



Aufs Schlichte und Funktionelle reduziert: Gajas Weingut Ca'Marcanda in der Maremma

Ein Piemontese geht fremd

Angelo Gaja präsentiert den ersten Jahrgang des Magari, das Aushängeschild seines neuen Weinguts in der Toscana

VON MARTIN KILCHMANN

Strassensperre in der Alta Maremma unweit der tyrrhenischen Meeresküste. Angelo Gaja lässt das Seitenfenster herunter und will seinen Ausweis präsentieren, doch der Carabinieri erkennt ihn auf Anhieb. «Buon giorno, signor Gaja, sind Sie hier in den Ferien?», fragt er und winkt den roten Audi A6 mit den piemontesischen Kennzeichen durch.

Der zuvorkommende Gendarm täuscht sich. Angelo Gaja befindet sich nicht ferienhalber in der Toscana, obwohl Landschaft, Saison und Wetter zum Vergnügen seiner mit ihm gereisten Familie dazu einladen würden. Seit sechs Jahren fährt der weltbekannte Weinerzeuger aus Barbaresco regelmässig nach Castagneto Carducci. Jeweils dienstags und freitags bricht er, sofern er nicht in Sachen Gaja-Wein um den Globus jettet, um fünf Uhr morgens im heimischen Piemont auf und kehrt gegen 21 Uhr wieder ins Haus auf der höchsten Anhöhe von Barbaresco zurück.

1996 konnte Gaja, der wohl bekannteste italienische Winzer, in der nördlichen Maremma zwischen Livorno und Grosseto 85 Hektar Land erwerben. Exemplarisch wirft die Geschichte des Kaufs ein Licht auf Gajas Erfolgsgeheimnis beziehungsweise dessen Ingredienzien Intelligenz, Hartnäckigkeit, Willenskraft, aber auch Bauernschläue: Piemario Meletti vom nahen Weingut Grattamacco hatte Gaja auf den nächstfolgenden, mineralreichen Boden aufmerksam gemacht. Darauf machte Gaja den Besitzern, einem älteren Brüderpaar, unzählige Male seine



Expandiert in die Toscana: Gaja

Piemont zurück und erzählte seiner Frau Lucia vom grossen Coup. Diese, schon halb im Schlaf, meinte, er würde ein erneutes Scheitern rapportieren. «Lass doch die Hände von dieser Ca'Marcanda», murmelte sie, was im Dialekt der Langa den unter einem Unstern stehenden Versuch eines Hauskaufs meint. Geboren war das neue Weingut und gleich mitgeschaffen auch sein Name.

In der Maremma ist das Klima viel besser als im Piemont

Angelo Gaja wusste natürlich, warum er so versessen auf jenes Stück Land war. Die Weinbautauglichkeit des Gebiets gleichsam in Sichtweite des Meers war längst erwiesen, denn mit Sassicaia, Ornellaia und Antinoris Tenuta Belvedere befinden sich einige der reputiertesten Weingüter Italiens in der unmittelbaren Nachbarschaft.

Komplexer waren die Gründe, die ihn überhaupt expandieren liessen, und dann ausgerechnet in die Toscana: Zum Ersten

Aufwartung. Stets blitzte er mit einem immer wieder modifizierten Angebot ab. Erst als zufällig einmal die mitbesitzende Schwester anwesend war, vermochte er mit ihrer Hilfe die renitenen Fratelli umzustimmen. Beglückt fuhr er an jenem Abend ins heimliche

hatte das heimische Weingut in Barbaresco seine Kapazitätsgrenze erreicht. «Ein weiteres Wachstum wäre ohne Qualitätsverlust nicht zu bewerkstelligen gewesen», sagt Gaja – und auch nicht ohne Senkung des konkurrenzlos hohen Preisniveaus, ist man geneigt beizufügen. Zum Zweiten verstärkte das schlechte Wetter in der ersten Hälfte der Neunzigerjahre im Piemont den Wunsch nach einem zweiten Standbein in einem meteorologisch stabileren Anbaugebiet. «Acht von zehn Jahren sind hier gute Weinjahre. Im Gegensatz zum Piemont, wo dieses Glück uns bloss viermal lacht.» Zum Dritten nahm die gebietstypische Rotweintendenz den rotweinerprobten Piemonteser für die Toscana ein. «Und zum Vierten?» Angelo Gaja hält kurz inne – eine Seltenheit bei diesem Mann, dessen Rede gewöhnlich wie ein Sturzbach auf einen niederprasselt – und lacht. «Dazu kommt noch die hiesige Fischküche. Ich bin ein leidenschaftlicher Fischesser!»

Auch wenn nun Angelo Gaja in der Toscana täglich Fisch verspeist, am liebsten direkt am Meer im fantastischen Fischrestaurant La Pineta in Marina di Bibbona, so erzeugt er dazu auf der Ca'Marcanda nicht den passenden Weisswein. 60 Hektar sind zurzeit mit Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah bepflanzt. 120 Hektar werden es dereinst sein, wenn das gesamte Bepflanzungsprogramm abgeschlossen sein wird. Die französischen Sorten reifen perfekt aus in der Maremma. Eine samtige Fruchtigkeit prägt die

daraus gekelterten Weine. Es kann kein Zufall sein, dass der erste Ort an der ausgebauten Via Aurelia nach dem abrupten Ende der Autostrada A12 La California heisst.

Mit dem Camarcanda will Gaja den Sassicaia konkurrenzieren

Diesen Frühling kam das erste Produkt der Ca'Marcanda auf den Markt. Es ist der «Promis», ein attraktiver, vielleicht etwas vordergründiger Tropfen, der in der gutseigenen Hierarchie an unterster Stelle figuriert und in Zukunft wohl als eine Art Zweit- oder Drittwein stehen wird. «Magari» heisst der eigentliche Gutswein, ein Blend im Bordeauxstil, diesen Herbst mit dem Jungfernjahrgang 2000 erstmals lanciert. «Vielleicht», «wenn es nur wahr wäre» oder «als ob» bedeutet der Name. Er spricht vom Traum des grossen Weins, ohne dessen Verwirklichung gleich grossmaulig zu verkünden.

Beide Weine kommen aus der neu erbauten Kellerei der Ca'Marcanda. Der mit viel Fingerspitzengefühl in die toscanische Landschaft eingebettete Bau ist ein architektonischer Wurf. Sein Erbauer Giovanni Bo arbeitet seit zwanzig Jahren mit Gaja zusammen. Er spricht eine zurückhaltende, aufs Schlichte und Funktionelle reduzierte, dunkle Formsprache. Angelo Gaja beweist mit der Wahl von Bo, mit dem er vor der Realisierung des Maremma-Projekts die Welt der Weinkeller bereist hatte, ein Flair für zeitgenössische Architektur, die dem oft wie ein General auftretenden Unternehmer vielleicht spontan nicht zugetraut worden wäre: kühl und nicht abniederm mit grossflächigen Basaltböden und strukturierenden Eisensäulen, zurechtgeschnitten aus einer ausgedienten rumänischen Pipeline, die Innenräume. In warmem Naturstein, beinahe verborgen im alten Olivenhain, die Aussenfassade, einzig das wuchtige, verschachtelte Vordach aus rostendem Eisen verweist auf die Kraft des darunter entstehenden Produkts, des Weins.

Angelo Gaja will natürlich mit dem Magari und dem nächsten Jahr herauskommenden, raren und teuren Spitzengewächs Camarcanda den nahen Sassicaia herausfordern. Gaja respektiert, ja bewundert den Kultwein des Incisa della Rochetta. «Der Sassicaia ist die Nummer eins in Italien», sagt er dezidiert. Was ihm neben dem Preis und der Qualität besonders imponiert, ist, dass die Nachfrage nach dem Sassicaia das Angebot jeweils ums Achtfache übersteigt.

Mit dem Jahrgang 2000 dürfte Angelo Gaja den famosen Konkurrenten (noch) nicht überflügeln. Zu jung waren die Reben, zu heiss und trocken das Jahr. Die toscanatypische Eleganz geht ihm noch ab, eine etwas überreife Note lässt gar keine Übersee denken. Doch Gaja wäre nicht Gaja, wenn er nicht dereinst einmal mit Magari oder Camarcanda ebenbürtig neben dem Sassicaia stehen würde.

Barolo verwüstet

Angelo Gaja wird in der Toscana dieses Jahr eine ansprechende Ernte einfahren. Weniger rosig präsentiert sich die Situation in seinem Stammgebiet, dem Piemont. Am letzten Dienstag nachmittags machte im Barolo-Gebiet ein schwerer Hagelsturm die Hoffnungen auf einen guten Jahrgang zunichte. Verschont blieb glücklicherweise Barbaresco. Nach sechs vorzüglichen Weinjahre zeigte sich die Natur von ihrer hässlicheren Seite: 400 von 1200 Hektar Barolo-Reben wurden verwüstet. Besonders betroffen ist die Gemeinde La Morra mit ihren Spitzlagen Brunate, Cerequio, La Serra, Roberto Voerzio, der vielleicht beste Winzer der Appellation, beklagt einen vollständigen Ernteausfall. Gaja wird 2002 keinen Langhe Nebbiolo Contesa erzeugen – dessen Trauben wachsen in Cerequio. Etwas glimpflicher kam Seralunga weg. Gajas dortiger Rebberg Spers wurde zu 50 Prozent in Mitteldensität gezogen. Die Katastrophe wird Auswirkungen auf die Barolo-Preise haben: Wäre nach einer normalen 2002er-Ernte mit einer Preissenkung gerechnet worden, so dürften die Notierungen nun stabil bleiben oder sogar noch einmal leicht steigen.

Gajas Antwort auf den Sassicaia



Scher Wein irgendwo zwischen der Toscana und Kalifornien; mit Vorteil eher kühl servieren.

Magari 2000, Ca'Marcanda, Castagneto Carducci (50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc) 17,5 Punkte, 49,80 Franken Tiefes, fast undurchdringliches Purpurrot; sehr konzentriertes Bouquet mit leicht überreifen Fruchtnoten, Brombeeren, Lebkuchnaromen, Vanille, Lakritze; im Geschmack sehr opulent und dicht, weiches, süsses Tannin, passende Säure, alkoholreich; langer Nachhall. Ein warmer, konzentrierter, aber frischer



Promis 2000, Ca'Marcanda, Castagneto Carducci (55% Merlot, 35% Syrah, 15% Sangiovese) 16 Punkte 35 Franken Dunkles Violettrot; würziges Bouquet mit recht intensiven Fruchtnoten, Kirschen, schwarze Beeren, gut integriertes Holz; im Gaumen mittlere Dichte, robustes, etwas rustikales Tannin, saftige Säure, erstaunliche Frische; im Abgang von mittlerer Länge. Ein moderner, gelungener, gastronomischer Wein.

Bezug: Weibel-Weine, Thun-Gwatt, Tel 033 334 55 55, www.weibelweine.ch

Christoph Doswald



TRINKSPRUCH

Rosarote Perlen

Vater hatte, wenn es ums Kulinarische ging, eine Schwäche: die Frankophonie. Das äusserte sich im Bücherregal, wo neben Saint-Ex., Victor Hugo, Guy de Maupassant und Charles Baudelaire auch eine ganze Reihe von profanen Werken zu finden waren. Weinführer und Kochbücher etwa – was sich wiederum am Wochenende, wenn Vater kochte, auf unseren Speiseplan auswirkte: zum Beispiel mit dem herrlichen Bœuf bourguignon von Meister Boccuse.

Am radikalsten manifestierte sich Vaters Passion für die Grande Nation aber in «seinem» Keller. Dieser Raum, der bei anderen Familien als Garage genutzt wurde, war sein persönliches Heiligtum. Dort lagerte er jene flüssigen Schätze, die wir jeweils aus unseren Ferien nach Hause brachten. Noch heute muss ich jedes Mal beim Passieren einer Grenzkontrolle schmunzeln. Denn mein Vater – selber ein Beamter – passierte ungehindert die lästigen Zollkontrollen, mit einem coolen Lächeln und dem Kofferraum voller Flaschen.

Von dort wanderte das Schmutzgelgut dann direkt in die Garage, was damals noch kein Gattungsbegriff für Hinterhof-Weinproduzenten mit Geheimtipp-Potenzial war. Dort stapelten sich dann die Holzkisten mit Bordeaux, die Burgunderschätze aus dem Hospiz von Beaune, die Rieslinge und Gewürztraminer aus dem Elsass. Wenn ich heute daran denke, dann läuft mir das Wasser im Munde zusammen. Doch damals betete ich die Moutons und Romanée Contis noch nicht als Mantra herunter, sondern wählte, als ich mit fünfzehn das erste Mal Wein trinken durfte, eine Flasche Rosé. Rosé, werden Sie sich fragen, wieso Rosé? Ganz einfach: die von meinem Vater aus Neugierde erworbene Flasche aus Anjou hatte eine spezielle Form, und der Inhalt erinnerte mich an etwas bereits Bekanntes, an Sirup.

Seither ist viel passiert, und ich habe wohl fast alles getrunken, was Rang und Namen hat. Nur Rosé habe ich keine mehr über meine Lippen gelassen – bis letzten Montag jedenfalls, als ich zu einer Champagner-De gustation geladen war. Sechs Millesimes von Veuve Clicquot standen an: der 88er, 89er, 90er, 95er und 95er – alles wunderbare Tropfen – und zu meiner Überraschung auch «La Grande Dame Rosé» von 1990. Zuerst rührte ich das Glas nicht an – schliesslich erinnerte ich mich noch allzu gut an den pitoyablen Morgan nach dem süssigen Anjou. Doch dann liess Monsieur Peters, seit gut drei Jahrzehnten Veuve-Clicquot-Önologe aus Reims, seine Überredungskünste spielen. Und: Er berief sich in Sachen Rosé-Champagner auf helvetische Tradition! Die ersten Rosé-Champagner seien nämlich 1775 für Schweizer Liebhaber produziert worden. Also überantwortete ich meine schlechte Erfahrung ebenfalls der Historie. Zum Glück: Statt «Sugus» notierte ich nämlich «herrliche Spargelrose», «Lakritz und Cassis» und einen «langen Abgang» in meinem Degu-Büchlein.