

Tipps**Bella bionda**

Arneis ist unter den piemontesischen Weissweinaritäten die be-



kannteste. Roberto Damonte keltert aus der Lage Trinità einen ausgesprochen feinen und doch strukturierten Arneis. Der Grossteil des Weins wird im Stahltank ausgebaut, der

Rest im kleinen Holzfass. In seiner dezenten Art eignet er sich sowohl zum Apéro wie zu sommerlichen Gerichten.

Roero Arneis Vigna Trinità 2013, Malvirà, Canale. 75 cl, 17.50 Franken. Bezugsquelle: www.wyhusbelp.ch

Bella Barbera

Barbera ist mit Abstand die weit verbreitetste Rotweinsorte im Piemont, und es gibt vom schmalbrüstigen Säuerling bis



zum anabolikagepushten Muskelprotz alles. Accorneros Barbera aus der Lage Bricco Battista ist das, was man einen Klassewein nennt – von allem ist da, ohne dass et-

was überwiegt. Kirschenfrucht, die animiert, reife Säure, die den Roten saftig macht, Stoffigkeit, die den Trinkfluss nicht hemmt. Ein Wein zum Reinbeissen.

Barbera Bricco Battista 2011, Accornero, Vignale Monferrato. 75 cl, 33 Franken. Bezugsquelle: www.studer-vinothek.ch

Wolfsgeheul!

Es gibt Leute, die erzählen nicht mal ihren besten Freunden von Alberto Arlunnos Collis Breclamae aus



Ghemme. Die Nebbiolo-Trauben wachsen auf Gletschermoränen des nahen Monte Rosa. Der 2005er ist noch immer ungemünzt jung. Ein straff gebauter, mineralische Nordpiemontese, eine Kostbarkeit für Liebhaber authentischer Nebbioli.

Ghemme Collis Breclamae 2005, Antichi Vigenti di Cantalupo. 75 cl, 43 Franken. Bezugsquelle: www.caratello.ch

Angelo Gaja, die Verkörperung eines Weinwunders

Weine aus dem Piemont geniessen hierzulande grösste Wertschätzung. Das war nicht immer so. Es brauchte Visionäre wie Angelo Gaja, die mit Verve, Verwegenheit und Vollgas die Weine aus Barbaresco an die Weltspitze führten. Seine Abfüllungen sind so einmalig wie teuer.

von Stefan Keller

Der letzte Besuch bei Angelo Gaja in Barbaresco liegt 25 Jahre zurück. Doch die Erinnerungen daran sind so lebendig, als wäre es gestern gewesen. Die Fahrt im Mercedes über die Strasse von Alba nach Barbaresco, sie schien mir so halsbrecherisch als seien wir auf der Flucht.

Einen bleibenden Eindruck hinterliess auch der Zugang zum Keller im Dörfchen von Barbaresco. Während alle anderen ihre Ware feilboten, hielt sich Gaja Laufkundschaft und Weintouristen mit einem unauffälligen Schild und einem verschlossenen Tor vom Halse. Im Innenhof wurden neue Barriques mit heissem Dampf ausgespült, um den Tannineinfluss auf die Weine zu reduzieren, und im Verkostungsraum avinierte Angelo Gaja jedes Riedel-Glas einzeln, indem er den Kelch des einen Glases im Kelch des andern Glases drehte, so dass kein Tröpfchen verloren ging. Das Geräusch, das dabei entstand, erinnerte an Glasharfenmusik.

Dies und viel mehr blieb in Erinnerung, weil es sich von anderen Winzerbesuchen so deutlich unterschied.

Ein Gang mehr als andere

Auch im Jahr seines 75. Geburtstags ist Angelo Gaja scheinbar unermüdet auf Achse. So reist er regelmässig in seine toskanischen Weingüter. Mitten in der Nacht bricht er auf, um sicher zu sein, dass die Carabinieri noch im Bett liegen und er mit seinem Audi 6 die 500 Kilometer in Rekordzeit hinlegen kann.

«Wenn ich zu Hause vom Sattel stieg, sprudelte es los, bis die Familie die Hände verwarf und Basta, Basta rief.»

Angelo Gaja

Italienischer Weinproduzent

Ob er auch immer noch mit dem Rennrad unterwegs sei, will ich wissen. «Ich habe dafür keine Zeit mehr, auch sonntags gibts immer zu tun», sagt der Mann, der seit zehn Jahren im Rentenalter ist. «Das waren schöne Ausfahrten, unangestrengt. Und es war eine Ideenmaschine. Wenn ich zu Hause vom Sattel stieg sprudelte es los, so dass meine Familie die Hände verwarf und rief: Basta! Basta! Steig nicht mehr aufs Rad!»

Um zu entspannen, fährt er heute mit dem Auto den Berg hoch, bis es nicht mehr weitergeht. «Da lass ich den Wagen stehen, selbst wenn der Ort hässlich ist, und mach einen Rundgang. Hauptsache, ich treffe niemanden.»

Kein Stein bleibt auf dem andern

Giovanni, ein Vierteljahrhundert Bürgermeister von Barbaresco, hatte für den ambitionierten Sohn vorgespurt. Als er 1937 von seinem Vater den Betrieb übernommen hatte, platzierte er bald den Familiennamen Gaja promi-



Angelo Gaja, die Galionsfigur der piemontesischen Winzer: In seinem Windschatten eroberte der Wein aus dem Piemont die Welt.

Bild Andrea Wynert

nent an erster Stelle aufs Etikett, auch deutlich grösser als die Bezeichnung Barbaresco, und verkaufte seine Weine

«Als italienischer Erzeuger rannte Angelo mehr als seine Kollegen in Frankreich gegen die Mauern der Tradition an.»

Edward Steinberg

Journalist und Schriftsteller

teurer als die Konkurrenten aus dem benachbarten Dorf Barolo. Nach und nach machte Giovanni bedeutende Zukäufe, er erwarb Parzellen in den Lagen Costa Russi, Sorì San Lorenzo, Sorì Tildin und Darmagi. 1961 steigt Angelo Gaja in den elterlichen Betrieb ein. Angelo, der den Namen des Grossvaters trägt, kann Vater Giovanni überzeugen, fortan nur noch eigene Trauben zu verarbeiten.

1967 kommt mit dem Sorì San Lorenzo der erste Lagen-Barbaresco auf den Markt. Der Journalist und Schriftsteller Edward Steinberg hat diesem Wein ein ganzes Buch gewidmet: «Die Weine von San Lorenzo». Darin beschreibt er, mit welchem Fu-

85

Prozent

Das ist der Anteil der gesamten Weinproduktion der Gajas die für das Ausland bestimmt ist.

ror Angelo Gaja ans Werk ging. «Als italienischer Erzeuger rannte Angelo weit mehr als seine Kollegen in Frankreich oder der Neuen Welt gegen die Mauern der Tradition an. Die italienische Weintradition, reich an Rhetorik und arm an Auszeichnungen, beengte ihn wie ein Korsett.»

Ausweitung in die Toskana

1970 übernimmt der Dreissigjährige die Betriebsführung. In Barbaresco ist er der Erste, der Cabernet Sauvignon pflanzt. Der Kommentar des Vaters: «Darmagi», wie schade. 1982 füllt Angelo den ersten Wein aus dieser Sorte ab, er tauft ihn – «Darmagi». Ein Jahr später folgt der Chardonnay Gaia & Rey. Diesen widmet er seiner erstgeborenen Tochter Gaia und Grossmutter Clotilde Rey.

1988 kauft Gaja zwölf Hektaren Reben im Gebiet von Serralunga d'Alba. Dies ermöglicht ihm, fortan den Barolo Sperss, italienisch Sehnsucht, zu erzeugen. 1993 erwirbt er das Castello di Barbaresco, das zu Repräsentationszwecken hergerichtet wird. Ein Jahr später erfolgt die Übernahme des Weinguts Pieve di Santa Restituta in Montalcino, 1996 der Kauf des Weinguts Ca' Marcanda in Castagneto Carducci in der Maremma.

Angelo-Giovanni-Angelo-Giovanni

«Mit 75 Jahren hast du keine Zukunft mehr vor dir. Das heisst, man muss in den Hintergrund treten, der nachfolgenden Generation Platz machen. Das ist bei Familienbetrieben besonders delikat.» Ein paar Weichen hat der Vater dreier Kinder bereits gestellt.

Die 35-jährige Tochter Gaia ist für den Export zuständig, er betrifft 85 Prozent der Gesamtproduktion. Rossana kümmert sich um den Inlandmarkt, und Giovanni studiert in Mailand Betriebswirtschaft. «Auf der einen Seite weiss ich, dass ich mich zurückziehen muss, auf der andern Seite weiss ich auch, dass ich mich noch nützlich machen kann. Mir gefällt die Arbeit, wie lange ich sie tun kann, hängt von der Gesundheit ab.»

Weingala im «Hotel Waldhaus» in Sils-Maria

Piemont – Vielfalt am Fusse der Berge. Dienstag, 25. August 2015.

Vierzehn Winzerinnen und Winzer aus bedeutenden piemontesischen Anbaugebieten stellen eine Auswahl ihrer besten Weine vor. Im Rahmen einer freien Verkostung, in einem Weinseminar und an einem Galadiner bietet sich die Gelegenheit, die Weine kennenzulernen.

Für detailliertes Programm und Anmeldungen: www.waldhaus-sils.ch oder Tel. 081 838 51 00.