GAGLIOLE | CASTELLINA IN CHIANTI

Die Villa und das Landhaus

Thomas und Monika Bär besitzen zwei Landsitze im südlichen Chianti, Gagliole und La Valletta. Der Wein und das Olivenöl der beiden Güter erfüllen hohe Ansprüche.

Rebzeilen, Olivenhaine, Zypressen: Ausblick von der Villa Gagliole.

Gagliole ist schon vor 1000 Jahren dokumentiert gewesen. Seit gut 25 Jahren gehört der Landsitz Thomas und Monika Bär.

Der Vergleich braucht Vegetariern nicht unbedingt zu gefallen. Doch kommt uns das Chianti Classico als Landschaftsteil in der Toskana um diese eine Klasse schöner und packender vor, die den *Culatello* im *Prosciutto* auszeichnet, das «Filetstück» im Schinken. Angesichts der Begeisterung, die Menschen in ganz Europa und weit darüber hinaus seit Jahrhunderten für diese Landschaft erfasst, müsste dort schon seit ewig ein gewaltiger Rummelplatz herrschen. Doch dem ist nicht so. Mancherorts ergreift den Besucher eine fast lähmende Stille, eine visuelle Ruhe, die sich wie Balsam über die Seele senkt. Die Landschaft ist erlitten und erstritten, sie wird seit 3000 Jahren und länger bearbeitet. Und diese zeitliche Reifung hat dafür gesorgt, dass ihr Wesen trotz Veränderungen natürlich geblieben ist, entsprechend den menschlichen Möglichkeiten. Die Grenzen der Proportionen können erst seit der Industrialisierung gesprengt werden.

«Weder fiorentini noch senesi, ma tutto chiantigiani.»

In ihren Gütern Gagliole und La Valletta vereinigen Thomas und Monika Bär beide Seiten der Toskana, die spektakuläre wie die moderate, die Villa und das Landhaus. Das enge Auf und Ab der Hügel hat das Chianti davor bewahrt, in eine Plantagenlandschaft für Ackerbau verwandelt zu werden. Olivenhaine und Rebgärten beherrschen das Bild, unterbrochen von Dörfern und einzelnen Gütern auf Kuppen und Hängen. 1990 erwarben Bärs das *antico podere,* alte Landgut, auf einem Sporn mit grandioser Aussicht in der Nähe von Castellina in Chianti – das Gut war da schon über 1000 Jahre alt, denn der erste schriftliche Nachweis datiert von 994, als es der Langobardenkönig Berengario seinem Sohn Ildebrando als Hochzeitsgeschenk überschrieben hatte. Die Familie Bär renovierte Villa und Ökonomiegebäude, revitalisierte Rebstöcke und Ölbäume und strebte mit Hilfe des Önologen Stefano Chioccioli und den Angestellten des Guts konsequent eine möglichst optimale Qualität an.

Auch La Valletta wurde komplett renoviert. Im Gut, das auf der Conca d'Oro, dem goldenen Hang unterhalb von Panzano, liegt, sind drei Ferienwohnungen traditionell restauriert und mit zeitgemässen Einrichtungen ausgestattet worden, jede einzelne ein Bijou, in dem man auch einen ganzen Winter verbringen kann (gagliole.com). La Valletta bietet Menüs, wenn die Gäste sich nicht in Panzano verpflegen wollen, zum Beispiel in der legendären Antica Macelleria Cecchini. In der Kellerei von La Valletta (La Valletta heisst die Hauptstadt von Malta) werden Rubiolo, der Chianti Classico von Gagliole, und der neuste Wein Biancolo, ein kristallener, frischer, mineralischer Weisswein ohne Holz aus Trebbiano und Chardonnay, produziert. Das neuste rote Gewächs, Valletta 2011, ist eine moderne, internationale Assemblage aus Merlot (50 Prozent), Sangiovese (40 Prozent) und Cabernet Sauvignon (10 Prozent). ›

Ravioli aperti Franca

Offene Ravioli nach Franca
für 4 Personen

125 g Nudelteig
4 Portionen Füllung aus Ricotta und Blattspinat

Nudelteig möglichst dünn auswallen und in ca. 6 cm grosse Quadrate schneiden. Die Pastablätter in reichlich Salzwasser knapp al dente kochen und in kaltem Wasser abschrecken, dann auf einem gefetteten Backblech auslegen, Füllung darauf verteilen und mit einem zweiten Blatt zudecken.

In der Zwischenzeit die Sauce herstellen aus Butter, Weisswein, Rahm, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Einköcheln und über die Ravioli giessen.

Das Backblech in den Ofen schieben und die Ravioli bei 200°C ca. 8 Minuten backen. Auf Teller anrichten, mit Parmesan und Petersilie bestreuen und servieren.

Pastateig: 500 g Weissmehl und 4 Eier langsam einarbeiten, wenig kaltes Wasser dazugeben, bis ein lockerer Teig entsteht. Diesen auf einer bemehlten Fläche 6 Minuten lang kneten, bis er glatt und elastisch geworden ist. 30 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen.

Coniglio ripieno

Gefülltes Kaninchen
für 4 Personen

1 grosses	Kaninchen, ausgenommen, entbeint und flach geklopft
2	Eier
2 EL	Parmesan oder Pecorino, gerieben
½ TL	Muskatnuss, gerieben
ein paar	frische Zweige Thymian
2,5 dl	Fleischbouillon
	Olivenöl
	Meersalz, grobkörnig
	Salz, Butter, Pfeffer

Bitten Sie den Metzger, das Kaninchen auszunehmen und zu entbeinen. Die Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heisser Butter ein dünnes Omelett zubereiten. Das Kaninchen ausbreiten, flach klopfen und darauf das Omelett legen. Käse, Muskat und Thymian darüber streuen bzw. verteilen.

Das Fleisch sorgfältig zusammenrollen und mit Lebensmittelschnur zusammenbinden. Den gerollten Braten mit reichlich Salz und Pfeffer einreiben. Ein paar Esslöffel Olivenöl in einer flachen, feuerfesten Kasserolle erhitzen und darin das Kaninchen rundum anbraten. Mit Bouillon ablöschen, zudecken und im Ofen bei reduzierter Hitze 1½ Stunden schmoren lassen. Ab und zu mit Fond begiessen, Fond mit Bouillon nachfüllen.

Wenn der Braten gar ist, Schnur entfernen und das Fleisch in feine Tranchen schneiden, im Bratenfond servieren, mit frischem Thymian garnieren.

Weinbau war ja nicht unbekannt auf Gagliole, im Gegenteil, die terrassierten, gekämmten Galestro-Böden aus kalkigem, leicht zerbröselndem Lehm charakterisierten schon hunderte Jahrgänge Wein. Allerdings hat sich der Geschmack verändert, Chianti Classico wird seit ein paar Jahrzehnten dichter und kräftiger produziert als einst der oft säuerliche, hellrote Landwein im *Fiasco*. So präsentiert sich das Gut heute in der Gelassenheit einer dezent restaurierten Schönheit, während im Keller nach neusten Verfahren und Technologie gearbeitet wird.

Angefangen hat Thomas Bär, Bankier und Anwalt aus Zürich, mit 3 Hektaren auf gut 500 Meter über Meer. 1994 wurde der erste Gagliole vinifiziert. Mittlerweile verfügt Bär über insgesamt 15 Hektaren Rebfläche. «Wir haben unsere maximale Grösse erreicht», sagt der Besitzer, «wir wollen weiterhin alle Arbeiten von Hand durchführen und grösste Aufmerksamkeit auf jedes noch so kleine Detail legen. Daher können und wollen wir nicht weiterwachsen.»

Der Sortenspiegel umfasst vor allem Sangiovese sowie Cabernet Sauvignon, Merlot, Procanico, Malvasia, Trebbiano und Chardonnay. Soweit möglich, wird im Weinberg nach biologischen Richtlinien gearbeitet. Die Trauben werden relativ spät von Hand gelesen und am Sortiertisch nochmals kontrolliert, bevor sie entrappt und in Gärstanden aus Eichenholz mit 400 Litern Fassungsvermögen gegeben werden; Weisswein und ein Teil für den Rubiolo kommen in Edelstahltanks. Das Traubengut wird gekühlt, damit die Gärung langsam verläuft. Aus Schonung der Häute und Kerne (die Bitterstoffe abgeben, wenn sie zerquetscht werdem) verrührt man den Tresterhut nicht, sondern übergiesst ihn mit Most, den man unten abzieht (Remontage statt Pigeage). Nach ein bis zwei Wochen transferiert man den Most in Barriques und presst den restlichen Saft in einer computergesteuerten Lungenpresse aus den Beeren. Je nach Verwendung werden die Weine (ausser Rubiolo und Biancolo) in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche der Reifung überlassen; pro Jahr wird ein Drittel der Barriques ersetzt.

Alessia Riccieri, Exportmanagerin; Giulio Carmassi, Önologe und Agronom.

Bär und seiner Equipe ist es gelungen, sehr konzentrierte, kräftige Weine zu keltern, geprägt von den Identitäten des Terroirs, der Traubensorten – vor allem des Sangiovese natürlich – sowie der bereichernden Ergänzung durch die andern Rebsorten und der mildernden Wirkung des Eichenholzes. Die Weine schmecken so, wie sich die Menschen fühlen. Alessia Riccieri, die Verkaufsmanagerin, bringt es auf den Punkt: «Weder fiorentini noch senesi, ma tutto chiantigiani.»

Beim Rundgang durch den Keller auf Gagliole weist Alessia auf die neuste Errungenschaft hin, die integrale Vinifikation. Mit dem Ziel, Körper, Dichte und Komplexität der Spitzenweine Gagliole und Pecchia zu verstärken, hat man 2011 begonnen, einen Teil der Trauben nach dieser Methode zu verarbeiten. Bei der integralen Vinifikation füllt man die Trauben vom Lesetisch direkt in spezielle Barriques, worin die Trauben 45 bis 60 Tage mit Häuten und Kernen fermentieren. Die ganze Gärung spielt sich also in Barriques ab, die mit einem speziellen Ventil ausgerüstet sind, um die Gärgase entweichen zu lassen. «Wir sind weltweit wohl die Einzigen, die nach dieser Methode Sangiovese fermentieren», sagt Alessia.

Begonnen hat man mit Cabernet Sauvignon. Die Resultate der Versuche von 2011 und 2012 waren vielversprechend, sodass 2013 entschieden wurde, 25 weitere Barriques «Elegant Cult Serie» der Tonnellerie Baron zu kaufen. Das Eichenholz aus neun Regionen Frankreichs wird fünf Jahre lang gelagert, die Dauben werden über glühenden Kohlen getoastet, bevor sie zum Fass zusammengeküfert werden. Gagliole verspricht sich von dieser Methode, dass der Vanillegeschmack klassischen Barriqueausbaus durch ein «deutlich wahrnehmbares komplexes Aroma von Gewürzen und wilden Beeren ersetzt wird».

Biancolo
IGT Toscana
Trebbiano und Chardonnay hälftig; in Stahltanks ausgebaut. Der strohgelbe, grünlich schimmernde Weisswein schmeckt trocken und mineralisch, sehr frisch und fruchtig. Man kann ihn 2 bis 3 Jahre lagern.
Jahrgang 2012, Fr. 14.60

Gagliole bianco
IGT Toscana
Dieser Weisswein wird aus Procanico, Malvasia und Chardonnay gekeltert; er reift während 9 Monaten in Barriques. Fruchtig, eher etwas weich, mit sanfter Opulenz. Trinkreife nach 2 bis 4 Jahren.
Jahrgang 2012, Fr. 24.80

Rubiolo
Chianti Classico DOCG
Ein dichter Chianti der neueren Art (mit Merlot), der die Identität des Terroirs gut verkörpert. Ausgebaut in grossen Eichenfässern und Stahltanks. Fruchtig, mit harmonischen Tanninen. Trinkreif nach 5 Jahren.
Jahrgang 2011, Fr. 19.–

Gagliole, IGT Colli della Toscana Centrale
90 Prozent Sangiovese mit 10 Prozent Cabernet Sauvignon; 16 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Der Sangiovese tritt in diesem Wein klarer und strukturierter auf als im Pecchia. Trinkreif nach 8 Jahren.
Jahrgang 2010, Fr. 49.90

Pecchia, IGT Colli della Toscana Centrale
Pecchia heisst ein Weinberg, bedeutet aber auch Biene. 95 Prozent Sangiovese mit 5 Prozent Merlot; 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Weich und wuchtig. Nur in besten Jahren produziert.
Jahrgang 2010, Fr. 89.–

Jupiters Blut

Sangue heisst Blut, und Giove lautet der italienische Name für Jupiter. Daraus ist Sangiovese entstanden, Jupiterblut: die Rebsorte, die schon die Etrusker angebaut haben sollen. Eine Legende? Gewiss, von Göttervater Jupiter gibt es ausser verschiedenen Statuen und Monumenten entnommenen Gesteinsproben kein genetisches Material, das sich für eine DNA-Analyse eignen würde. Zum Glück ist die Bestimmung des Erbgutes eine relativ neue Errungenschaft, sonst wären Sagen und Legenden dünn gesät. Die nüchterne Reduktion auf dürre, aber unwiderlegbare Fakten widerfuhr nämlich auch dem Jupiterblut, das José Vouillamoz und ein weiterer Wissenschaftler 2004 genetisch zerpflückt haben. Zwei Jahre vorher wiesen andere Forscher eine direkte Verbindung zwischen Sangiovese und der toskanischen Sorte Ciliegiolo (Kirschtraube) nach; Vouillamoz und Grando identifizierten dann den zweiten Elternteil als Calabrese Montenuovo, eine kaum bekannte Sorte aus dem Süden.

Italiens meistangebaute Traubensorte (über 100 000 Hektaren, rund 10 Prozent der Gesamtfläche) ist also einer wohl spontanen Verbindung aus Süd- und Mittelitalien vermutlich vor 1700 entsprungen. Damals wurden in der Toskana vor allem die weissen Sorten Malvasia und Trebbiano angebaut. Sangiovese setzte sich langsam durch. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts begann man, die eher harte und säuerliche Sorte mit anderen zu verschneiden, um dem Gaumen den Schrecken des ersten Schlucks zu ersparen. Das klassische Chianti-Rezept geht auf Baron Ricasoli zurück, der 1872 in einem Brief empfahl, der Wein habe «für Bouquet und Kraft» auf der Rebsorte Sangiovese zu basieren und solle mit etwas Canaiolo gemildert werden. Reinsortiger Sangiovese ist Vorschrift für Brunello di Montalcino, sonst dient die Sorte in der Toskana als prägender Grundwein im Chianti, im Vino nobile di Montepulciano sowie in zahlreichen, aber nicht allen Supertoskanern. Seit der Hinwendung zu kräftigeren, strukturierteren Weinen arbeitet man auch in der Toskana mit Holzausbau (Barriques seit den 1970er-Jahren) und versucht, durch lagenspezifische Pflanzdichte und Mengenbeschränkung an den Stöcken die Sangiovese-Trauben aromatisch zu kräftigen – manchmal so heftig, dass sich Jupiters Blut zu einem Blutkuchen verdichtet. Problematisch kann die dünne Beerenhaut bei Feuchtigkeit werden.

Sangiovese wird auch im Norden (Lombardei, Emilia-Romagna) angebaut wie im Süden (Kampanien) sowie in Umbrien, Marken und Latium. Auswanderer haben Sangiovese nach Süd- und Nordmerika verpflanzt, insbesondere nach Argentinien und Kalifornien.