

MARCHESI ANTINORI

Global Player



AnhängerInnen des so genannten integrierten Weinbaus: die Winzerfamilie rund um Piero Antinori.

Er hat den italienischen Weinmarkt revolutioniert und gehört bereits heute zur Weingeschichte Italiens: der toskanische Winzer Piero Antinori.

Die Geschichte des Aufstieges des Hauses Antinori beginnt am 19. Mai 1385, als Giovanni di Piero Antinori seine Lehre in einer florentinischen Weinerzeugerzunft aufnimmt. Natürlich konnte er nicht ahnen, daß sein Name 26 Generationen später in Italien so bekannt ist wie "Mercedes" in Deutschland oder "Chanel" in Frankreich.

Ein umtriebiger Marchese

Das Haus Antinori, das heute vom Marchese Piero Antinori geleitet wird, ist zu einem der bedeutendsten Weinerzeuger Italiens und zu einem Global Player auf dem Weinmarkt geworden. Allein in Italien gehören dem Haus unzählige Weingüter. Ob in der Toskana, Umbrien, Apulien oder Piemont, überall hat der adlige Tausendsassa seine Finger im Spiel. Aber auch in Kalifornien (Weingut Atlas Peak) oder in Ungarn (Weingut Bataapati) findet man den umtriebigen Marchese. Geschätzter Umsatz und Produktion des Hauses: über 50 Millionen Euro und 15 Millionen Flaschen.

Doch die Wiege der Familie Antinori ist und bleibt die Toskana. Die Namen der Weingüter sprechen Bände: San Casciano, Peppoli, Badia a Passignano, La Braccasca, Pian delle Vigne. Hinzugekauft wurden in Umbrien das Castello della Sala (aus dem heute vor allem die großen Weißweine kommen), in Apulien Tormaresca und 1990 im Piemont der prestigereiche Betrieb Prunotto. Mit diesen Gütern deckt das Haus Antinori einige der bedeutendsten italienischen Appellationen ab: Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Barolo, Babaresco, usw.

In die Weingeschichte Italiens wird Piero Antinori eingehen als derjenige, der dem Wein der Toskana, dessen Image arg gebeutelt

war, wieder internationales Ansehen verschafft hat. Man schrieb das Jahr 1971, als Antinori einen Wein namens "Tignanello" auf den Markt brachte. Ein reinsortiger Sangiovese, der nicht als Chianti Classico verkauft wurde und der mit den größten Weinen der Welt konkurrieren konnte. Es war der erste Wein des Chianti-Gebiets, der ganz ohne weiße Trauben produziert und in Barriques ausgebaut wurde.

Dies war die Geburtsstunde der großen italienischen "Vini da Tavola" und der "Super Tuscans". Es folgte 1978 der Kultwein "Solaia" auf Basis von Cabernet Sauvignon (nur 20% Prozent Sangiovese). Beide Weine, "Tignanello" und "Solaia", werden nur in den besten Jahrgängen auf den Markt gebracht.

Allerdings wird heute die Entwicklung der toskanischen Weine, weg von reinsortigen autochtonen Rebsorten, hin zu internationalen Weinen im Bordeaux-Stil, von vielen auch kritisiert. Verrat am Terroir wird Antinori und anderen vorgeworfen und man befürchtet langfristig Schaden für den italienischen Weinbau, da diese Weine Schule gemacht haben und immer mehr die terroirbetonten Weine verdrängen. Hinzu kommt, daß verschiedene einflußreiche Weinführer diese Entwicklung in den letzten Jahren massiv vorangetrieben haben.

Hauptexportländer von Antinori sind heute die Vereinigten Staaten, gefolgt von Deutschland und der Schweiz. Ein Grund für den Erfolg des Hauses ist, neben den ausgezeichneten Beratern und den fundierten Marketingkenntnissen, ohne Zweifel seine Experimentierfreudigkeit. So wird ständig auf kleinsten Parzellen der Anbau der verschiedensten Rebsorten getestet, welche dann in kleinsten Mengen vinifiziert und in verschiedenen Holzfässern ausgebaut werden. Hierbei wird vor allem auf Holzfässer aus den Vereinigten Staaten, Slowenien und Rußland zurückgegriffen.

Die Antinoris sind Anhänger des sog. integrierten Weinbaus. Dies ist keine biologische Weinanbaukultur, sondern sie beansprucht lediglich, dass in Sachen Eingriffe, Dünger, Wasserzufuhr usw., dem biologischen Bedarf der Rebe, den Böden und dem Wetter Rechnung getragen wird.

Chiggeri mit Antinori

Ein gute Gelegenheit, sich ein eigenes Bild der Weine aus dem legendären Hause zu machen, bot sich vor kurzem, als das Restaurant Chiggeri zu einem großartigen Antinori-Abend geladen hatte. Ehrengast war die jüngste Tochter des Marchese Piero Antinori, Alessia Antinori, die sich im Antinori-Clan neben ihren Schwestern Albiera und Allegra vor allem um die technischen Aspekte der Wein- und Olivenölproduktion kümmert.

Zwei verschiedene Menüs standen zur Auswahl, bei denen insgesamt 15 verschiedene Weine verkostet wurden. Der Kürze halber seien hier nur einige er-

wähnt. Da war zum Beispiel der Peppoli Chianti Classico 1999, der trotz 10% Merlot einen schönen Ausdruck der Sangiovese Traube zuließ und hervorragend zu den italienischen Antipasti paßte.

Der Cervaro della Sala IGT 2000, bestehend aus 80% Chardonnay und 20% Grechetto ist ein fetter, aber feiner Wein mit gutem Biß. Der Ausbau im Barrique während fünf Monaten hat ihm feine Nuß- und Butternoten verliehen.

Daneben gab es einen Sauvignon Conte della Vipera IGT 2000 (90% Sauvignon, 10% Chardonnay), ein Wein der aus der Zusammenarbeit von Antinori und dem Baron de Ladoucette entstand. Ein fruchtiger, blumiger Wein mit einer feinen Säure.

Beide Weißweine kommen vom Castello della Sala in Umbrien, dessen geographische Lage und Meereshöhe sich besonders zum Anbau dieser Weißweinträuben eignen.

Der Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 1996 wirkte noch jung mit ausgeprägten Tanninen und feiner Struktur. Ein Wein der noch viele Jahre vor sich hat. Der Brunello di Montalcino Pian delle Vigne aus dem großen Jahr 1997, wirkte hingegen bereits nahe seinem Höhepunkt.

Das Flaggschiff, der Tignanello 1999, beeindruckte durch seine Fruchtigkeit, eine ausgewogene Struktur und feine Tannine. Angesichts dieser bereits erreichten Harmonie stellt sich allerdings die Frage nach der Langlebigkeit dieses Weines.

Interessant war auch der Aleatico IGT 1999, der zum Nachtisch gereicht wurde. Die Kirschnoten paßten denn auch ganz gut zum Schokoladenkuchen mit Kirschen. Der Aleatico ist ein Rotwein mit Restsüße, die dadurch erreicht wird, daß die Gärung des Weines durch Herabsetzung der Temperatur bis zu 0°C gestoppt wird und somit die gewünschte Restzuckermenge erhalten bleibt.

Insgesamt eine beeindruckende Veranstaltung, welche gezeigt hat, daß ein so großes Haus wie Antinori trotz der enormen Produktion gute bis sehr gute Weine hervorbringt. Hut ab auch vor der Organisation des Abends durch das Restaurant Chiggeri, das wieder einmal seine Kompetenz in Sachen Wein bewiesen hat.

Thierry Origer



Un sherpa dans la cuisine

(rewa) - La cuisine népalotibétaine commence à faire tache d'huile à Luxembourg. Récemment, un autre maillon vient d'être ajouté à la chaîne, avec

l'ouverture du restaurant **Sherpa**. Situé place St-Pierre et Paul à Hollerich, il séduira les automobilistes par le grand parking devant sa porte. La cuisine nous semble un peu plus authentique que chez la concurrence: surtout les plats tibétains, pour la plupart à base de porc ou de boeuf ont l'air assez exotiques: vous pouvez par exemple goûter des "raviolis" tibétains. Le choix est plus grand pour les plats népalais, parmi lesquels quantité de propositions végétariennes ainsi que de tandooris. Prix des entrées autour de 4 €, des plats autour de 13 €. En ce qui concerne les vins, le restaurant s'est associé avec le dégustateur Erwin Moser, qui a eu l'amabilité de proposer un bon nombre de demi-bouteilles. Le service est agréable, mais le local manque un peu de "cosiness".

Restaurant Sherpa: 3, place Saint-Pierre et Paul, L-2334 Luxembourg.



Sol de Yucatan

(tf/rg) - Dass der herkömmliche Orangensaft einen Beigeschmack von Ausbeutung hat, ist hinlänglich bekannt (woxx 618). Deshalb noch einmal der Hinweis auf den Frucht-

saft **Merida**, der aus hochwertigen Valencia-Orangen auf der Halbinsel Yucatan in Mexiko hergestellt wird. Die helle Farbe ist ein typisches Merkmal der im Yucatan gereiften Orangen.

Der Kooperativen-Dachverband "UCSY" verarbeitet die Zitrusfrüchte seiner Mitglieder in einer eigenen Fabrik zu Saftkonzentrat. Dadurch erhalten die ProduzentInnen nicht nur einen höheren Preis für ihr Produkt, sondern können eigene Gesundheitsdienste, Transportmöglichkeiten und Ausbildungsprogramme nutzen. Darüber hinaus sind Versuchsfelder für den ökologischen Anbau von Zitrusfrüchten in Planung.

"Merida" zeichnet sich durch 100 Prozent Fruchtgehalt, den Verzicht auf Zuckerzusatz und Konservierungsstoffe und natürlich seinen Ursprung im fairen Handel aus.

Merida Orangensaft: im 0,75l Pack in den Weltläden.



I comme Icardi

(rg) - Le pape italien de la critique oenologique, Luca Maroni, emploie un système très compliqué pour ses cotations. Seuls deux domaines obtiennent plus de 90 pour cent, dont ce

mythique **Icardi**, sis à Castiglione Tinella dans le Piémont. Nous avons dégusté trois crus. Le Dolcetto d'Alba 2000 Rousouri, qui pour 7 € est un vin magnifique, frais, fruité, mais aussi plutôt complexe. Le Barbera d'Asti 2000 Tabarin, pour 5,50 €, est plus léger, très fruité, rappelant un peu un grand Beaujolais, rond et agréable. Enfin, dans les gammes plus corsées, ce Barolo Parej 1997. Le prix se rapproche plus des 40 €, mais il s'agit bien évidemment d'un super-Barolo qui, quoique encore un peu fermé, assurera une expérience oenophile pour les années à venir.

A base de ces trois crus d'une gamme de quinze vins différents, l'on ne peut que confirmer la qualité exceptionnelle d'un domaine phare de l'Italie.

Icardi Cav. Pierino: via Balbi 30, I-12053 Castiglione Tinella (CN) Italia.