



GAGLIOLE

Castellina in Chianti, im Januar 2009

Liebe Freunde der Weine von Gagliole!

Es war ein spannendes Jahr, das nun hinter uns liegt. Auf Gagliole haben wir uns bemüht, die Rahmenbedingungen der Natur aufs Beste umzusetzen und bei jedem Schritt – vom Weinberg bis ins Fass – die Qualität unserer Weine zu optimieren. Wieder haben wir viel dazugelernt, denn jedes Jahr ist eine neue Herausforderung!

Erlauben Sie uns, Sie heute über unsere jüngsten Erfahrungen, Ergebnisse und Auszeichnungen zu informieren:

Der Jahrgang 2008

Das Wichtigste zuerst: Es ist ein sehr, sehr guter Jahrgang!

Mitte bis Ende Juni hatten wir ausreichend Regen, wodurch die Reben den ganzen beständig schönen Sommer hindurch optimal versorgt waren. Die Trauben durften auch während des warmen und sonnigen Herbstes sehr gut und langsam reifen, sodass wir mit dem Lesetermin wieder extrem zuwarten konnten.

Als wir in der zweiten Oktoberwoche mit der Ernte begannen, waren wir wieder einmal die Letzten in Castellina. Diesen Zeit-Luxus können wir uns erlauben, weil wir eben ein sehr kleines Gut sind und daher alle Trauben in idealem Reifestadium ernten können, ohne Kompromisse auf Kosten der Qualität eingehen zu müssen. Der Nervenkitzel und das damit verbundene Risiko haben sich bezahlt gemacht: Wir haben perfektes Traubenmaterial geerntet, das wir schonend zu sehr vielversprechenden Weinen verarbeiten konnten. Sie ruhen nun zwischen 12 (Rubiolo) und 18 Monaten (Gagliole, Pecchia) im Fass, um rund und harmonisch zu werden.

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE

Loc. Gagliole 42, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. +39 0577 74 03 69 - Fax +39 0577 74 08 75 - info@gagliole.com - www.gagliole.com
Partita Iva 00784430522 - Cod. Fiscale 92006590522 - R.E.A. n. SI 94802 - Reg. Imprese n. SI 032-2058

Gagliole und Pecchia 2006

Demnächst kommen nun unsere beiden Top-Weine aus dem Jahrgang 2006 auf den Markt. Wir freuen uns schon sehr auf den Moment, wenn Gagliole und Pecchia 2006 bei unseren Vertriebspartnern erhältlich sein werden, denn 2006 ist zweifellos von allen Jahren, die wir auf Gagliole bisher vinifiziert haben, der spannendste und beste Jahrgang. Die Natur lieferte optimale Voraussetzungen – und wir konnten sie im Keller perfekt umsetzen.

Beide Weine sind seidig und schlank und trotz ihrer Jugend schon trinkreif. Den Genusshöhepunkt werden sie wohl in acht bis zehn Jahren erreichen. Leicht süsse Tannine machen die Weine charmant und sind dank der richtigen Säure bereits sehr gut integriert. Beide Weine lassen erkennen, wie sehr wir uns bemühen, die Qualität stets zu steigern. Der amerikanische "Wine Spectator" bestätigte dies soeben mit 94 Punkten für den Gagliole ("Very fresh and floral. Long and caressing. Lovely balance here.") und 92 Punkten für den Pecchia ("Concentrated and beautiful").

Hendrik Thoma, Deutscher Mastersommelier und ein Weinkenner, den wir sehr respektieren, schrieb im Mai 2008 (AHGZ) folgendes über den Gagliole 2005: [...] *Ein Wein der zeigt, wie eine solche Kombination (Sangiovese-Trauben + internationale Rebsorten) sich meisterlich präsentiert, ist der 2005er Gagliole. Ein Traumstoff aus 70 Prozent Sangiovese und 30 Prozent Cabernet, der in neuen und gebrauchten Barriques gefühlvoll zu einem überzeugenden Blend ausgebaut wurde. Am liebsten würde man die Flasche ganz alleine austrinken, so anregend ist er. [...]*

Es ist nicht erstaunlich, dass wir uns über dieses Lob sehr gefreut haben und wir wünschen uns, dass unsere Weine allen Genießern ähnlich erfreuliche Momente schenken. Dann haben unsere Bemühungen wirklich ihr Ziel erreicht!

Künftig wollen wir diesen Newsletter per Email versenden. Damit wir Sie weiterhin über Neuigkeiten von Gagliole informieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Emailadresse unter Tel.: +41 58 261 56 61 oder E: info@gagliole.com bekannt zu geben. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ihnen wünschen wir einen guten und erfolgreichen Start ins neue Jahr und hoffen, Sie bald auf unserem Weingut im malerischen Castellina in Chianti begrüßen zu dürfen.

Ihre



Monika & Thomas Bär