

# 150 Jahre Gaja

Nebbiolo aus Barbaresco und Barolo zählt,  
Gaja sei Dank, zu den Spitzenweinen dieser Welt.



Das herrschaftliche Anwesen der Gajas ist bestens in ihr Heimatdorf Barbaresco integriert, ein Teil des neuen Kellers ist in den frisch begrüntem Hang gebaut worden



Seit vier Generationen wird das führende Weingut in Barbaresco von den jeweiligen Inhabern nicht nur mit Sachverstand geführt, sondern stetig weiter entwickelt. Bereits die Großeltern des heutigen Patriarchen Angelo sen. und Clotilde Rey verfolgten eine für die damalige Zeit ungewöhnliche Qualitätsphilosophie. Weingartenarbeit und saubere Kellertechnik waren damals alles andere als selbstverständlich. Giovanni, der Vater Angelos, setzte einen weiteren wesentlichen Schritt, indem er jene Spitzenlagen erkannte und zukaufte, auf denen heute die Aushängeschilder des Weingutes erzeugt werden.

Neben dieser nachhaltigen Familientradition, war der Mut Angelo Gajas zu Neuerungen entscheidend für den beispiellosen Erfolg. Ge-

gen alle Widerstände verfolgte er stets die Vision eines „sauberen“, fruchtbetonten Nebbiolo, dem er alles unterordnete. Er musste sich dabei auch gegen seinen Vater durchsetzen. Als er ihm etwa 1978 mitteilte, dass er direkt neben dem Weingut Cabernet anpflanzen werde, sagte sein Vater nur abfällig „Darmagi“, was so viel wie „schade“ heißt. Der coole Angelo taufte den sortenrein ausgebauten Wein daraufhin „Darmagi“.

### Modernist in Barbaresco

Viel bedeutender waren seine Entscheidungen, die Spitzenweine des Hauses ab 1978 nicht mehr traditionell jahrelang in großen Holzfässern, sondern ein Jahr in Barriquefässern und (nur) ein weiteres Jahr in großen Fässern aus-

zubauen und vorher im Stahlfass zu vergären. Dies hat auf das Geschmacksprofil naturgemäß einen maßgeblichen Einfluss. Klar, wer Nebbiolo-Weine mag, muss Gerbstoff lieben. So meint Jancis Robinson trefflich, dass keine andere Traube so verflucht viel Tannin, Säure und trockenen Extrakt habe. Durch den modernen Ausbau im Hause Gaja wurde nicht die „Struktur“ der Weine verändert, sondern die Fruchtexpression zu Lasten des „Goudron“ gesteigert.

### Abseits der DOCG

Im Jahr 2000 gab das Weingut bekannt, die Einzellagenweine Sorì Tildin, Sorì San Lorenzo, Costa Russi, Sperss und Conteisa der Jahrgänge 1996 ff. nicht mehr als Barbaresco bzw. Barolo (DOCG) zu etikettieren, sondern als

Langhe Nebbiolo DOC, da die Weine mit Barbera (zwischen 4 und 8%) cuvettiert wurden. Ob dieser Schritt, der den Weinen mehr Geschmeidigkeit und in den heißen Jahren auch Säure gibt, bei langer Reifung richtig ist, wird sich noch weisen; dem üblichen „früheren Genuss“ ist es wohl zuträglich.

### Personal-Inventar

Ein goldenes Händchen hat Angelo Gaja bei der Auswahl seiner Mitarbeiter: Ihm gelingt es nicht nur, herausragende Köpfe zu engagieren, sondern sie oft auch langfristig an das Weingut zu binden. Sein Marketingchef Willi Klinger wanderte nach gemeinsamen Jahren zur ÖWM (Österreich Wein Marketing) zwar ab, aber er ist kein Italiener und konnte die Angebote aus der österreichischen Weinwirtschaft kaum ablehnen. Luigi Rama als vormaliger Chefönologe (bis 1970) gehörte auf dem Gut bereits zum „Inventar“. Ein Meister seines Faches ist sein Nachfolger Guido Rivella, der für die Weine sämtlicher Gaja-Weingüter verantwortlich zeichnet. Rivella, dessen Enthusiasmus und Lebensfreude unmittelbar ansteckend wirken, wäre nach alpenländischen Maßstäben längst pensionsreif und beging gerade sein 40-Jahr-Jubiläum als Kellermeister.

### Die Diva von San Lorenzo

Der kapriziöse Nebbiolo bedarf eines nachhaltigen Weingartenmanagements. Dafür ist derzeit Frederico Curtas verantwortlich, der die Weinberge kennt wie seine Westentasche. Wer im Weingarten arbeitet, bleibt im Schatten des Ruhmes, obwohl dies für die Qualität von entscheidender Bedeutung ist. Curtas wird zum „Sorì San Lorenzo“, der wohl besten Barbaresco-Lage überhaupt, mit dem weisen Satz zitiert: „Der ganze Reichtum dieses Bodens liegt in seiner Armut.“ Wer den Prozess der Weinbereitung am Beispiel einer Einzellage oder überhaupt die Ent-



Angelo Gaja mit seiner erstgeborenen Tochter Gaia



Corporate Design pur: Gaja-Etikett

stehung eines großen Weines verstehen will, dem sei die Lektüre des Buches „Sorì San Lorenzo“ von Edward Steinberg (Prof. an der Harvard Universität, Korrespondent für „Newsweek“ etc.) empfohlen, der von den Weinen dieses Hügels inspiriert wurde.

### Fortführung der Familientradition

Padrone Angelo Gaja zur Seite stehen seine Frau Lucia sowie die Töchter Gaia und Rossana und sein Sohn, der traditionell natürlich wieder Giovanni (III.) heißen muss. Während Giovanni am Weingut nicht besonders präsent ist, fällt vor allem die charmante Gaia Gaja auf, die in Pavia Wirtschaft studierte und der die Führung des großen Weingutes „Ca'Marcanda“ obliegt. Der fruchtbringende kontroversielle Austausch zwischen Vater und Tochter ist deutlich spürbar.

### Eine Weltmarke des Weines

Gaja hat die Bedeutung des Marketings frühzeitig erkannt. Das so schlichte wie legendäre schwarz-weiße Etikett ist eine Ikone des „Corporate Design“ im Weingeschäft. Mit seinem Team gelang es Gaja, mitunter die größten und langlebigsten italienischen Weine zu erzeugen. In diesem Spitzenbereich können nur wenige mithalten, etwa das Traditionshaus Giacomo Conterno, das aufzeigt, dass auch die altüberlieferte Nebbiolo-Bereitung herausragende Ergebnisse zeitigen kann (etwa Monfortino 1958, 1971 oder 1985). Die Toleranz von Nebbiolo gegenüber suboptimalen Lagerbedingungen ist geringer als bei Bordeaux-Gewächsen; meine Verkostungen zeigen aber wieder einmal, dass auch die „einfachen“ Barbareschi (ex Chateau) aus großen Jahren (etwa 1961, 1982) nach einem halben Jahrhundert noch herausragenden Trinkgenuss ohne störende Tertiärtöne bieten.

### Gaja – Geschichte

Die Familie ist seit 300 Jahren im Piemont ansässig; das Weingut in Barbaresco wurde 1859 von Giovanni Gaja (I.), dem Urgroßvater des heutigen Inhabers Angelo Gaja (II.), gegründet. Gemäß der Familientradition wechseln sich bei den Erstgeborenen die Namen „Giovanni“ und „Angelo“ ab. Der Sohn des Gründers, Angelo Gaja (I.), und dessen Ehefrau Clotilde Rey (1880–1961) haben wesentlich zur Qualitätslinie beigetragen. Danach folgte deren Filius Giovanni Gaja (II.), der 2002 im 94. Lebensjahr starb. Er schaffte es, den Barbaresco des Hauses zu nationaler Bedeutung zu erheben. Die Spitzenlagen in Barbaresco

wurden von ihm angekauft. Der heutige Angelo Gaja (II.) trat 1961 in den Betrieb ein. Durch moderne Ausbauförmern beging er Tabubrüche und verschaffte dem Nebbiolo neue Ausdrucksformen. Heute besitzt die Familie Gaja 100 ha Weingärten im Barbaresco- und Barolo-Gebiet. Seit 1994 betreibt die Familie das Gut Pieve Santa Restituta in Montalcino (16 ha) und erzeugt dort zwei Brunelli. 1996 wurde das Gut Ca'Marcanda in Castagneto Carducci (Maremma) angekauft, auf dem drei „Supertoscans“ (Promis, Magari und Camarcanda) ausgebaut werden.

An der Spitze stehen die Lagenweine Sorì San Lorenzo und Sorì Tildin. So haben die Jahrgänge 1978, 1982 und 1985 sicher noch nicht den Zenit erreicht. Zur Ausschöpfung ihres Potenzials benötigen sie wohl 40 bis 50 Jahre. Auch jüngere Jahrgänge wie etwa Sorì Tildin 1997 zeigen fulminante Größe. Während die Barbaresco-Lagen von ihrer mineralischen Spannung leben, ist der Barolo Sperss („die Hoffnung“ – seit 1988 aus Serralunga) jüngerer Jahrgänge etwas für Freunde wuchtigerer Weine, denen vor allem Robert Parker viel abgewinnen kann.

## Wayne, Mastroianni oder ...?

Die Familie Gaja pflegt keine aristokratischen Allüren, auch wenn sie nun im Schloss von

Barbaresco lustwandelt, das jüngst gekauft und renoviert wurde, wobei die künftige Widmung der endlosen Zimmerfluchten noch nicht klar ist. Es gibt jedenfalls genug Gästezimmer und Sofas.

Dem Weingut traue ich zu, auch zukünftig die Gunst der großen Jahre zu nutzen und die Diva „Nebbiolo“ zu bändigen, wenn das Hauptaugenmerk der nächsten Generation bei den Spitzenlagen der piemontesischen Heimat bleibt.

Selbstbewusst verglich Angelo Gaja den Cabernet Sauvignon mit John Wayne und seinen Nebbiolo mit Marcello Mastroianni. Gebändigte Gerbstoffe eröffnen in der Tat ein breiteres Spektrum, das allerdings, um bei diesem

Vergleich zu bleiben, von Mastroianni bis Klaus Kinski reichen kann.

## Adressen

### GAJA

Via Torino 18 – 12050 Barbaresco (CN)  
Tel. +39/0173/635158  
Fax +39/0173/635256  
info@gajawines.com

### Pieve S. Restituta

Loc. Chiesa S. Restituta –  
53024 Montalcino (SI)

### Ca'Marcanda

Loc. S. Teresa –  
57022 Castagneto Carducci (LI)

## Gaja.pur

Die Weine wurden bei zwei Gelegenheiten verkostet: 2011 am Weingut zusammen mit Angelo und Tochter Gaia Gaja und im Herbst 2010 bei einer Verkostung im Palais Coburg in Wien. Seit 1996 werden die Langhe-Weine Costa Russi, Sorì Tildin und Sorì San Lorenzo als „Langhe Nebbiolo DOC“ geführt, da sie zwischen 5 bis 8% Barbera enthalten. Beim heißen, opulenten Jahrgang 1997 war die Barbera-Beigabe wichtig für die Säure.

## Rotweine

### 2008 Barbaresco

Erstaunlich elegante Textur. Zwar erdig, mit der Lüftung aber immer süßer: Erdbeeren und Trockenfrüchte.

### 2007 Barbaresco

Verschlossener und dichter verwoben als 2008. Rustikal, dabei deutlich weniger elegant. Braucht lange Flaschenreife.

### 2007 Langhe Nebbiolo Sperss (94% Barbaresco/ 6% Barbera)

Sehr reife, marmeladige Struktur. Dicht, dunkelbeerig, pflaumentönig. Massiver als der Barbaresco und mehr Potenzial!

### 1997 Langhe Nebbiolo Costa Russi

Rubinrot. Wirkt balanciert, hat aber etwas (zu) wenig Säure. Kirsch-Anklänge. Nicht allzu vielschichtig, fällt gegen Sperss und Sorì Tildin deutlich ab. Saftiger Stoff ohne Ecken und Kanten.

### 1997 Langhe Nebbiolo Sperss (aus der Magnum)

Dichtes Rubinrot. Exorbitante Tannin-Reife und dadurch bedingte Süße. Geradezu die Anti-

these zum Sorì Tildin. Bereits zugänglich. Nicht mehr nebbioloty-pisch, Übersee-Anklänge: rumtopfig, aber keinesfalls brandig. Keine Frage, köstlich! Ich bevorzuge aber Tildin.

### 1997 Langhe Nebbiolo Sorì Tildin

Viel zu jung! Im Unterschied zu Sperss 1997 nicht einmal anrinkbar. Die Nase wirkt noch „phenolisch“. Nach dem Verschwinden der Reduktivität durch Glasoxidation wird mineralische Spannung spürbar. Ich ahne, was dieser monströse Nebbiolo dereinst an Geschmackserlebnissen bieten wird. Geben wir ihm 10, eher aber

20 Jahre. Es kündigt sich Aromen nach Teer, Veilchen-Extrakt etc. an.

### 1996 Langhe Nebbiolo Conteisa

Bereits relativ weich und zugänglich. Trocken, aber nicht spröde. Anklänge nach „Schwarzem Holunder“. Minzig.

### 1989 Barolo Sperss

Fleischig und bereits weich genug. Trockenfrüchte, maßvoll „rumtopfig“. Später auch florale Anklänge. Nachhaltig.

### 1988 Sperss Barolo

Der erste Sperss! Sehr guter Jahrgang mit später Ernte. Farb-

intensive, konzentrierte, frische Weine mit hoher Tanninreife und guter Säure. Beachtliche mineralische Frische. Aromen nach Johannisbeeren sowie ein Pflaumen-Hauch. Druckvoll, kernig, konzentriert. Leichte Vegetabilität, passende Bittertöne. Braucht lange im Glas, dann entsteht Exotik: Kokos!

### 1988 Barbaresco Sorì San Lorenzo

Uralte Weinstöcke. Verkostung am Weingut im Juli 2011: „Perfektes Goudron“. Mineralisch strukturiert, große Klasse. Erdige Töne, vielschichtige Gewürze. Aber etwas strenger als die vor einem Jahr verkostete Flasche. Verkostung im November 2010: Wirkte noch frischer und expressiver, metallische Grandezza! Die eleganteste Expression des Nebbiolo!

### 1988 Darmagi

Cabernet Sauvignon, ausgepflanzt 1978. Ein wahrer „Cabernet-Flash“, unverschämt jung. Verspielt, likörig. Kräuter-Würze. Charmant und saftig.

### 1985 Barbaresco Sorì Tildin

Sehr guter und heißer Jahrgang. Ernte Sorì San Lorenzo: 7.10.,



Vor der Vereinheitlichung der Etiketten: manieristische Flaschen für die großen Lagen Sorì Tildin und Sorì San Lorenzo!



Angelo Gaja genoss sichtlich sein eigenes Œuvre



Gaia Gaja und der äußerst erfahrene Kellermeister Guido Rivella

Sori Tildin: 15.10. Vollreife Trauben mit großer Fruchtexpressivität und dichter Tanninstruktur. Einer meiner Lieblingsweine! Brauchte Zeit, um sich zu öffnen. Fulminante Frische, Veilchen-Duft, später Kirsch-Töne, Apfelkompott-Noten und Nelken-Aromen. Enorme Salzigkeit, unglaublich animierend. Verändert sich im Glas: wirkt dann abgerundeter, „fertiger“ und metallisch.

#### 1985 Barbaresco Sori San Lorenzo

Feiner und eleganter, aber nicht so konzentriert wie Sori Tildin: Rosenseife, flashige Citrus-Töne. Grandiose Tee- und Minz-Aromen. Kaum zu glauben, was der Lagenunterschied hier ausmacht.

#### 1985 Darmagi

Feine, glasklare Cabernet-Nase. Cassis, Preiselbeeren. Würze jung, fest, grüntönig. Nicht elegant, aber frech und frisch.

#### 1982 Barbaresco

Die Überraschung der Verkostung am Weingut. Komplex, charakterstark und geradezu unver-schämt parfümiert. Labende Süße und dabei elegante, verspielte Stoffigkeit. Reife Tannine. Expressive Aromen nach Feigen, „Malzkaffee“. Balsamische Töne (Kinderschweiß). Ein gewaltiger;

dabei (nur) mittelgewichtiger Nebbiolo! Zeigt, wie elegant sich die Gerbstoffe entwickeln können (Mastroianni!).

#### 1978 Barbaresco

Herausragender Jahrgang: kalter Frühling mit hinausgeschobener Vegetationsperiode. Sehr späte Ernte, September und Oktober außerordentlich warm. Die Weine entwickelten sich sehr langsam. Seit dieser Zeit Neuerungen bei Gaja: Vergärung im Stahltank, ein Jahr Barriqueausbau! Granatrot. Anfänglich Töne reifer Erdbeeren. Später Tertiär-Aromen: Laub, Tabak, Pilze. Knackige Tannine. Verliert im Glas.

#### 1978 Barbaresco Sori San Lorenzo

Dichtes Granatrot. Großartige Himbeersüße. Mundfüllende Tannine. Jugendlich, fast noch zu

tanninstreng! Trotz der Dekantierung geht der Wein erst nach 40 Minuten im Glas auf: komplexe Töne nach Heublumen!

#### 1974 Barbaresco

Es überwiegt der mineralische Charakter: Feuerstein, Phosphor. In diesem Potpourri dominieren die Tertiär-Aromen stark: Erde, Pilze. Kernige, nicht ganz perfekt reife Tannine.

#### 1961 Barbaresco

Verkostung am Weingut im Juli 2011: Welch ein Flaschenglück! Damals wurde fassweise gefüllt und fremdes Traubenmaterial zugekauft. Mystisches Flair, Kräutergarten. Fein ziseliert, aber doch autoritär. Dies ist transzendent wirkende Barbaresco-Süße des Alters! Über allem schwebt das Parfum nach Minze und Menthol. Verkostung im November 2010:

schwächere Flasche. Flamboyant: Stallgeruch, Puderzucker, Kirsch-Aromen, vordergründiger Feuerstein-Geschmack.

### Weißweine

#### 1997 Langhe Chardonnay Gaia & Rey

Weingärten ausgepflanzt 1979. Ungemeine Süße und Verspielt-heit: Citrus-Anklänge, Steinobst, Lindenblüten, florale Töne. Fein integriertes Holz.

#### 1991 Alteni Di Brassica

Sauvignon blanc. Welch ein explosives Weißwein-Bouquet! Süß, flashig, likörig, ölig! Überreifer grüner Paprika, Anis, Exotik. Erinnernte mich an den großen 1989 Pavillon blanc von Margaux, aber „reifer“ und leidenschaftlicher!

#### 1984 Langhe Chardonnay Gaia & Rey

2. Ernte. Ein seltenes Ereignis, da Gaja nur noch 40 Flaschen hat. Nach Selbsteinschätzung des Guts der beste „Gaia & Rey“ aller Zeiten. Unverschämte Frische (kühles Jahr!) und kristalline Klarheit, Viskosität und knackige, Säurestruktur suchen ihresgleichen. Die Nase ist mineralisch und abgründig, ja „stichig“. Ein ungewöhnlicher „Narziss“ für einen erfahrenen Goldmund!

### Die Besten

#### (nach Meinung des Autors teils Weltklasse):

- Barbaresco 1961: Bei Flaschenglück transzendente Barbaresco-Süße in Vollendung!
- Sori San Lorenzo 1978: Unfassbare komplexe Jugendlichkeit!
- Barbaresco 1982: Elegant, charakterstark und expressiv!
- Gaia & Rey 1984: Kristalline Viskosität!
- Sori Tildin 1985: Fulminanter Veilchen-Duft!
- Sori San Lorenzo 1985: Vielschichtig (von Rosenseife bis Minze)!
- Sori San Lorenzo 1988: Die eleganteste Ausformung von Nebbiolo!
- Alteni Di Brassica 1991: Überwältigende Aromen-Fülle!
- Sori Tildin 1997: Der Vulkan, der seines Ausbruches harret.