nun auf spektakuläre Weise auf die Herausforderungen der Zukunft vor. Auf einigen Hektaren Weinberge werden nun Mikroorganismen eingebracht, um die Pflanzen vor Krankheiten zu schützen und ihre Fähigkeit zu erhöhen, Wasser aufzunehmen. Könnte helfen gegen Hitze, Trockenheit, Klimawandel.

Auch personell wurden Weichen gestellt. Sohn Andreas und Tochter Barbara sind interessiert an Gut, Wein und Olivenöl. Mit der Vermarktung hat man, nachdem Gagliole vor 20 Jahren noch als Liebhaberprodukt galt, Fortschritte gemacht, exportiert in diverse Länder, will nun auch in Italien einen kleinen Vertrieb aufbauen. Sein Staunen, seine Neugier hat sich der Seniorwinzer jedenfalls erhalten. Gern koste er die Produkte der Bündner Herrschaft, trinke Walliser Weine oder beschäftige sich mit den spannendsten unter den trockenen weissen Bordeaux. Man merkt Thomas Bär an, dass er die mächtigen, über- teuerten Prestigeweine dieser Welt wenig schätzt, dass er auch im Privatleben bodenständige Eleganz dem Bombastischen, die «Kronenhalle» einem Schnickschnack-Lokal vorzieht. Und dass er, wäre er nicht in der Toskana so beschäftigt, dort Reben kaufen würde, wo er Zukunft sieht für die Produktion finessenreicher Spitzen: in England. Doch für die nächste Zeit ist noch einiges zu lernen über die Beschaffenheiten von La Valletta, die letzten Winkel des neuen Anwesens müssen ausgekundschaftet werden. «Ich komme ja aus dem Staunen gar nicht mehr heraus», schwärmt Thomas Bär. Ja, und vielleicht kommen die Restaurants in der Toskana doch noch mal dahinter, wie gut Rehrücken schmeckt und dass man zu Pappardelle und toskanischen Pici nicht immer nur Wildschweinsauce servieren muss, sondern auch ein Ragout aus dem Fleisch der Rehkeule. Womit zwar nicht das Problem der Hitze und des Alkohols gelöst wäre, aber wenigstens das der ungeliebten vierbeinigen Gäste im Weinberg. ○

SHORT FACTS GAGLIOLE

ADRESSE Località Gagliole 42, I-53011 Castellina in Chianti
FON +39 0577 740 369
INTERNET www.gagliole.com
INHABER Familie Thomas Bär
GESCHÄFTSFÜHRER Cesare Panti
ÖNOLOGE Giulio Carmassi
ÜBERNAHME 1990
REBFLÄCHE 19 Hektaren
PRODUKTION 80 000 bis 100 000 Flaschen
REBSORTEN Procanico, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay (weiss), Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah (rot)