

EXKLUSIV-INTERVIEW MIT ANGELO GAJA

AUDIENZ BEIM WEIN-PAPST

Der Name Gaja steht nicht nur für die Etablierung des italienischen Weinbaus in der Weltliga der exklusiven Weine, sondern auch für zahllose Auszeichnungen: Unerreichte 43 «Drei-Gläser-Weine» des Gambero Rosso, «Man of the Year 2008» des Wine Spectator und superlative Kommentare von Weinkritikern aus aller Welt sind nur Ausschnitte der Legendenbildung. «Hotelier»-Autor Bruno-Thomas Eltschinger sprach mit dem Star-Winzer aus dem Piemont.

Text: Bruno-Thomas Eltschinger

Angelo Gaja ist der wohl berühmteste und renommierteste Winzer Italiens und beherrscht seit Jahren den Piemonteser Weinbau. Wiederholt wurde er vom Decanter und Wine Spectator mit dem Titel «Man of the Year» ausgezeichnet. Ohne ihn würde das Piemont, insbesondere die Langhe, wohl nur halb so viel Renommee haben. Angelo Gaja ist eine glückliche Mischung aus Weinmacher, Perfektionist, Trotzkopf und Manager. Keiner tritt so redogewandt in der Öffentlichkeit auf wie er, kein anderer kann es sich erlauben, in Italien seine Gewächse so teuer zu verkaufen, aber auch kein anderes Weingut zeigt eine so grosse Beständigkeit an Spitzenweinen. Das Weingut mit Sitz in Cuneo bei Barbaresco wurde im Jahr 1859 gegründet und war eines der ersten Güter Italiens, das seine Weine in Flaschen abfüllte

besonderen Reiz. Im blassen Sonnenlicht lässt sich am Nachmittag auch rasch erkennen, welche Reblagen besonders süsse Trauben hervorbringen. Die Weine des Piemonts gleichen in ihrer Vielfältigkeit der opulenten Küche des Gebiets, die sich in einer fast unendlichen Reihe von Tafelfreuden erfüllt. Die mächtigsten, aber auch anspruchsvollsten Provenienzen werden aus der Rebsorte Nebbiolo gekeltert. Barolo und Barbaresco stehen dafür dank ihrer Vielschichtigkeit und Begabung fürs Altern an der Spitze.

Der Name Gaja ist Wein-Geschichte

Angelo Gaja wurde 1940 in eine Familie hineingeboren, die bereits seit drei Generationen Wein erzeugte und sich damit weit übers Piemont hinaus einen Namen gemacht hatte. Ein Barbaresco von Gaja zählte schon 1961, als der junge Mann nach Abschluss seiner oenologischen Studien begann, im elterlichen Betrieb mitzuarbeiten, zu den besonderen Weinen Italiens und löste schon damals einen höheren Preis aus als die Weine der Nachbarn. Die Retuschen und Veränderungen, die Angelo Gaja dann mit Bedacht und systematischer Zielstrebigkeit am väterlichen Wein vorzunehmen anfangen, gingen jedoch oft über das bei einer Generationenablösung gewohnte Mass hinaus: Von seiner Idee geradezu besessen, bereiste Angelo Gaja die grossen Weinbaugebiete Burgund und Kalifornien, liess sich von neuen Techniken inspirieren und scheute sich nicht, ehrwürdige Traditionen modernen Erkenntnissen der Kellertechnik anzupassen. Der Prozess des Übergangs vom Vater auf den Sohn zog sich über Jahre hin und riss – inzwischen längst verheilte – Wunden ins familiäre Zusammenleben. Kein Wunder, waren die Beziehungen zwischen beiden nicht immer harmonisch, weil auch eine stattliche Portion Eigensinn und Starrköpfigkeit zum Wesen Angelo Gajas gehört. Seine erste Entscheidung war, auf den Zukauf von fremden Trauben zu verzichten und den Ertrag durch einen Radikalschnitt zu halbieren. Spätestens seit der Einstellung des Oenologen Guido Rivella wurde im Ort klar, dass Angelo Gaja mit fast allen Traditionen brach. Rivella war es dann, der immer wieder die konsequenten Ideen Gajas umsetzte.

Barbaresco, der Star des Piemonts

Berühmt wurde Gaja durch die gesonderte Vinifizierung von drei Barbaresco-Spitzenlagen. Seit 1978 gibt es die Lagen-Weine Sori San Lorenzo, Costa Russi und Sori Tildin, die heute kaum unter 300 Franken pro Flasche zu bekommen sind. Der Ruhm der Lagen-Weine warf zeitweise einen langen Schatten auf den DOCG-klassifizierten Standard-Barbaresco, das eigentliche Flaggschiff von Gaja. Seit 1996 verzichtet Gaja daher auf die DOCG-Klassifizierung. Der Barbaresco, eine Cuvée aus 14 Nebbiolo-Lagen, reiht sich so nahtlos in die Produktreihe mit den Lagen-Crus ein. Der erstgeborenen Tochter Gaia und seiner Grossmutter Rey hat Gaja einen Wein gewidmet, den Gaia & Rey. Auch seinem Vater erwies Angelo die Reverenz. Als der Sohn begann, nicht nur die Traubensorte Chardonnay, sondern auch Cabernet Sauvignon anzubauen, maulte der Alte, das sei eine «Schande». Prompt taufte der Sohn den neuen Wein «Darmagi» – «Schande».

Höchstnoten im Gambero Rosso

Allen Gaja-Gewächsen gemeinsam ist ihre Wucht. «Mir gefallen Weine mit einer gewissen Aggressivität», sagt Angelo Gaja. Den Kritikern des italienischen Weinführers «Gambero Rosso» offenbar auch. Sie verliehen dem Piemontesen zweimal in Serie die Höchstnoten für vier seiner Weine. Jede fünfte der 180 bis 350 000 Flaschen, die mit 60 Angestellten pro Lese produziert werden, wird in die Schweiz verkauft. «Ich wünschte mir, es gäbe mehr Märkte wie die Schweiz», schwärmt Gaja, «die Schweizer sind gebildet und willig, für gute Qualität gutes Geld zu zahlen.» 2007 übertrug Angelo Gaja das Tagesgeschäft auf seine älteste Tochter Gaia, die an der Weinbauschule in Alba und später zusätzlich Ökonomie studiert hat. Die etwas jüngere Tochter Rosanna ist diplomierte Psychologin. Im Mittelpunkt aber steht auch heute noch Vater Angelo mit seinem Charisma und seiner Präsenz auf allen wichtigen Weinmärkten der Welt von Alba bis New York. **H**



Blick in den Weinkeller von Gaja in Cuneo bei Barbaresco im Piemont. Seit 1996 verzichtet Gaja auf die DOCG-Klassifizierung. Der Barbaresco, eine Cuvée aus 14 Nebbiolo-Lagen, reiht sich nahtlos in die Produktreihe mit den Lagen-Crus ein.

und nicht im Fass veräusserte. Mit herausragenden Barbaresco-Weinen wie Sori San Lorenzo, Sori Tildin und Costa Russi gewann Gaja etliche Preise und gelangte dadurch zu Ruhm und Ehre in der Weinwelt.

Reben, Trüffel und Haselnüsse

Seit dem Jahrgang 1996 erscheinen Angelo Gajas Weine unter der DOC Langhe Qualitätsbezeichnung. Die Gegend «Langhe» ist das stille Hügel-land um Alba im südlichen Piemont. Reben, Trüffel und Haselnüsse wachsen auf diesem fruchtbaren Boden. Das Piemont ist keine heitere, strahlende Landschaft, so wie etwa die Toskana. Einsamkeit und Melancholie sind hier zu Hause. Im Spätherbst, wenn der Nebel frühmorgens die steilen Weinberge hochkriecht, die Gerüche von Erde, nassem Laub und Pilzen wie feuchte Tücher in der Luft hängen, hat die Langhe ihren



Das Weingut von Angelo Gaja in Barbaresco. «Ein Barbaresco von Gaja zählte schon 1961 zu den besonderen Weinen Italiens und löste schon damals einen höheren Preis aus als die Weine der Nachbarn.»



Ein exklusiver Gaja-Wein: Sori San Lorenzo, Jahrgang 2007 (Langhe), Nebbiolo. Unter 300 Franken sind solche Spitzenweine kaum zu haben.



GESPRÄCH MIT ANGELO GAJA



Angelo Gaja: Mit herausragenden Barbaresco-Weinen wie Sori San Lorenzo, Sori Tildin und Costa Russi gewann er etliche Preise und gelangte dadurch zu Ruhm und Ehre in der Weinwelt.

Angelo Gaja, wie würden Sie das Geheimnis Ihres Erfolges umschreiben?

Giovanni Gaja als Vater gehabt zu haben! Er war der umfassendste Wein-Handwerker, den das Piemont jemals hervorbrachte. Er war mir ein hervorragender Lehrmeister.

Wann haben Sie zum ersten Mal Wein getrunken?

Im zarten Alter von sechs Jahren fand ich Wein abscheulich. Ihm fehlten die Cremigkeit der Sahne und die Süsse. Erst mit 15 Jahren begann ich, Wein als Begleiter zu den Speisen bei Tisch zu geniessen; schön langsam, Schritt für Schritt.

Was bedeutet Ihnen eigentlich Wein? Was hat er für einen Stellenwert in Ihrem Alltag?

Kurz gesagt: Arbeit und Leidenschaft.

Und was bedeuten Ihnen all die Auszeichnungen, die Sie laufen in aller Welt erhalten?

Das sind die Glücksstrahlen im Alltag. Sie zeigen uns, dass der enorme Arbeitsaufwand, den wir im Betrieb leisten, draussen in den Weinbergen wie im Keller, von anderen anerkannt wird.

Wie vertragen sich Traditionen mit moderner Kellertechnik beim Wein?

Fest steht: Der korrekte Einsatz der modernen Technik ermöglichte es, die Klarheit der Weine in Geschmack und Aroma zu erhöhen.

Welche Weine sind Ihnen die liebsten?

Die eleganten und raffinierten. Von den Bodybuilder-Weinen, die so üppig und fett sind, dass man sie fast schon streichen kann, mag man zwar im ersten Moment begeistert sein, dann aber bleiben sie ungetrunken im Glas.

Welche Schweizer Weine kennen Sie?

Petite Arvine, Pinot Noir, Merlot, Cornelain.

Mal ganz konkret: Was ist das Geheimnis eines guten Weines?

Auch wenn man beim Abendessen davon etwas mehr getrunken hat, kann man doch sanft schlafen und erwacht am Morgen voller Energie und Optimismus.

Was halten Sie eigentlich von Assemblagen?

Interessant. Das gleiche könnte ich auch von Farb-

fotos sagen. Ich bin aber ein grosser Anhänger der Schwarz-Weiss-Fotografie!

Welches ist denn Ihr persönliches Lieblings-Weinland oder Ihre Lieblings-Weinregion ausserhalb Italiens?

Die Weinbaugebiete Mitteleuropas, in denen Riesling angebaut wird.

Wie viel kostete der teuerste Wein, den Sie jemals bestellten?

Das war ein La Tache, Jahrgang 1961. Schon vor einigen Jahren gab ich dafür umgerechnet 800 Euro aus.

Ihre Meinung über Wein im Schlauch (Box)?

Das geht bestens für den unkomplizierten Alltagswein, der in der Familie bei Tisch konsumiert wird.

Welcher Weinpersönlichkeit würden Sie einen Orden verleihen?

In Memoriam Robert Mondavi.

Gibt es ein Geheimnis, um eine Flasche Wein zu verkaufen?

Psychologie! Es braucht Beobachtungsgabe und Intuition. Man muss sehr diskret die Ausgabefreudigkeit des zahlenden Gastes in Erfahrung bringen. Soll es ein ganz normales Essen sein oder ein ausgelassenes Fest? Man muss wissen, mit welchem Nachdruck man eine Flasche dem Gast empfehlen kann oder nicht. Und man muss einen Wein, von dem sich ein zu grosser Lagebestand gebildet hat, verkaufen können, als ob er einfach der ideale Wein zu jedem Essen wäre.

Welche Weingebiete oder Regionen sind die zukünftigen Überraschungen?

Für mich sind das Regionen wie das Wallis, Steiermark, Pfalz, Kampanien, Toro, Salta und Mendocino ...

Welchen Trend sehen Sie beim Weinkonsum?

Die Leute trinken weniger, dafür bessere Weine.

Angelo Gaja, vielen Dank für das Gespräch!

H

Das vollständige Interview ist nachzulesen unter: www.sommeliers.ch



Barbaresco, Jahrgang 2000. Der Klassiker unter den Gaja-Weinen. Jede fünfte der 350 000 Flaschen wird in die Schweiz verkauft.



Die Familie Gaja. Vor drei Jahren übertrug Angelo Gaja das Tagesgeschäft auf seine älteste Tochter Gaia, doch im Mittelpunkt steht auch heute noch Vater Angelo mit seinem Charisma und seiner Präsenz auf allen wichtigen Weinmärkten der Welt von Alba bis New York.