



©Gagliole

Von Zürich nach Gagliole (Toskana)

Unterwegs zum Antico Podere Gagliole

Eine versteckt liegende Strasse mit Eichen und Steineichen, der typischen Vegetation im Chianti, führt von Castellina nach Gagliole abwärts am Westhang der hochgelegenen Hügel, die eine herrliche Aussicht auf das Elsa Tal bieten. Im Jahr 1990 fand das Schweizer Ehepaar Thomas Bär und Monika Bettschart diesen ganz speziellen Platz, um hier ihre lang ersehnten Mussestunden zu verbringen. Sie machten ihn im gleichen Jahr zu ihrem toskanischen Wohnsitz und nennen ihn seitdem ihr "Land der Träume".

Dieser Ort war durch Weinberge umgeben, die noch in altmodischer Weise gepflegt wurden und einen so grossen Charme hatten, dass sich die Familie Bär unsterblich in die sanfte Schönheit des Ortes verliebte, so wie es fast 1000 Jahre früher Ildebrando, dem Sohn des Langobardenkönigs Berengario, ergangen sein musste, der dieses Gut seiner jungen Frau als Zuwendung an die Braut schenkte.

Der Ort war bereits damals ein wahres Schatzkästchen, wobei die Bärs erst dann beschlossen hier Wein zu machen, als sie denjenigen probierten

den ein Winzer aus den Trauben ihrer Rebberge erzeugt hatte. Das Podere hatte zunächst im Jahre 1994 nur drei Hektar Rebberge.

Heute verfügt das Weingut über die Hälfte seiner Weinberge, d.h. über 10 Hektar, in Castellina. Vier davon liegen direkt um die Häuser des Guts. n. Von gelbbrauner Farbe sind hier die Böden, bestehend aus vielen Stein- und Tonkieseln, dem typischen Galestro Boden im Chianti-Gebiet, auf einer Höhe von 450 M.ü.M.. Hier wird allem Sangiovese angepflanzt, gefolgt von Cabernet Sauvignon und alten Rebstöcken des Malvasia Bianca. Letztere sind mehr als 40 Jahre alt, während die jüngeren Reben ab 1996 angelegt wurden.



Rundum das Weingut

©Wine Soundtrack



Das Weingut

©Wine Soundtrack

Von der Schweiz in die Toskana

Im Verlauf der Zeit wurde dem Zufall immer weniger überlassen und, wie es Thomas Bär sagt "Es ist unsere Vorstellung, im Wein die kulturelle Synthese zwischen unserer persönlichen Geschichte und der des Chianti Classico-Gebiets zu finden, die Tradition und die italienische Kreativität mit der Schweizer Präzision zu vereinen". Die helvetische Strenge seit jeher durch einen für beide Familienzweige charakteristischen, sehr lebhaften Intellekt unterstützt. Als Sohn eines Physikprofessors und einer bekannten Violinistin und Bildhauerin hat Thomas Bär sein Leben den Geschäften der Familienbank ([Link](#)) und der von ihm gegründeten Rechtsanwaltskanzlei gewidmet, ohne dabei seine persönlichen Interessen, z.B. vor allem die Unterstützung des Kunstmuseums in Zürich zu vernachlässigen. Seine Frau und Künstlerin Monika Bär ([Link](#)) brachte ihrerseits das Wappen des alten Hauses ihrer Familie, der Bettscharts, "mit in die Ehe". Im Mittelalter kennzeichneten die Erbauer eines Hauses ihr Werk mit einer Hausmarke, die sich dann im Laufe der Zeit zum Wappen entwickelte, Gagliole ist heute mittlerweile ein modernes Weingut mit fast 20 Hektar Weinbergen an zwei Standorten, in Castellina und in der Conca d'Oro.



Monika Baer «Überlieferung verpflichtet», 2014

©[Art Forum](#)

Die letzten zehn Jahre

Conca d'Oro

Im Jahr 2011 wurde der Besitz von Gagliole um ein grosses Areal mit Rebbergen in der Conca d'Oro von Panzano in Chianti erweitert ([Link](#)). Die insgesamt zehn Hektar sind mit Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon bestockt. Die Rebflächen liegen hier wesentlich höher auf 500/550 Metern ü.M. und verfügen überwiegend über Galestro-Böden, die eher karg, aber dafür reich an Steinen und mineralischen Substanzen sind.

Diese Böden zeichnen sich durch einen konstant ausgewogenen Wasserhaushalt und durch ihre Tiefgründigkeit aus, so dass die Wurzeln der Reben sich in die Tiefe strecken müssen, um so die wertvollsten Substanzen aufzunehmen. Neue Reben wurden auf der Basis präziser Anbaukriterien wie Klonselktion, Auswahl der Unterlagen, hoher Pflanzdichte bis hin zu 7.000 Rebstöcken/Hektar auf der Parzelle mit Sangiovese angepflanzt. Hier erproben die Bärs stets neue Methoden im Anbau und der Pflege der Rebstöcke, was für die qualitative Zukunft der Gagliole-Weine sehr wichtig ist.



Das Gut «La Valletta» liegt in Panzano

©[La Valletta](#)

Eine Zukunft, die in erster Linie Sangiovese heisst, da diese Rebsorte auf 85% der gutseigenen Rebflächen angepflanzt und auch in unterschiedlichen Mengenverhältnissen - aber immer spürbar - im Blend der Rotweine des Gutes vorkommt. Um authentische Weine zu erhalten, die ihr Ursprungsterroir widerspiegeln, basieren die Produktionssysteme von Gagliole auf dem Prinzip des integrierten Anbaus mit Fokus auf neuen organischen Erzeugnissen zur Steigerung der eigenen Abwehrkräfte der Pflanze gegen die schlimmsten Krankheitserreger.

Der neue Weinkeller

Auf Hochtouren laufen die Arbeiten am neuen Weinkeller in Panzano in Chianti, wo die Weine ab der Lese 2019 alle Phasen der Vinifikation und Reifung durchlaufen werden. Der Bau wurde notwendig, um die aufwendige Arbeit zu rationalisieren, den durch den Kauf der Weinberge in der Conca d'Oro verdoppelte Besitz mit sich brachte. Durch seine Anlehnung an den Hügel ist das neue Gebäude fast unsichtbar, und seine mit Chianti-Gestein verkleidete Fassade wird sich ganz unverkrampft in die wunderschöne und sehr harmonische Umgebung einfügen. Eine Ausstattung mit modernster Technologie garantiert im Innern die Beibehaltung des hohen Qualitätsstandards.

Der Weinbau

Gebäude und Ausrüstung wurden auf Gagliole mit Sorgfalt geplant mit Temperaturkontrolle in allen Räumen, Eichenfässern für die Vinifikation. Seit einigen Jahren verfügt Gagliole über die Ausstattung für ein neues Vinifikationsverfahren, welches Abgerundetheit und Komplexität der Spitzenweine des Gutes unterstreicht.

Dabei handelt es sich um die Technik der integralen Vinifikation in einem innovativen Barriquetyp, in den die gerade entrappten Trauben für eine Mazerationsdauer von bis zu zwei Monaten gefüllt werden. Neu sind keine Umrührvorgänge mehr notwendig, die Barriques sind so konzipiert, dass sie sich sehr leicht mehrmals am Tag um sich selbst drehen, was ein fast permanentes Eintauchen der Schalen während der Fermentation und ein kontinuierliches Untertauchen des Trubs ohne Absetzen von Sedimenten erlaubt. Das Resultat sei signifikant in der besseren Präzision der Aromen, mit der Gewürznote sowie der Konzentration und im samtigen Finale. Der Keller und auch die Weinberge sind das Reich des Technikteams von Gagliole mit den Verantwortlichen Cesare Panti, Giulio Carmassi und dem beratenden Önologen Paolo Salvi, einem erfahrenen Kenner des Chianti-Classico-Gebiets.



Die Terrassen von Gagliole existierten bereits im Mittelalter

©Gagliole

Die Weine

Insgesamt werden sieben Weine, ein Grappa und ein Olivenöl produziert.

In der Schweiz sind die Weine von Gagliole über [Riegger](#), [Globus Delicatessa](#), [Von Salis](#) und [Vogelvins](#) erhältlich und in Deutschland über [Vicampo](#).

Biancolo und Il Bianco

Biancolo ist eine fruchtbetonte Assemblage aus Trebbiano und Chardonnay, dessen Frische durch die Vinifizierung in Edelstahl unterstrichen wird. Der Il Bianco gilt als ausdrucksstarker und intensiver Wein aus Trebbiano, Malvasia und Chardonnay, die in neuen Barriques vinifiziert wurden.



Gagliole in ProWein 2018

©Gagliole

Pecchia

Pecchia ist der historische IGT-Wein des Gutes. Ab 2013 wird er nur noch aus Trauben in der Conca d'Oro von Panzano erzeugt und nur in exzellenten Jahren. Auf den 2013er folgt der Jahrgang 2015. Im Keller mit den alten Jahrgängen sind noch u.a. der 1999er, der 2003er, der 2006er und der 2007er zu finden, vinifiziert aus Trauben von den historischen Gagliole-Weinbergen. Der Pecchia ist ein reiner Sangiovese, der nach einem 18-monatigen Ausbau in Barriques aus französischer Eiche ein weiteres Jahr auf der Flasche verfeinert wird.

Gagliole

Das Flaggschiff, , trägt den Namen des Betriebs, Gagliole IGT Colli della Toscana Centrale. Es ist ein Blend aus 98% Sangiovese ergänzt von einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon. Alle Trauben stammen von den Rebgärten in Panzano in Chianti. Die Trauben werden in 30% neuen Barriques für etwa 60 Tage eingemaischt. und dann 18 Monate in kleinen Holzfässern ausgebaut.

Gallule

Gallule, der 2018 zum ersten Mal erzeugt wird, ist die Frucht von Trauben, die auf den Terrassierungen in Castellina in Chianti reifen. Gallule, ein Chianti Classico Riserva, als Hommage an den antiken Ortsnamen von Gagliole. Die Trauben stammen von jahrzehntealten Parzellen, die einen Sangiovese mit Komplexität und Ausgewogenheit beschenken. Der Vinifikationsprozess ist gleich wie beim Gagliole.

Rubiolo

Als letzter Rotwein ist der Rubiolo Chianti Classico ein Sangiovese mit einem Hauch Merlot. Er reift 12 Monate zum Teil in Eichenholzfässern und Barriques, zum Teil in Edelstahlbehältern, die seine Frische betonen.

Valletta

Namentlich ist der IGT Valletta dem Betrieb in Panzano in Chianti gewidmet, die Trauben stammen aber nicht zwingend von dort. Er wird zu gleichen Teilen aus Merlot und Sangiovese vinifiziert und 14 Monate in französischer Eiche gereift. Das Valletta bietet sich an, jung getrunken zu werden.

La Valletta ist nicht nur der Name des Besitzes in der Conca d'Oro. Wie auf allen Gütern im Chianti gibt es zusätzlich zu den Ländereien auch ein grosses Haus, das ausreichend Platz für die zahlreichen Mitglieder der Familie bot, die einstmals hier wirtschafteten. La Valletta besteht aus verschiedenen Steinbauten, die in jüngster Zeit erweitert wurden. Sie dienen sowohl für die Weinaktivitäten des Betriebs und die Produktion, als auch für die Gästebetreuung mit Verkostungen bis hin zu Kochkursen bestimmt.



[©La Valletta](#)



[©La Valletta](#)

Die Verkostung

Valletta IGT 2016

Assemblage von 50% Sangiovese und 50% Merlot. Der Ausbau dauert jeweils mindestens 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, wobei 50% neu sind und 30% bereits einmal, die übrigen 20% zweimal verwendet wurden. 14.5% Alkohol.

Sehr frische und einladende, schwungvolle und reintönige Nase mit feinen Düften reifer, dunkler Beeren, Brombeeren und Zwetschgen, sowie einer guten Würzigkeit, es kommen auch Tabaknoten zur

Geltung. Das Ganze macht Spass und erweckt alle Sinne. Seidiger, taktvoller Auftakt. Vollmundiger, dichter und doch tänzerischer Gaumen mit etwas Tiefe und einem sehr ansprechenden, aromatischen Zusammenspiel. Die Früchte der Nase werden durch Kaffee und Schokolade begleitet und bieten zusammen eine gute Komplexität. Beide Rebsorten ergänzen sich hervorragend, wobei jede sich von ihrer positiven Seite zeigt. Daher unsere Bewertung: **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Der Jahrgang 2016 dieses Weins ist im normalen Format nicht mehr erhältlich. In der Magnumflasche kostet er ab 62.- bei den [Händlern](#), mit welchen Gagliole arbeitet.



Rubiolo, Chianti Classico, 2016

Der Rubiolo Chianti Classico 2015 war unter den sechs bestbewerteten, italienischen Weinen von Wine Advocate unter \$ 25. Trotz dessen bescheidener Bewertung von nur 90+/100. Der Rubiolo besteht aus 90% Sangiovese und 10% Merlot. Nach der Pressung wird der Wein in Fässern aus Eiche gelagert und reift weitere drei Monate auf der Flasche.

Die tiefe, einladende und ausgewogene Nase bietet feine und reintönige Düfte reifer Kirschen, Himbeeren und Brombeeren sowie delikate Röstaromen. Jede Rebsorte bringt ihre Eigenschaften sehr gut zur Geltung und

verwebt sich sehr elegant mit der anderen. Der tiefgründige, frische, saftige und energische Gaumen hebt den Charakter dieses tollen Weins hervor. Es ist ein Chianti der Sonderklasse, die Struktur ist weich, die Tannine sind perfekt geschliffen. Die Frucht und die blumigen Komponenten kombinieren sehr gut miteinander. Feiner Abgang! Ein Erzeugnis, welches richtig Spass bietet, und welches man heute oder erst in ein paar Jahren geniessen darf. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz 17.50 bei [Vogel Vins](#) und 17.90 bei [Globus](#).



Klassisch bei Vinifera-Mundi: Die Gegenüberstellung von Weinen, welche sonst niemand vergleichen würde... Diese drei Weine schlossen am 17. August unsere Verkostung ab.

Gagliole 2015, Colli della Toscana Centrale IGT

Der Gagliole 2015 ist eine Assemblage von 98% Sangiovese und 2% Cabernet Sauvignon, welche 18 Monate lang in 20% neuen, französischen Fässern und 80% in 2-jährigen Fässern ausgebaut wurde. 15% Alkohol.

Obwohl der Wein im aktuellen Stadium durch das Holz noch ausgeprägt wird, strömen komplexe und tief sinnige Düfte ausgereifter, dunkler Früchte, Kirschen, Brombeeren sowie Vanille, Mokka und Tabak. Frischer, ausgewogener, vielschichtiger Gaumen mit reintonigen, fruchtigen Aromen, wobei Zigarrenbox-

Noten diese ergänzen. Breite und tiefe Struktur, dichte, aber auch seidige Tannine, welche noch etwas Zeit brauchen. Guter Abgang, welcher die Lust aufs nächste Glas weckt. Ein klarer Erfolg, welcher die Eigenschaften des grossartigen Jahrgangs 2015 ideal widerspiegelt. **18/20** (93/100).



Die integrale Vinifikation des Gagliole

©Gagliole

Autor: Jean François Guyard

22. August 2018

Lektorat: Jean-Pierre Monsch &
Markus Janitzki



Der Weinberg des Gagliole, Colle della Toscana Centrale

©Gagliole

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.