

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

1 „ Wein trinken verbessert menschliche
2 Beziehungen“

3

4 Seit über 600 Jahren baut die
5 Florentiner Adelsfamilie Marchesi
6 Antinori Wein an. Piero Antinori leitet
7 damit nicht nur das älteste
8 Familienunternehmen der Welt, sondern
9 gilt auch als wichtigster Erneuerer
10 italienische Weinkultur

11

12 Von Eva Lindner

13

14 Marchese Antinori, Ihre Familie
15 produziert seit dem Mittelalter Wein. Wie
16 schafft man es, einen Familienbetrieb so
17 lange zusammen zu halten?

18

19 Ich glaube, das Geheimnis liegt in dem
20 Produkt, mit dem wir arbeiten. Das Land,
21 die Weinbaugebiete und natürlich der Wein
22 selbst sind Dinge, in die man sich
23 schnell leidenschaftlich verlieben kann.

24

25 Sie haben drei Töchter, die in Ihrem
26 Unternehmen arbeiten. Viele
27 Familienbetriebe brechen durch interne

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

28 Konflikte auseinander. Wie wahren Sie den
29 Frieden?

30

31 Meine Töchter sind sehr
32 unterschiedlich und kompensieren und
33 ergänzen sich daher gut. Um Konflikte zu
34 vermeiden, habe ich eine
35 Treuhandgesellschaft gegründet. Das
36 hilft, eine starke Verbindung zwischen
37 der Familie und der Firma zu erhalten und
38 zu verhindern, dass Teile der Firma
39 verkauft werden können.

40

41 Was sind die größten Herausforderungen
42 für ein Weinunternehmen?

43

44 Unsere größte Herausforderung ist
45 Mutter Natur, weil unsere ganze Arbeit
46 von ihr abhängt. Wir können sie nicht
47 kontrollieren und nicht vorhersehen. Wir
48 versuchen aber das Risiko zu minimieren.
49 Wenn wir auf einem Anbaugebiet in einem
50 Jahr einen Totalausfall in der Ernte
51 haben, was passieren kann, dann können
52 wir das kompensieren. Ein Jahr. Aber kein
53 zweites. Das Wetter ist ein großes
54 Risiko, vor allem mit seinen starken

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

55 Regenfällen und Stürmen, die wir jetzt
56 immer häufiger haben.

57

58 Bis heute schaut die Welt was
59 Spitzenweine betrifft auf Frankreich. Wo
60 in der Rangliste steht Italien heute?

61

62 Als ich vor 45 Jahren im Weingeschäft
63 anfang, dominierten französische Weine im
64 Export. Italienische Weine waren bekannt
65 für niedrigere Qualität und niedrige
66 Preise. Doch seitdem hat sich viel getan.
67 Es gab eine Revolution, wie ich es nenne.
68 Wir haben unsere Ressourcen gebündelt, um
69 weniger Quantität und mehr Qualität zu
70 produzieren. Heute würde ich sagen, dass
71 italienische Weine an erster Stelle
72 stehen, was das PreisLeistungsverhältnis
73 betrifft.

74

75 Sie haben zu dieser „Revolution“ vor
76 allem mit ihrem Tignanello beigetragen.
77 Der Supertoskaner, den sie 1971 kreiert
78 haben, gilt als Meilenstein für
79 italienische Qualitätsweine. Worin liegt
80 sein Geheimnis?

81

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

82 Wir haben uns damals von einem
83 bekannten Weinexperten aus Bordeaux
84 beraten lassen, Professor Émile Peynaud.
85 Wir wählten das beste Weinbaugebiet, das
86 wir hatten, und haben schwache Rebsorten
87 aussortiert. Außerdem haben wir den Wein
88 nicht mehr wie früher jahrelang in alten,
89 riesigen Fässern gelagert, sondern
90 weniger lang in kleineren, neuen und
91 besseren Eichenfässern, um die Frische der
92 Trauben zu erhalten. Tignanello galt als
93 innovativ, als Rebell gegen Traditionen,
94 mit mehr Finesse, Komplexität und
95 Eleganz. Das hat ihm Erfolg eingebracht.

96

97 Wie sieht ein perfektes Abendessen für
98 Sie aus? Was essen Sie und welchen Wein
99 trinken Sie dazu?

100

101 Ich esse gerne ein Steak nach
102 Florentiner Art, dazu trinke ich
103 Tignanello. Er ist mein Lieblingswein,
104 aber nicht nur wegen seiner Qualität,
105 sondern weil er mir und der Geschichte
106 unseres Unternehmens symbolisch so viel
107 bedeutet.

108

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

109 Als Chef von zahlreichen Weingütern in
110 Italien und Kalifornien, wie viel Wein
111 trinken Sie selbst?

112

113 Ich bin ein guter Trinker. Früher habe
114 ich durchschnittlich eine Flasche pro Tag
115 getrunken, heute ist es ein bisschen
116 weniger. Das Leben ist zu kurz, um
117 schlechten Wein zu trinken. Gutes Essen
118 und guter Wein gehören zu einer hohen
119 Lebensqualität und verbessern menschliche
120 Beziehungen.

121

122 Wie das?

123

124 Wein ist etwas, das man teilt. Bier
125 kann man gut auch alleine zuhause
126 trinken, Wein nicht. Er ist ein Symbol
127 für Freundschaft.

128

129 Sie produzieren sowohl Spitzenklasse-
130 Wein, als auch günstigen. Kann ein
131 Supermarktwein gut sein?

132

133 Die Durchschnittsqualität von Wein hat
134 sich stark erhöht. Als ich angefangen
135 habe, war es schwer, in einem Restaurant

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

136 einen guten Wein zu finden. Heute ist es
137 schwer, einen schlechten zu finden. Man
138 kann in einem Supermarkt für 5 oder 6
139 Euro sehr gute Weine finden. Für einen
140 Spitzenklasse-Wein muss man aber
141 mindestens das Zehnfache ausgeben.

142

143 Welches ist ihr wertvollster Wein?

144

145 Ich würde sagen der Solaia. Der kostet
146 150 Euro die Flasche. Das ist viel, aber
147 immer noch viel weniger, als man für
148 einen großen französischen Château-Wein
149 bezahlt.

150

151 Korken oder Schraubverschluss?

152

153 Damit haben wir viel experimentiert.
154 Mal abgesehen von dem Image eines
155 Plastikverschlusses, glauben wir, dass
156 ein natürlicher Korken - gerade für
157 exzellenten Rotwein, der lange lagert -
158 der richtige Verschluss ist. Ein Korken
159 erlaubt ein kleines bisschen Oxidation,
160 der Drehverschluss nicht. Für Weißweine,
161 die nicht so lange lagern, ist er aber
162 auch geeignet.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

163

164 Gibt es noch etwas, das selbst ihr
165 Unternehmen nach 600 Jahren Erfahrung
166 lernen kann?

167

168 Auf jeden Fall. Im Weingeschäft steht
169 man immer am Anfang, es gibt immer noch
170 mehr zu erforschen. Zur Zeit versuchen
171 wir, Wein ohne Sulfate herzustellen. Laut
172 Definition ist Wein ein natürliches
173 Produkt und wir versuchen, diese
174 Ursprünglichkeit ganz ohne Zusätze wieder
175 herzustellen. In ein paar Jahren sollten
176 wir soweit sein.

177

178 Wenn Sie auf Ihre Arbeit
179 zurückschauen, was war der größte Fehler,
180 den sie gemacht haben?

181

182 Ich habe viele gemacht. Ich hoffe
183 aber, nicht zu viele. Einer war, dass ich
184 Weinbau früher zu oberflächlich betrieben
185 habe. Ich habe ein wunderschönes Stück
186 Land gesehen und instinktiv gesagt: Hier
187 müssen wir anbauen, ohne mich wirklich
188 mit der Beschaffenheit des Bodens und den
189 dafür geeigneten Traubensorten zu

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

190 befassen. Das war dann oft ein
191 finanzieller Reifall über viele Jahre.
192 Wenn wir heute mit Weinbau anfangen,
193 machen wir vorher eine Wissenschaft
194 daraus. Denn aus diesem Fehler habe ich
195 gelernt.

196

197

198