

Medienspiegel

13.07.2026

Avenue ID: 4083

Artikel: 1

Folgeseiten: 11

News Websites



11.07.2026

blick.ch / Blick Online

Im Piemont vergöttert, in Bolgheri schräg beäugt

01

Die Familie Gaja feiert 30 Jahre Ca'Marcanda

Im Piemont vergöttert, in Bolgheri schräg beäugt

11.07.2026 Alain Kunz

Seit 30 Jahren macht die Familia Gaja Weine in Bolgheri. Der Topwein von Ca'Marcanda ist so gut wie Sassicaia oder Ornellaia. Dennoch bleibt ihm die Anerkennung versagt. Warum eigentlich? Und: das ultimative Best of Bolgheri sowie weitere Stories aus Italiens Bordeaux.

Darum gehts

Ca'Marcanda 2022 erhält Top-Bewertung: 97 Punkte, gleichauf mit Ornellaia

Gaja-Kellerei produziert 450'000 Flaschen jährlich aus 114 Hektaren Reben

Garzaia Bolgheri Superiore 2023: 15'000 Flaschen pro Jahr, 139 Franken

Die Degustation lässt keine Zweifel offen: Das sind lupenreine 97 Punkte für den Ca'Marcanda 2022. Gleiches Skore wie für den Ornellaia. Der Zweitwein Magari kommt auf 95 Punkte, der Basiswein Promis auf 93. Dieselbe Punktzahl erhält der taufrische Jahrgang des weissen Vistamare. Das sind die Blick-Ratings für die neusten Babys aus dem Hause Gaja in Bolgheri. Traumnoten. Monica Lerner, die seit 2013 für Parkers Wine Advocate verantwortlich ist für Italien, vergibt ähnlich hohe Noten. Doch die anderen? In den Bolgheri-Top-Ten der Fachzeitschrift Vinum fehlt der Ca'Marcanda, weil er wie viele andere Weine mit 95 Punkten abgespeist wird. Auch bei Falstaff kommt der Gutswein in der Regel über dieselbe Punktzahl nicht hinaus, mit Ausnahme der Jahrgänge 2019 und 2016. Vini d'Italia von Gambero Rosso hat dem Ca'Marcanda letztmals 2013 die begehrten drei Gläser verliehen. Das ist nicht nachvollziehbar, wenn man sieht, wer sonst aus der Region die Maximal-Gläserzahl kriegt.

Wie ist das zu erklären?

Vor zehn Jahren wäre das den Gajas piepschnurzeigal gewesen. Heute nicht mehr. Heute müssen selbst die ikonischsten Güter ihre Weine aktiv verkaufen. Denn das passiert nicht mehr von selbst, wie einst. Der sinkende Weinkonsum betrifft jeden. Umso mehr versucht Italiens Überfigur Angelo Gaja, Werbung für Wein zu machen. «Alkohol ist kein Teufel! Ich bin nun 86 und trinke jeden Tag Wein. Nicht zwischendurch. Immer zum Essen. Weil Wein in Massen gesund ist. Davon bin ich felsenfest überzeugt! Mein Vater ist 94 geworden und hat es gleich gehalten.»

Ca'Marcanda – Haus der endlosen Verhandlungen

Zurück zu Ca'Marcanda, dem Gut, das sich Angelo, der mittlerweile die Verantwortung der Gaja-Kellereien an seine Töchter Gaia und Rossanna sowie Sohn Giovanni übertragen hat, in unzähligen Verhandlungen mit dem vorherigen Landbesitzer wie auf dem türkischen Basar erhandeln musste. Deshalb der Name «Marcanda», was so viel bedeutet wie Haus der endlosen Verhandlungen. Die Kellerei ist ein quasi unterirdisches Meisterwerk des Gaja-Hausarchitekten Giovanni Bo, der 2023 verstarb. 114 Hektaren stehen unter Reben. Die Jahresproduktion liegt bei 450'000 Flaschen.

Vistamare 2025: 93/100 (49.90 Franken)

Promis 2024: 93/100 (37 statt 42 Franken)

Magari 2024: 95/100 (60 Franken)

Ca'Marcanda 2023: 97/100 (169 Franken)

Ca'Marcanda 2022: 97/100 (169 Franken)

Ca'Marcanda 2021: Tiefe, tendenziell dunkle Nase, leicht rauchig, komplex, Kaffee, Kräuterwürze; Power, Dichte, alles stimmig, sensationell samtene Tannine, druckvoll, königlich elegant, ätherisch, totale Mundfülle, unfassbar lang. 98/100 (169 Franken)

Ca'Marcanda 2020: 93/100 (149 Franken)

Ca'Marcanda 2019: 93/100

Ca'Marcanda 2010: 96/100

Ca'Marcanda 2000 (erster Jahrgang): 95/100

(Die Weine von Ca'Marcanda gibts bei weibelweine.ch)

Das Gut ist seit Jahren Bio-zertifiziert. «In Bolgheri ist es kein Problem, Bio zu sein. Jahre mit viel Regen wie 2023 und 2024 sind die grosse Ausnahme», sagt Giovanni Gaja. Und weiter: «Aber wir schreiben es nicht auf die Etikette. Die Haltung ist viel wichtiger als dieser Stempel.» Wie im Rebberg kennen die Gajas auch in der Weinmache keine Kompromisse. Einen Einblick gibt Agronom Iacopo Meucci am Butterfly Day zum 30-Jahr-Jubiläum der Kellerei, an den Blick eingeladen war: «Wir sind unglaublich präzise und pingelig im Anbau. Wir lassen nur zwei Trauben am Stock. Und die Trauben aller 114 Hektaren werden handgelesen. Danach wird jedes Beerchen auf dem Förderband kontrolliert. Dazu kommt das Rüttelpult zum Einsatz. Einen solchen Riesenaufwand kann nur Gaja betreiben! Was bedeutet: die Selektion im Rebberg ist derart strikt, dass danach im Keller nur noch ganz wenige Fässer den Cut nicht schaffen und nicht in einem Gaja-Wein landen, sondern offen an andere Winzer verkauft werden. Es sind weniger als zehn Prozent!»

Rossj-Bass Langhe Chardonnay 2024: 93/100 (65 Franken)

Sito Moresco 2023: 93/100 (49.90 Franken)

Barbaresco 2022: 94/100 (199 statt 229 Franken)

Costa Russi Barbaresco 2022: 95/100 (575 Franken)

Sori Tildin Barbaresco 2022: Ausladende Nase, tief, ätherisch, leicht herbal, alles da: Rosen, Kirschen, Kräuter, aber alles auf Understatement; reich, Tiefe, Power, Dichte, wunderschöne samtene Tannine, total komplex, perfekte Textur, totale Mundfülle, ist ein typischer Gaja, also Liga 1A, aber mit ein bisschen weniger Finesse als üblich, dennoch hoch komplex, und superlang. 97/100 (620 Franken)

Sori San Lorenzo Barbaresco 2022: 95/100 (670 Franken)

Barolo Dagromis 2021: 94/100 (76 Franken)

Barolo Conteisa 2021: 94/100 (350 Franken)

Barolo Sperrs 2021: Ausladende Nase, viel Rosen und Flieder, viel Erdbeere, aber auch Griottes und Zwetschgen, Würze; Schmelz, leichtfüssig und doch mächtig, Tannine kommen erst später, sind feinkörnig und griffig, hat Struktur, Power, Mundfülle, und ist trotz allem nie überladen, bleibt elegant bis zum Schluss, noch etwas wild, hat aber gewaltiges Potenzial, sensationelles Finish. 98/100 (430 Franken)

Darmagi Cabernet Sauvignon 2022: 97/100

Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino 2020: Wunderschöne, ausgewogene Nase, typisch, Kirschen, Kräuter; Schmelz, dezentes, aber präsent Tannin, ätherisch, Frische, Mundfülle total, lang! 95/100 (73 Franken)

Idda Bianco 2023: 93/100 (45 Franken)

Idda Rosso 2022: Tiefe, ausladende Nase, Rotfrucht, sehr mineralisch, expressiv, sehr frisch, knackig; Schmelz, sandig, Lavastein, füllt alles aus, ätherisch, Minze, generell Kräuter, superlang. TOP! 95-96/100 (45 Franken)

(Die Weine von Gaja gibts bei weibelweine.ch)

Garzaia – das neue Super-Tuscan-Vögelchen von Ruffino

1877 als Casa Ruffino gegründet, zählt der Name Ruffino heute zu den bekanntesten in ganz Italien. Zum einen natürlich wegen der Fiasco-Flasche, die oft mit dem Namen Ruffino in Zusammenhang gebracht wurde. Diese Zeiten gehörten untrennbar zur Geschichte von Ruffino, sind aber Zeugen einer längst vergangenen Epoche. Heute steht Ruffino für Modernität, die die Tradition nicht aussen vor lässt. Mit den diversen Chianti. Und den Supertoscans aus der Region südlich von Florenz. Und nun mit einem neuen Supertoscan aus der Region, die für diesen Begriff steht wie keine andere: Bolgheri!

Ruffino hat sich nicht lumpen lassen, als es darum ging, dort einen Wein zu lancieren. Zumal man mit der neuen Weinmacherin Olga Fusari die perfekte Person für das Vorhaben gefunden hat, einen der besten Bolgheri-Weine ins Leben zu rufen. Olga war Weinmacherin bei Ornellaia. Stellen sich da noch Fragen? Ausser: Kann das Gut seinem Anspruch («Wir wollen die hundert Punkte!») gerecht werden? Dazu später, bei der Verkostungsnotiz. Importeur Gianni Vergani zum 100-Punkte-Ziel: «Das sagen viele. Da sind wir gebrannte Kinder. Vor allem in Italien. Deshalb ist es durchaus unitalienisch, wenn jemand Worten Taten folgen lässt. Olga tut das.»

Garzaia steht übrigens für Garzetta, einen lokalen Vogel. In Zürich hat Olga das Baby der Weltpresse vorgestellt – und sie sagt dazu: «Ich bin in Bolgheri aufgewachsen. Es war mein Wunsch, bei dieser Vision von Ruffino mitzuarbeiten. So ist dieses Projekt voller Emotionen für mich.» Da sie Cabernet Franc liebt, wie sie sagt, passte ihr ein Wein mit einem Anteil von 70 Prozent dieser Rebsorte perfekt. «Auch wenn es nicht einfach ist, mit dieser Rebsorte zu arbeiten, den richtigen Reifegrad zu finden.» Dieses neue Supertoscan-Baby, von dem es 15'000 Flaschen pro Jahr geben wird, ist kein Lagenwein. «Ich liebe die Philosophie der Perfect Picture, des Verschneidens der besten Lagen», sagt Olga. Der Preis? Teuer! Vergani, etwas traurig: «Das liess sich nicht verhandeln...» Doch vielleicht wirds eines Tages einen preiswerteren Zweitwein zum Bolgheri Superiore geben und einen Vermentino, also einen Weissen.

Garzaia Bolgheri Superiore 2023 (70 % Cabernet Franc, 30 % Merlot): Erstaunlich rotbeerig, lebt von der Frucht, auch viel Holzkohle, rauchig, Zigarrenkiste, mineralisch, jedenfalls sehr expressiv; balsamisch, sehr würzig, hat gewisse Landweinstilistik, Schmelz, Tiefe, totale Mundfülle, ätherisch, ist sehr frisch, samtene Tannine, Eleganz, leichter Grüntouch, gegen Ende minime Adstringenz, superlang. 93-96/100 (139 Franken, bei vergani.ch)

La Solatia Pinot Grigio 2024: 89/100 (19.50 Franken)

Essenza di Venus Rosato 2024 (ist eigentlich der Coop-Wein, der aber eigens für Vergani gepimpt wurde, zum Beispiel mit mehr Batonnage): Sehr schöne typische Rosé-Nase mit kleinen roten Beeren, Himbeeren, leicht kräuterig und mineralisch, sogar zart Feuerstein; Schmelz, schöner Body, hat Struktur, sogar leichte Tannine, total harmonisch, ätherisch, wieder Rotfrucht, macht Lust auf ein zweites Glas, geht aber auch zu Food, Top-Rosato! 92/100 (23 Franken)

La Solatia rosso 2024: 90/100 (19.50 Franken)

Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione 2019: 93/100 (43.50 Franken)

Modus Toscana 2021: 92–93/100 (39 Franken)

Modus Primo 2019: 93/100 (Jahrgang 2020: 49 Franken)

Alauda 2020 (ca. 50 % Cabernet Franc, Rest Merlot und Colorino): Dunkle, tiefe, parfümige Nase, etwas Holz, dunkle Früchte; Power, Tiefe, minim portish, druckvoll, ausgewogen, rechte, aber samtene Tannine, ätherisch, Mundfülle total, sehr lang! 95/100 (98 Franken)

Greppone Mazzi Brunello di Montalcino Riserva 2018: 94/100 (42.50 statt 56.50 Franken für Jahrgang 2020 bei coop.ch)

(Ausser dem Brunello gibts alle Weine bei vergani.ch)

Caiarossa: Weine vom Ende der Welt

Es gibt Weingüter, die befinden sich gefühlt am Ende der Welt. Caiarossa ist so eines. Es liegt nicht mehr in der DOC Bolgheri. Doch die machen Weine à la Bolgheri. Es liegt auf halbem Weg vom Meer nach Volterra. Im Dreieck zwischen Riparbella, Montescudaio und Casaglia. Bahnhof? Eben. Am A... der Welt. Dass die wissen, wie man bordoleske Wein à la Bolgheri macht, zeigt nur schon der Name der Eigentümer: Es ist dies die holländische Familie Albada Jelgersma, die die 1998 gegründete Kellerei 2004 erworben hat. Als italienisches Gegenstück zum Château Giscours, einem Troisième-Grand-Cru-Schloss in Margaux, das auch der Jelgersmas gehört.

Heute sind 40 Hektaren des 100-Hektaren-Besitzes unter Reben, die allesamt von Beginn weg biodynamisch bewirtschaftet wurden. «Das war keine Konversion», erläutert Francesco Villa, der technische Direktor. Und weil das so ist, hat man auch nach eingehenden Bodenuntersuchungen die für die einzelnen Parzellen bestgeeigneten Rebsorten gepflanzt. Total sind es 61 Parzellen, die alle einzeln gelesen und gekeltert werden. «Und erst im September wird aufgrund der Degustation entschieden, was in welchen Wein kommt. Und zwar restlos alles!», so Villa weiter. Weswegen die Blends in den einzelnen Weinen immer wieder unterschiedlich ausfallen. Total kommen im Schnitt 150'000 Flaschen pro Jahr auf den Markt.

Wahrzeichen der Weine ist ein Dionysos-Kopf, der in der Nähe von Volterra entdeckt und von Jelgersma erworben wurde. Ein Artefakt, das untrennbar mit der Gegend und ihren Böden verbunden ist.

Zwei weitere Facts. Erstens: die überdimensionale Brille, die die Umgebung der Kellerei beherrscht. Sie ist eine Reminiszenz an den 2018 in Verbier VS verstorbenen Eric Jelgersma – es ist seine Brille. Sie soll die Art und Weise aufzeigen, wie er sein Baby sah. Zweitens: Der Zweitwein Aria di Caiarossa war 2016 derart stark, dass Gambero Rosso diesen Wein anstelle des Topweins mit den begehrten drei Gläsern bedachte.

Bianco di Caiarossa (ca. 50% Chardonnay und Viognier): 90/100 (43 Franken)

Pergolaia 2020 (76% Sangiovese, 14% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon): 91/100 (29 Franken)

Aria di Caiarossa 2020: 92/100 (43 Franken)

Aria di Caiarossa 2016 (Tre-Bicchieri-Wein): 93/100

· Caiarossa 2021: Dunkelfruchtige, tiefe Nase, explosiv, komplex, würzig; Power, Schmelz, rechte Tannine, sehr jugendlich, wild, Riesenpotenzial, ätherisch, superlang. 96/100 (69 Franken)

Caiarossa 2020 (20 % Cabernet Franc, 23 % Syrah, 18 % Cabernet Sauvignon, 13 % Sangiovese, 4 % Petit Verdot, 1 % Grenache Noir): Verhaltene, leicht würzige Nasem dunkle Frucht, Kirschen; total rund, viel Schmelz, Tannine, ätherisch, füllt alles aus, alles Gesuchte ist vorhanden, knackige Säure, Power, ausgewogen, Mundfülle, superlang! Irgendwie ein

toller Mix zwischen Bordeaux und Südfrankreich. 97/100

Caiarossa 2018: 95/100

Caiarossa 2017: 93/100

Caiarossa 2016: 93/100

Caiarossa 2013: 93/100

Caiarossa 2010: 92/100

(Die Weine von Caiarossa gibts bei smithandsmith.ch)

Le Macchiole – die heilige Dreifaltigkeit der Reinsortigkeit

Bordeaux-Blends. Also Assemblagen mit Cabernet Sauvignon und Franc, Merlot und Petit Verdot, dann und wann auch Syrah. Das ist es, was Bolgheri seit jeher auszeichnet. Logisch, wenn man sich als das Bordeaux Italiens sieht. Eine Kellerei ist von Beginn weg gegen den Strom geschwommen: le Macchiole. In den 80er-Jahren von Cinzia Merli und ihrem früh verstorbenen Mann Eugenio Campolmi gegründet, setzten die beiden von Anfang an auf Reinsortigkeit ihrer Topweine: Merlot, Cabernet Franc und Syrah. Einzig der Basiswein Bolgheri Rosso ist eine Assemblage. Die Reinsortigen gehören längst zu den besten Weinen Italiens. Und der Rosso (Foto) gilt als einer der besten Basisweine der Region.

Paleo Bianco 2023: 93/100 (54 Franken)

Bolgheri Rosso 2024: 93/100 (27.50 Franken)

Paleo Rosso 2022 (Cabernet Franc): Tiefe, austarierte Nase, Espresso, ein Hauch Holz, explosiv, bordolesk; Schmelz, knackige Tannine, die markieren, Frische, Tiefe, elegant, wohl konzentriert aber nie zu dicht, gegen Ende leichte Adstringenz, ätherisch, Frische, Mundfülle, superlang. 97/100 (96 Franken)

Scrio 2022 (Syrah): 95/100 (130 Franken)

Messorio 2022 (Merlot): Fast schon kitschig-schöne Merlot-Nase mit Kirschen und Kräutern, Medizinaltouch, etwas Parfüm, rechtes Holz, dunkle Frucht; ausladende, viel Power, aber auch viel Tannin, etwas Amarena-Kirschen, Mundfülle, enorm jugendlich, ätherisch, Fülle, Power ohne Ende, Druck, enormer, würziger Abgang. 97/100 (175 Franken)

(Die Weine von Le Macchiole gibts bei caratello.ch)

Das ultimative Best of Bolgheri und Co. 2025/26

Neben den Gewächsen aus der renommierten DOC Bolgheri finden in dieser topexklusiven Liste auch die Weine aus den benachbarten Regionen Bibbona, Suvereto, Castellina Marittima, Riparbella, Grosseto und Capalbio Eingang.

Sassicaia 2021: Tiefe, tendenziell dunkle Nase, Kräuter, viel Würze, etwas verhalten (wie immer); Schmelz, knackig, wunderbar silikige Tannine, ätherisch, Frische ohne Ende, alles stimmig, unfassbar elegant, auch leicht rotbeerig, erstaunlich zugänglich, sensationell lang! 98–100/100 (bindella.ch)

Castello di Bolgheri 2021: 98/100 (caveamann.swiss)

Redigaffi Tua Rita 2023: 98/100 (terravigna.ch, gerstl.ch, dmvin.ch)

Ventaglio Argentiera 2019: 97/100 (globalwine.ch)

Guado al Tasso Antinori Bolgheri Superiore 2022: 97/100 (bindella.ch)

Paleo Rosso Le Macchiole 2022: 97/100 (caratello.ch)

Ornellaia 2022: 97/100 (bindella.ch)

Saffredi Le Pupille 2021: 97/100 (terravigna.ch)

Caiarossa 2020: 97/100 (smithandsmith.ch)

Ca'Marcanda Gaja 2022: 97/100 (weibelweine.ch)

Colle Mezzano di Biserno 2021: 97/100 (bindella.ch)

Petra 2022: 97/100 (caratello.ch, schubiweine.ch)

Sapaio 2022: 97/100 (gastrovin.ch)

Grattamacco Bolgheri Superiore 2022: 97/100 (vinidamato.ch, hoferwineandspirits.ch)

Aola di Orma Bolgheri Superiore 2022: 97/100 (zweifel1898.ch, terravigna.ch, schubiweine.ch)

Monteverro 2021: 97/100 (terravigna.ch, gerstl.ch)

Gian Annibale Castello del Terriccio 2020: 97/100 (terravigna.ch)

Viator La Madonnina 2018: 97/100 (gerstl.ch)

Swiss Wine Tasting – Werkschau des Schweizer Weins

Im Kunsthaus Zürich steigt am Ende des Monats August zum fünften Mal das zweitätige Swiss Wine Tasting. Es ist die grosse Werkschau der Schweizer Winzerinnen und Winzer. Der absolute Höhepunkt steigt am Montag, 31. August, am Grand Tasting, wenn 140 von ihnen ihre hohe flüssige Kunst demonstrieren. Doch es gibt weitere Höhepunkte.

Bereits am Sonntag steigt das Vintage Tasting. Zum einen stellen zwei Dutzend Preisträgerinnen und Preisträger der Vintage Awards 2022 bis 2026 in einer Retrospektive persönlich zwei ihrer besten Weine der vergangenen zehn Jahre in drei verschiedenen Reifephasen vor. Ein absolutes Best of the Best. Mit dabei: die Grande Dame des Schweizer Weins, Marie-Thérèse Chappaz, die als einzige bislang mit 100 Parker-Punkten bedacht wurde. Dazu gibts eine einzigartige Masterclass: Parker-Reviewer Stephan Reinhardt im Gespräch mit Genfs Weinikone Jean-Pierre Pellegrin von der Domaine Grand'Cour in Peissy. Das Thema: eine Vertikaldegustation ausgewählter Jahrgänge von Pellegrins Assemblage aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon namens Grand'Cour zurück bis ins Jahr 2006. Der vielleicht beste Bordeaux-Blend der Schweiz, der auch ein Wein der Mémoire des Vins Suisses ist.

Am Montag gibts neben dem Grand Tasting Zusatzevents mit Ateliers zu den Themen:

Petite Arvine ganz gross! Der Ampelologe José Vouillamoz stellt eine repräsentative Auswahl junger und gereifter Petites Arvines vor.

Sensorik-Workshop mit der Riedel Wine Experience – ein Glas für jede Rebsorte

Enkeltauglicher Weinbau dank Piwi-Sorten – eine exklusive Ausstellung in der Ausstellung mit neuen Rebsorten für

künftige Generationen

Early-Bird-Tickets zu ermässigten Preisen gibts noch bis 31. Juli. Alle detaillierten Infos findest du auf swiss-wine-tasting.ch.







Önologin Olga Fusari, die aus Bolgheri stammt, ist stolz, den Garzaia für Ruffino gemacht zu haben. Foto: Alain Kunz



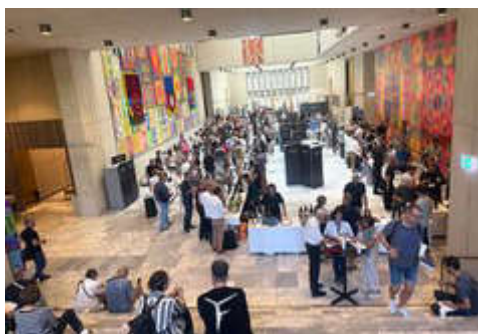
Ruffino-Importeur Gianni Vergani (l.) und Alain Kunz von Blick freuen sich über das neue Vögelchen namens Garzaia. Foto: Martina Kunz







Sassicaia ist wieder mal die unangefochtene Nummer eins in der Region Bolgheri. Foto: Alain Kunz



Am Swiss Wine Tasting im Kunsthaus in Zürich trifft sich Ende August die gesamte Wein-Schweiz. Foto: Alain Kunz