

# Gelungener Bärendienst

Es ist eben alles eine Geschmackssache. Die amerikanische Fachzeitschrift „Wine Spectator“ jedenfalls adelte den Gagliole IGT 2005 mit 96 (von 100 möglichen) Punkten und hob ihn damit in die Riege der Besten. Der italienische Weinführer „Vini di'Italia 2008“ (im Hallwag Verlag gerade erschienen) dagegen stufte diesen Wein vom Zwei-Gläser-Wein („sehr gut“) zum Ein-Glas-Wein („guter Wein“) herab. Grund genug, uns ein eigenes Geschmacksbild zu machen. Und das gab nach dem Öffnen der Flasche und trotz des Dekantierens in eine flachbauchige Karaffe den Italienern recht. Aber manchmal muss man nur Geduld haben. Am nächsten Tag schmeckte dieser elegante Rote deutlich harmonischer. Und einen weiteren Tag später konnte diese Cuvée aus 70 Prozent Sangiovese und 30 Prozent Cabernet Sauvignon

seinen ganzen Reiz entfalten: seine Lebendigkeit, seine frische, aber nicht vordergründige Frucht und seine Komplexität.

Was lehrt uns das? Wer sich für diesen Wein interessiert, von dem nur knapp 12 000 Flaschen abgefüllt wurden, sollte versuchen, ihn jetzt zu erjagen – und ihn dann für drei, vier Jahre beiseitelegen. Zwar hat dieser Wein bereits 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche hinter sich und weitere sechs Monate im Flaschenlager, aber das war offensichtlich erst eine Anzahlung auf dem Zeitkonto dieses Weins. Der Schweizer Thomas Bär, der dieses traditionsreiche Gut in Chianti vor zwei Jahrzehnten zusammen mit seiner Frau Monika übernommen und

neu aufgebaut hat, weiß genau, dass eine gute Anlage Zinsen bringt: Er war früher Banker.



**GAGLIOLE IGT 2005, 33,90 EURO**  
**BEI MÖVENPICK-WEINLAND**  
**PODBIELSKISTR. 168, 30177 HANNOVER**  
**TEL. (05 11) 3 97 13 40**  
**WWW.MOEVENPICK-WEINLAND.DE**