



«  
NA

Immer am Gesticulieren:  
Angelo Cajás Körpersprache  
verrät einiges über seine schier  
unerschöpfliche Energie.



ANGELOGAJA, 75

# WIR MACHEN ES SCHUNSERER ART»

Angelo Gaja ist eine charismatische Person. Offenherzig, ruhelos. Mit 75 nimmt er Treppenstufen noch immer leichtfüssig im sportlichen Galopp. Angelo Superstar. Ein vom Erfolg verwöhnter Selfmademan. Detailbesessen, weitsichtig. Ein Vordenker, geachtet in der Weinwelt. Extraordinario seine Weine, die zu den renommiertesten Gewächsen weltweit gehören und teuer wie Preziosen gehandelt werden. Eine Begegnung in Barbaresco. Mit dem leidenschaftlichen Winzer und begnadeten Kommunikator.

Text: Stefan Keller Fotos: Markus Bassler

● 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 halbsbrecherisch, 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 Vierteljahrhundert später kommt es zu einer zweiten Begegnung, und Angelo Gaja duzt das Gegenüber, als habe man sich erst kürzlich voneinander verabschiedet. «Wie viel Zeit hast du?», will er wissen. «Zwei Stunden, mehr will ich nicht beanspruchen.» Da fasst er mich am Arm und sagt: «Komm, wir gehen in die Reben.» Wir preschen im Audi 6 aus dem Innenhof auf das Strässchen von Barbaresco und kurven über kleine Wege zum Rebberg Sori San Lorenzo. Hier will Gaja zeigen, welche Ideen im Rebbaubau seit acht Jahren umgesetzt werden. «Schau, dieser Teil der Parzelle ist zu wüchsig. Um zu bremsen, haben wir Hirse zwischen die Zeilen gepflanzt. Wo das Wachstum zu schwach ist, bringen wir Leguminosen aus, das stärkt.» Er stapft so zielstrebig durch die Rebzeilen, dass ich ihm kaum zu folgen vermag, und doziert dazu in einem so schwindelerregenden Tempo, dass man denkt: Wann holt er bloss Luft? Das übergeordnete Ziel dieser Interventionen sei, ein Gleichgewicht innerhalb aller 28 Lagen zu erreichen. 96 Hektaren werden allein im Piemont von seiner Firma bewirtschaftet. «Zudem pflanzten wir acht weitere Arten, beispielsweise um Marienkäfer anzuziehen. Wie nützlich das ist, weiss ich nicht. Vielleicht bringen sie etwas von dem zurück, was verloren gegangen ist. Wir werden sehen.»

In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Weinbaufläche in den Langhe massiv erhöht, die Monokultur nahm zu, eine Tatsache, deren sich Angelo Gaja bewusst ist. «Es ist klar, dass Entscheidungen für die Wirtschaft und gegen die Natur getroffen wurden. Wir haben hier eine Monokultur, und die lässt sich nicht einfach eliminieren. Was wir tun können, ist, die Nachteile zu reduzieren. Ein Bauer, der mit Trauben gutes

Geld verdient, wird nicht plötzlich Kartoffeln oder was weiss ich was pflanzen», sagt er. «Es gab hier eine Zeit, und die liegt gar nicht in weiter Ferne, da war Biodiversität auf den landwirtschaftlichen Betrieben die Regel – eine Notwendigkeit; man war autark. Spuren dieser Vielfalt findet man noch, sie liegen aber weit auseinander. Wer über das Gebiet fliegt, entdeckt die Haselnussbäume in den mittelhohen Gebieten der Langhe oder die Fruchtbäume in der Roero.»

Wir fahren zur Lage Darmagi. Auf dem Weg weist er auf einen neuen Bau hin, der quer in der Landschaft steht, und ruft aus: «Solche Hässlichkeiten wird es künftig hoffentlich nicht mehr geben!» Dann folgt eine Lobpreisung auf die im Juni 2014 verliehene Auszeichnung der Gebiete Langhe, Roero und Monferrato als Weltkulturerbe durch die Unesco. «E importantissimo, importantissimo!», hebt er beschwörend die Arme. Damit werde die Region gezwungen, zu planen und zu entscheiden, was entwickelt und was gebremst werden soll. Er verspricht sich davon einen Neustart. «Was wir in erster Linie verhindern müssen, ist die Bauspekulation, den Bau weiterer Zweitresidenzen, ein Überborden des Tourismus», sagt Gaja und erzählt vom Musikfestival «Collisions» in Barolo. Das ziehe in drei Tagen 100 000 Besucher an. «In einem Dorf mit 700 Einwohnern! Auch wenn es schön ist, was da gespielt wird, es ist nicht das, was der Wein braucht. Wir brauchen einen qualitativen Tourismus, nicht Besucher, die einen Tag kommen, die Gässchen unserer Dörfer verstopfen und vor allem Dreck hinterlassen.» Allergisch ist er auch auf die Verkostungen von Weinen auf Plätzen und Strassen. Dafür hat er nur ein «Basta! Basta!» übrig.

Dass Gaja seine Kellerei abschottet, wird ihm als Arroganz ausgelegt. Es gibt keine Gaja-Bar, kein Gaja-Restaurant, keinen Direktverkauf und empfangen wird – handverlesen – nur auf Voranmeldung. «Wir sind nicht besser als andere, wir sind anders», ist seine Antwort an die Kritiker. Seit zwei Jahren allerdings bietet er Weintouristen die Möglichkeit, ein Arrangement zu buchen. Der Einsatz liegt bei 250 bis 400 Euro pro Person. Was damit eingenommen wird, geht an wohltätige Organisationen. Im ersten Jahr konnten 60 000 Euro überwiesen werden, 2014 bereits das Dreifache. Nach diesem Exkurs, es wird nicht der letzte bleiben, stehen wir in einer der Rebzeilen von Darmagi. Es ist Sommer und das Laub schießt ins Kraut. «Stör dich nicht am hohen Gras zwischen den Zeilen, es wird bald gemäht.» Was Gaja zeigen will, sind die Triebe, die gebogen und nicht gekappt werden. «Ich weiss nicht genau, was wir am Schluss damit erreichen. Sicher ist, dass es viel mehr Geld kostet, sehr viel mehr, als mit den elektronischen Heckenscheren die Spitzen zu kürzen.» Da wo

Das malerische Dörfchen Barbaresco mit seinem mächtigen Wehrturm. Ein menschenleeres Strässchen mit dem städtisch klingenden Namen Via Torino. Hinter der Nummer 18 verbirgt sich die Kellerei von Angelo Gaja.

«Wenn jemand in den Wein investieren will, dann empfehle ich ihm, es in Italien zu tun. Wir haben eine enorme Vielfalt und grosse Möglichkeiten»

Angelo Gaja



geschnitten werde, erhalte die Pflanze das Signal, neue Blätter zu bilden. «Wir haben den Eindruck, dass durch das Biegen statt Schneiden weniger Geiztriebe gebildet werden und die Blätter etwas robuster sind. Forstel Forstel!», einmal mehr wiegelt er ab. Gute Resultate hat er mit der Verwendung von Produkten, die auf Algen basieren, gemacht. Ein Viertel aller Rebberge werden mittlerweile damit bespritzt. Der Kupferverbrauch konnte in den so behandelten Parzellen um ein Mehrfaches reduziert werden. Ein weiterer Schritt Richtung nachhaltigeren Rebbaus ist die Humusproduktion, mit der schon vor 13 Jahren begonnen wurde. «Wir waren vermutlich die Ersten im Piemont», sagt Angelo Gaja. An sieben Standorten werden jährlich fünfzig Tonnen davon hergestellt. Die Basis ist Mist von Milchkühen. Er ist das Futter für kalifornische Würmer, die ihn im Verlauf eines Jahres in Humus umwandeln. Dieser wird mit dem Trester vermischt und dann in die Parzellen verteilt. «Ein solcher Dünger weist achtmal mehr Mikroorganismen auf als Mist», sagt Gaja. Und dann erzählt er die Geschichte vom Weihnachtsessen mit den Mitarbeitern auf seinem Weingut Ca' Marcanda in der Maremma. Er nutzte die Gelegenheit, der versammelten Belegschaft die Humusproduktion schmackhaft machen. Die ausbleibende Resonanz irritierte ihn, und so rief er Tage später seinen Rebmeister an und erkundigte sich nach den Gründen. «Weisst du», sagte dieser, «die Leute hier stimmen für die Kommunisten, und da ist alles, was von den USA kommt, des Teufels, und seien es auch bloss Würmer aus Kalifornien.» Da also lag der Hund begraben. Gaja machte sich schlau, ob er die Würmer auch aus Russland oder einem anderen Land beziehen könne – erfolglos. An einer nächsten Zusammenkunft in Bolgheri erklärte er den Landarbeitern, dass zurzeit nur «vermi californiani» erhältlich seien, und rief in den Saal: «Doch denkt daran, sie sind rot und fressen Scheiße!» Damit hatte er die Leute im Sack.

Das Wort biologischer Rebbaunimmt Angelo Gaja nicht in den Mund, und wenn die Rede auf Biodynamik kommt, fragt er, was damit gemeint sei. Seine Devise lautet: «Wir verkaufen Gaja und nicht Bio. Und wir machen es nach unserer Art.» Dazu gehört auch, dass nicht an Mitarbeitern gespart wird. Für die Produktion auf knapp 100 Hektaren arbeiten 58 Personen allein im Rebbaun. Darunter sind 24 ausländische Familien. Für sie baute das Unternehmen Unterkünfte, für die ihre Bewohner nur Strom und Wasser bezahlen. Es sind Polen, Mazedonier, Rumänen und neuerdings auch Inder, zum Teil drei Generationen unter einem Dach. «Wir bilden Mitarbeiter heran, die in der Lage sind, zu beobachten, einzuschätzen und zu überwachen.» Durch die vielen Neuerungen ist die Arbeit in den Reben in den letzten Jahren anspruchsvoller und

## SHORT FACTS GAJA IM PIEMONTE

ADRESSE Gaja, Via Torino 18,  
I-12050 Barbaresco

FON +39 173 63 51 58

INTERNET [www.gaja.com](http://www.gaja.com)

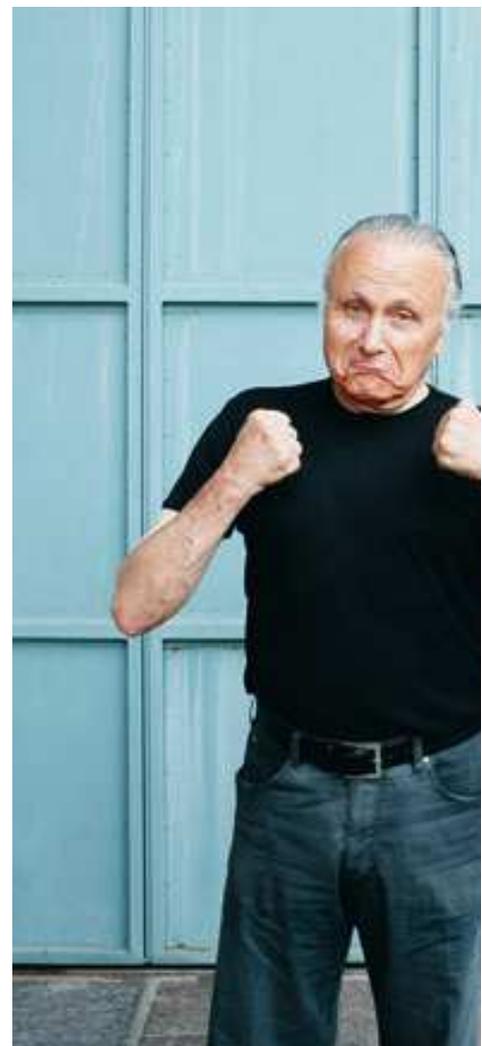
GRÜNDUNG 1859

GESELLSCHAFTSFORM Impresa familiare mit Beteiligung von Angelo Gaja, Ehefrau Lucia Gordano und ihren drei Kindern Gaia, Rossana und Giovanni

REBFLÄCHE 96 Hektaren bei Barbaresco und Barolo  
WEINE Barbaresco und Barolo DOCG plus fünf Einzellagen-Nebbioli, die als Langhe Nebbiolo DOC angeboten werden

«Die Leidenschaft hilft,  
schwierige Momente zu überwinden.  
Wenn du Leidenschaft verspürst,  
knickst du nicht ein, sondern gehst weiter»

Angelo Gaja







aufwendiger geworden. «Als andere Betriebe reduzierten und sich mit 500 bis 600 Jahresstunden pro Hektare begnügten, stieg bei uns der Arbeitsaufwand von 1030 auf 1320 Stunden.» Für bestimmte Tätigkeiten kommt nur Handarbeit in Frage, und damit sind wir bei einem der Lieblingsthemen von Angelo Gaja: l'artigiano □ der Handwerker. Er treibt die Qualität voran, viel stärker, als die Industriellen oder die Genossenschaften dazu in der Lage sind. Italien zählt 4,3 Millionen Betriebe, 92 Prozent davon haben weniger als zehn Mitarbeiter. Im Weinsektor sind 53 Prozent aller Trauben in den Händen der Genossenschaften, 28 Prozent halten die Weinhäuser, der Rest ist bei den Selbstkelterern. «Obwohl wir zahlenmässig viel mehr sind, gelingt es uns im Gegensatz zu den Grossen nicht, uns zu organisieren, wir sind schwach», sagt er.

Auf dem Höhepunkt der letzten Krise, die auf dem Inlandmarkt immer noch anhält, traf er eines Morgens Aldo Conterno. «Wie geht's?», fragte er ihn, und Aldo Conterno gab zur Antwort: «Es sind wirklich schwierige Zeiten, jetzt bestellen nicht einmal mehr die, die nicht bezahlen.» Die kurze Begegnung fand im Frühling 2009 statt. Gaja mochte damals in den allgemeinen Schwanengesang nicht einstimmen. Im selben Jahr verkündete er vor versammelter Weinprominenz in der Villa d'Este, dass er sich ziemlich sicher sei, dass kein Selbstkeltererbetrieb in den Konkurs gehen würde. Generell sei die Weinwirtschaft eine kerngesunde Branche, in der viele aussergewöhnliche Unternehmer tätig seien, und er rief den Zuhörern zu: «Wenn jemand in den Wein investieren will, dann empfehle ich ihm, es in Italien zu tun. Wir haben eine enorme Vielfalt und grosse Möglichkeiten. Italien steht vor einer glänzenden Zukunft!» Aber nicht, wenn es nach den Rezepten der Industriellen geht, sagt er heute. Die setzen auf Forschung, Innovation und Technologie mit dem Ziel, Geld in der Produktion zu sparen, mit der Folge, dass immer weniger Arbeitskräfte eingesetzt würden. «Wer zum Teufel soll dann noch in der Lage sein, die Produkte zu kaufen?», fragt er. «Auch das Handwerk ist wichtig, gerade in der Landwirtschaft. Und hier gibt es auch Arbeit. Qualität kostet. Unsere Aufgabe ist, Menschen zu suchen, die bereit sind, dafür auch zu bezahlen.» Dieses Thema erhöht Angelo Gajas Betriebstemperatur nochmals deutlich, und es scheint, dass er sich auf die Zunge beißen muss, um unsere Besichtigungstour zeitlich nicht aus dem Ruder laufen zu lassen. «Dai, andiamo!», ruft er und wir fahren weiter zum Rebborg Costa Russi. «Sehst du die Zypressen auf der linken Seite? Wir haben 100 Plätze in unseren Rebbergen für sie ausgesucht.» Auf seinem Weingut in der Maremma hat er beobachtet, dass kleine Vögel gerne im Geäst der Zypressen nisten. Hier sind sie durch die dichte Laubwand vor den

grösseren Vögeln geschützt, die ihre Brut zerstören. «Was die Ansiedlung kleiner Vögel genau bewirkt, weiss ich nicht», sagt Gaja und schiebt nach: «Meine schlaun Winzerkollegen sagen: Das mit den kleinen Vögeln ist doch ein Witz. Gaja hat die Zypressen doch bloss gepflanzt, damit man sich an ihn erinnern wird, wenn eines Tages nur noch Asche von ihm übrig geblieben ist. Touristen werden vor den 30 Meter hohen Bäumen stehen und fragen: Welcher □testa di cazzo□ hat die gepflanzt? Und die Antwort wird lauten: Gaja!» Und er lacht schallend und freut sich diebisch.

«Bitte, hier keine Bilder machen», sagt Angelo Gaja als wir uns den Bienenkästen nähern, die an der Krite des Rebbergs aufgestellt sind. Seine Töchter hätten ihn bedrängt, Bienen anzusiedeln, aus Gründen, die ihnen selber nicht ganz klar seien. Jedenfalls liess sich der Vater erweichen, einen Imker im Roerogebiet anzufragen, ob er ein paar seiner Völker hierhin bringen würde. Der fragte ihn, was er denn damit beabsichtige, ob er damit Werbung machen wolle? Nein, gab ihm Angelo Gaja zur Antwort, es seien die Töchter, die ihn dazu überredet hätten. «Ich konnte ihm ja nicht sagen, dass mich natürlich auch interessierte, damit kontrollieren zu können, ob unsere Rebberge sauber sind», sagt Gaja grinsend. Der Imker blieb skeptisch, tauchte aber wenig später doch mit ein paar Kästen auf. «Und jetzt hör, wie's weitergeht, und denk daran, wir sind in Italien. Zwei Wochen später ruft mich der Imker an, lobt mich als grossen, weitblickenden Produzenten, streicht mir Honig ums Maul. Und als er sein Loblied fertig gesungen hat, sagt er: Ich habe noch eine Frage □ darf ich den Honig Gaja nennen?»

Bienen und Zypressen, Humusproduktion, Algenpräparate, biegen statt schneiden, Begrünung und Hirseeinsaat, wie wirken sich all diese Interventionen eigentlich auf die Weinqualität aus? «Ich fühle mich nicht in der Lage, Unterschiede festzustellen. Das ist ja auch schwierig mit den Einflüssen von Wetter, sich wandelndem Klima, dem Ausbau», sagt Angelo Gaja. «Es geht doch einfach darum, gute, gesunde Trauben zu produzieren. Dann braucht es im Keller eine fähige Person, die sie in Wein umwandelt.»

Auf der Fahrt zurück nach Barbaresco fragte ich ihn, ob er immer noch mit dem Rennrad unterwegs sei. «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! Ich habe dafür keine Zeit mehr, auch sonntags gib'ts immer zu tun», sagt der Mann, der seit zehn Jahren im Rentenalter ist. «Wenn wir zwei Wochen in die Ferien reisen, und das kommt vermehrt vor, werde ich nach ein paar Tagen unruhig.

Die Langhe im herbstlichen Licht. Hier wächst Nebbiolo, aus dem Barbaresco und Barolo erzeugt werden. Eine hochwertige und anspruchsvolle Sorte, die viel Wärme und trockenen Boden braucht.

«Es ist klar, dass Entscheidungen für die Wirtschaft und gegen die Natur getroffen worden sind. Wir haben hier eine Monokultur»

Angelo Gaja

Um zu entspannen, fahre ich 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.»

1993 bot sich Angelo Gaja die Gelegenheit, das Castello di Barbaresco zu erwerben. Es liegt auf der anderen Strassenseite des Stammhauses und ist durch einen Tunnel mit diesem verbunden. Es bietet dem Unternehmen die Möglichkeit, seine Gäste besonders stilvoll zu empfangen. Die Zimmerfluchten werden extensiv benutzt, es ist ein Ort der Stille, der Ruhe. Angelo Gaja scheint dies zu geniessen, und er denkt nicht im Traum daran, Gästezimmer oder andere verpflichtende Angebote einzurichten. «Nientel Nientel!», sagt er bloss. In einem der hohen Räume ist die Familiengeschichte dokumentiert. Auf dem einen Bild ist sein Vater mit der typischen Schiebermütze abgebildet. «Ich habe alles von ihm gelernt», sagt Angelo Gaja nachdenklich. «Er war für mich der vollendete Handwerker. Er hatte Leidenschaft, für das, was er tat. Er kannte den Markt. Er hatte die Treue zum Nebbiolo von Barbaresco, und er war der Überzeugung, dass dieser Barbaresco der aussergewöhnlichste Wein der Welt sei. Diese Treue und Zuwendung gab ihm die Kraft, den Wein so zu machen, wie er es sich vorstellte.» Giovanni Gaja (1908–2002) gab die «mezzadria», das System der Halbpacht, früher als alle andern im Piemont schon in den 50er Jahren auf. Dies bedeutete ein Mehrfaches an Produktionskosten; dafür hatte er die Trauben, die er wollte. Er schnitt die Triebe in den schwachen Jahren stark zurück, und das kam oft vor, verkaufte nichts in Damigiane, als Offenwein in den grossen Glasflaschen, und es gab bei ihm auch kein zweites oder drittes Etikett. 1937 setzte der Vater den Namen Gaja auf der Etikette über den Namen Barbaresco, denn dieser genoss damals keinen guten Ruf, und verkaufte ihn als Gaja teurer als alle Baroli. Giovanni Gaja stand der Gemeinde von Barbaresco 25 Jahre lang als Sindaco vor. Hat es Angelo Gaja, den charismatischen, begnadeten Rhetoriker und Visionär, nie in die Politik gezogen? «Die Bilanz muss man in der Familie machen. Es sollen auch andere zum Zuge kommen», gibt er zu bedenken und fügt an: «Wahrscheinlich ist mein Charakter dafür auch nicht geeignet. In Gremien zu gehen, für die eigenen Ideen zu kämpfen und die andern davon zu überzeugen, dies würde mich vermutlich bald etwas ermüden und langweilen.» Die Aufnahme des Porträts, das von Angelo Gaja an der Wand hängt, liegt 25 Jahre zurück. «Ich tausche es nicht mehr aus», sagt er grinsend. «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 Angelo Gaja bereits gestellt. Die 35-jährige Tochter Gaia

ist für den Export zuständig, er betrifft 85 Prozent der Gesamtproduktion. Rossana, 33, kümmert sich um den Inlandmarkt, und Giovanni, 22 Jahre alt, 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.»

Im Verkostungssaal endet der Rundgang. Alles steht perfekt bereit. Angelo Gaja ruft die Assistentin und lässt die Weine servieren, eine Serie seiner Nebbioli. «Ich war nie gut darin, Weine mit Worten zu beschreiben, und so suche ich nach Metaphern.» Etwa so, dass er Cabernet Sauvignon mit John Wayne und Nebbiolo mit Marcello Mastroianni vergleicht. «Nehmen wir an, John Wayne betritt diesen Saal, breites Grinsen, prächtiges Gebiss. Er begibt sich sofort in die Mitte. Er ist zuvorkommend, man versteht ihn ohne Schwierigkeiten. Ein offenes Buch. Und wir denken, es wäre schön, ihn als Freund zu haben oder gar als Mann. Du kannst ihn dir am Tisch mit nichts anderem als mit Lamm und Rind vorstellen. Er ist ein grosser, schöner Mann, loyal, ehrlich und immer bereit, seine Frau zu verteidigen und für sie da zu sein, und jeden Abend das zu tun, was zu tun ist. Immer gleich, ohne Fantasie wie Rind und Lamm und Rind und Lamm.»

Die Assistentin nutzt die Atempause, um ihm eine Kostprobe der frisch geöffneten Flasche Barbaresco zu präsentieren und auf seine Einwilligung zu warten.

«Marcello Mastroianni hingegen wird man nie in der Saalmitte antreffen, man findet ihn in einer Ecke. Du musst ihn suchen und dich bemühen, ihn kennenzulernen. Er zeigt nicht sein strahlendes Gebiss, sondern ein sarkastisches Lächeln, fast so, als wolle er dich auf Distanz halten. Er ist kein offenes Buch, sondern du musst darin blättern, bis du findest, was du suchst. Marcello Mastroianni hatte viele Frauen, schöne Frauen; neben ihm wurden sie zu Königinnen. Und jetzt bin ich bei der Metapher. In der Degustation stört beim Nebbiolo einmal dies und einmal das. Und dann kommt das Essen, und der Wein beginnt Musik zu machen. Der Nebbiolo reinigt dir den Mund, so dass jeder Bissen wie neu ist, und alles wird Poesie.»

Beim Abschied im Innenhof des Weinguts fasst mich Angelo Gaja nochmals am Arm. «Weisst du», flüstert er beschwörend, «wir Handwerker haben gegenüber der kommenden Generation zwei Aufgaben: Erstens sollen wir ein gutes Beispiel sein, ohne zu sagen, was die Nachkommen zu tun haben. Und zweitens sollen wir die Leidenschaft pflegen. Sie hilft auch schwierige Momente zu überwinden. Wenn du Leidenschaft verspürst, dann knickst du nicht ein, sondern gehst weiter.» ○

Gaia Gaja, die älteste Tochter (fünfte Generation), arbeitet seit zehn Jahren im Familienunternehmen. Sie ist für den Export verantwortlich, der 85 Prozent der Gaja-Gesamtproduktion ausmacht.

«Mit 75 hast du keine Zukunft mehr vor dir. Man muss der nachfolgenden Generation Platz machen. Was bei Familienbetrieben besonders delikat ist»

Angelo Gaja





Angelo Gaja, 75

## Die Geschichte der Gajas

Mitte

18. Jahrhundert Die aus Katalonien stammende Familie Gaja lässt sich im Piemont nieder
- 1859 Giovanni Gaja (1832-1914) gründet die Kellerei in Barbaresco (Foto links oben)
- 1905 Angelo Gaja (1876-1944) heiratet Clotilde Rey (1880-1961). Sie sind fortan fürs Weingut verantwortlich. Clotilde Rey hat starken Einfluss auf die Qualität bei der Weinproduktion
- 1937 Giovanni Gaja (1908-2002) übernimmt die Betriebsführung (Foto links). Nach und nach macht er bedeutende Zukäufe: Costa Russi, Sori San Lorenzo, Sori Tildin und Darmagi. Giovanni Gaja setzt den Familiennamen GAJA prominent aufs Etikett, über die Bezeichnung Barbaresco, und verkauft fortan seine Weine teurer als die Baroli
- 1940 Angelo Gaja wird geboren
- 1961 Angelo Gaja steigt in den elterlichen Betrieb ein. Es werden fortan nur noch eigene Trauben verarbeitet
- 1967 Mit dem Sori San Lorenzo kommt der erste Lagen-Barbaresco auf den Markt. Sori Tildin folgt 1970, Costa Russi 1978
- 1970 Angelo Gaja übernimmt die Betriebsführung
- 1982 Aus dieser Ernte wird erstmals der Cabernet Sauvignon Darmagi abgefüllt. Ein Jahr später folgt der Chardonnay Gaia & Rey
- 1988 Gaja kauft 12 Hektaren Reben, hauptsächlich im Gebiet von Serralunga. Aus dem gleichen Jahr kommt der erste Barolo Spers in den Verkauf
- 1993 Erwerb des Castello di Barbaresco. Es wird zu Repräsentationszwecken eingerichtet
- 1994 Übernahme des Weinguts Pieve Santa Restituta in Montalcino
- 1996 Die Einzellagenweine aus Barbaresco und Barolo werden fortan als Nebbiolo Langhe DCC angeboten. Sie enthalten rund 5 Prozent Barbera
- 1996 Kauf des Weinguts Ca' Marcanda in Castagneto Carducci in der Maremma (Foto links unten)
- 2004 Gaia Gaja, die älteste Tochter (5. Generation), tritt ins Unternehmen ein. Sie ist für den Export verantwortlich
- 2009 Schwester Rossana arbeitet im Betrieb mit. Sie betreut für Gaja den italienischen Markt



Drei Gaja- Generationen in Schwarzweiss:  
 Angelo Gaja mit seinem Sohn Giovanni und seinem Vater Giovanni (Foto Mitte links).  
 Von der Familie umringt: Angelo Gajas Frau Lucia mit Sohn Giovanni und den Töchtern Rossana und Gaia (dahinter).  
 Das abgeschottete Weingut (rechte Seite):  
 Es gibt keine Gaja-Bar, kein Gaja-Restaurant, keinen Direktverkauf.

