



WEIN / WORLD CHAMPIONS

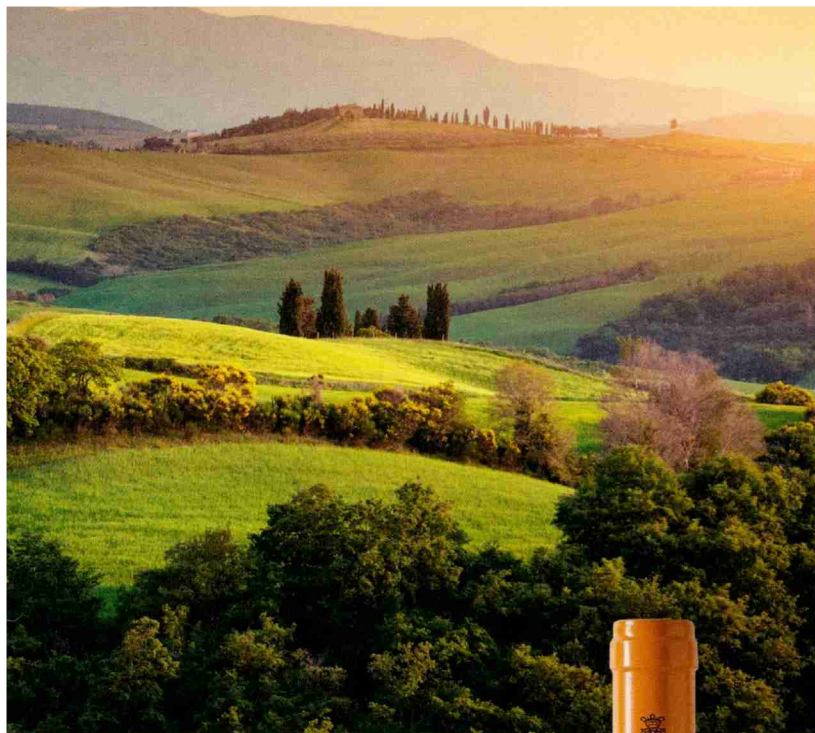
SERIE
WORLD
CHAMPIONS
WEIN

DER CLAN DER WEIN-MAGIER

Seit mehr als 600 Jahren widmet sich die Familie Antinori bereits der Weinproduktion. Mit den beiden Supertuscans Tignanello und Solaia schuf man die Prototypen für das italienische Weinwunder der 80er-Jahre. Heute ist Antinori nicht nur der grösste private Weinbaubetrieb Italiens, sondern weltweit erfolgreich.

TEXT OTHMAR KIEM

Familie Bindella, der Marchese Piero Antinori mit seinen Töchtern Alessia, Allegra und Alberta.



Antinori-Land: In der sanften
Hügellandschaft der Toskana
entstehen einige der besten
Weine Italiens.





Antinori, das kann man heute getrost sagen, ist das Flaggschiff der italienischen Wein-Armada. Mit 23 Millionen Flaschen Jahresproduktion, 2600 Hektaren Weinbergen und einem Umsatz von über 220 Millionen Franken (im Jahr 2019) ist es der grösste private Weinbetrieb Italiens – seine Geschichte reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück.

Im Jahr 1385 trat Giovanni di Piero Antinori der Zunft der Vinattieri, der Weinschenker, in Florenz bei. Seit damals ist die Familie Antinori tief mit Wein verbunden. 1898 gründeten Lodovico und Piero Antinori die L&P Antinori, die später in die Marchesi Antinori überging. Bereits damals wurden die ersten Flaschen nach London, New York, Buenos Aires und São Paulo exportiert. Heute ist Marchesi Antinori eine Aktiengesellschaft, befindet sich aber zur Gänze im Besitz der Familie. Ehrenpräsident ist Piero Antinori, Präsidentin seine Tochter Albiera. Seine beiden anderen Töchter Alessia und Allegra sind ebenfalls mit Aufgaben in der Unternehmensleitung betraut. Einziges Nicht-Familienmitglied in der Führungsebene des Unternehmens ist Renzo Cotarella als Generaldirektor und verantwortlicher Önologe.

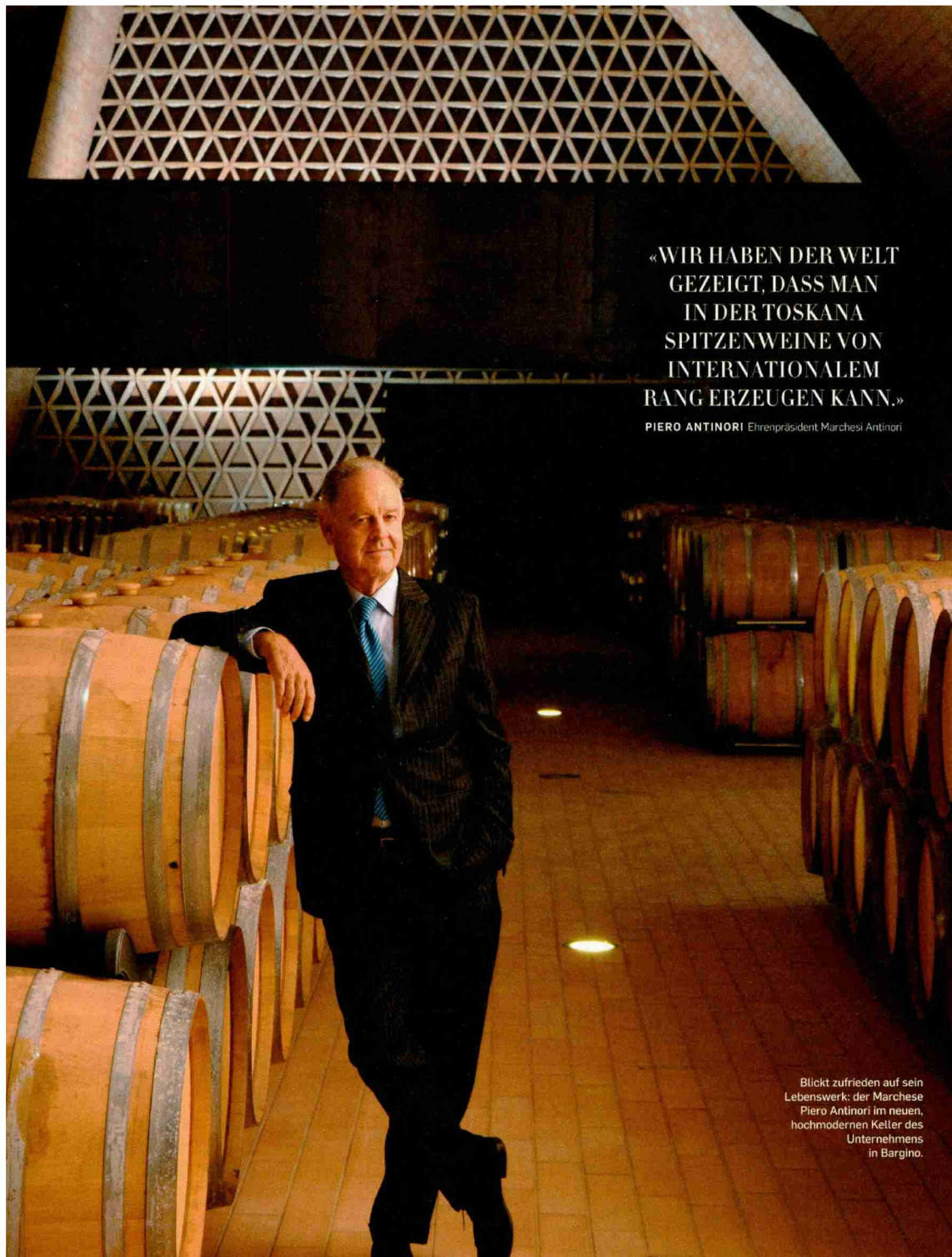
IM HERZEN DES CHIANTI

An der Einfahrt zum neuen, futuristisch gestalteten Keller in Bargino prangt in grossen Lettern «Marchesi Antinori nel Chianti Classico» – eine klare Ansage: «Wir wollten mit diesem Bau ein Zeichen setzen gegenüber

dem Chianti Classico und dieser Landschaft», so Piero Antinori. Seit 2012 ist Antinoris Zentrale hier untergebracht. Mit 300.000 Besuchern jährlich ist der neue Keller ein Publikumsmagnet und steht für das neue «Hospitality-Konzept» von Antinori, das vorsieht, die Kunden näher an den Ursprung der Weine heranzuführen. Die Restaurants unter dem Namen «Cantinetta Antinori» in Zürich, Wien, Moskau, Monte Carlo und Florenz dienen dabei als erste Anknüpfungspunkte für alle, die sich näher auf Antinori einlassen möchten.

Das weinbauliche Zentrum von Antinori liegt indes wenige Kilometer entfernt auf der Tenuta Tignanello. Die beiden berühmtesten Lagen heissen Tignanello und Solaia. Durch Landflucht und Preisverfall war der Chianti Classico in den 1970er-Jahren in Bedrängnis geraten. Die ehemals sehr beliebte Bastflasche war bei Weingenießern nun definitiv out. Piero Antinori erwies sich in der Not als grosser Erneuerer. Gemeinsam mit dem legendären Kellermeister Giacomo Tachis erzeugte er 1971 erstmals einen Wein aus der Lage Tignanello allein aus Sangiovese, ohne Beigabe von weissen Traubensorten. Nach den damals geltenden Bestimmungen für Chianti Classico war das nicht erlaubt. So erschien am Ende der Tignanello schlicht als «Vino da Tavola». In den folgenden Jahren wurde der Sangiovese-Anteil auf 80 Prozent reduziert, den Rest bestreiten Cabernet Sauvignon und etwas Cabernet Franc. In den Jahren danach wurde Tignanello zum Vorbild für viele Erzeuger in der Toskana und auch ausserhalb.

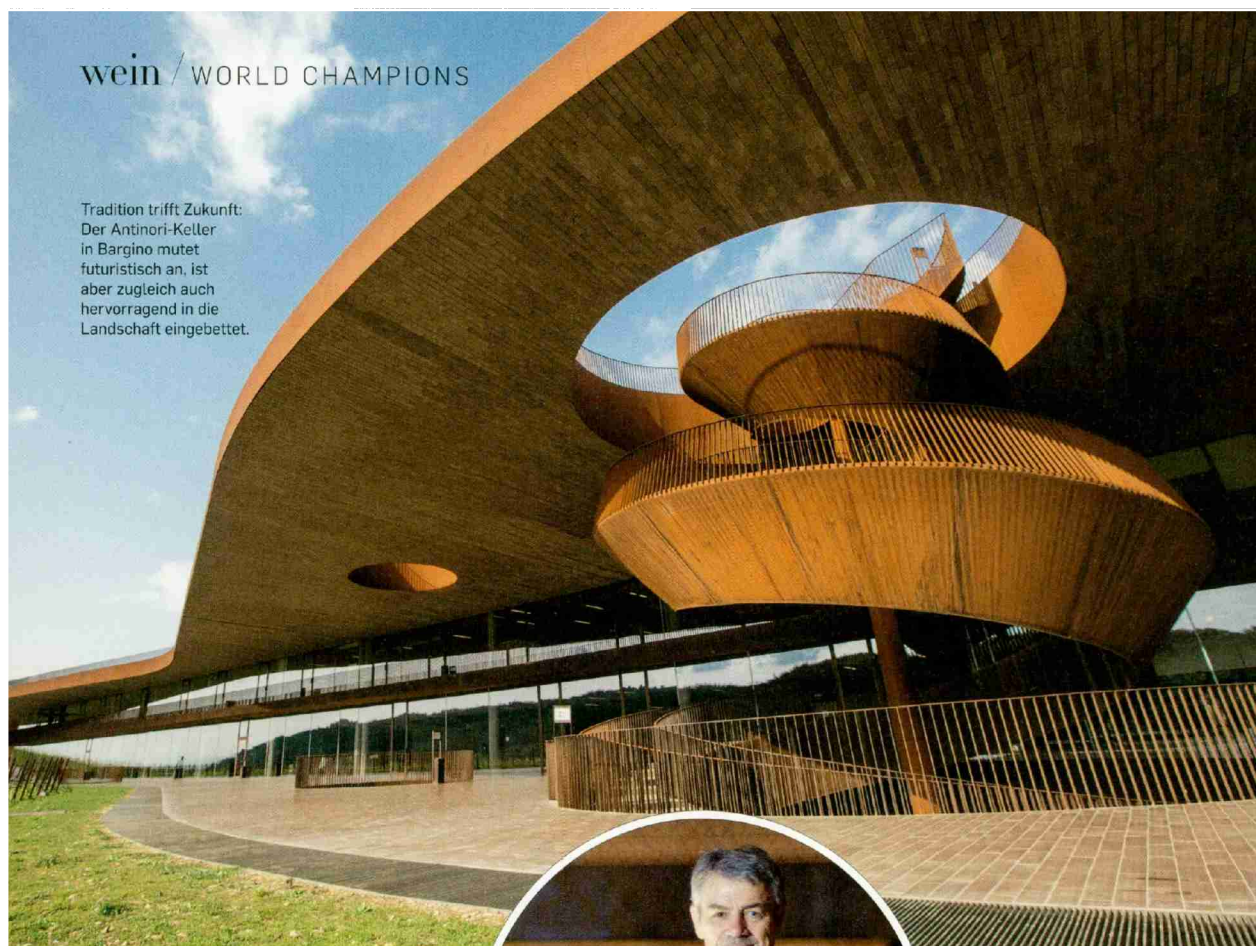
>



«WIR HABEN DER WELT
GEZEIGT, DASS MAN
IN DER TOSKANA
SPITZENWEINE VON
INTERNATIONALEM
RANG ERZEUGEN KANN.»

PIERO ANTINORI Ehrenpräsident Marchesi Antinori

Blickt zufrieden auf sein
Lebenswerk: der Marchese
Piero Antinori im neuen,
hochmodernen Keller des
Unternehmens
in Bargino.



«UNSER BADIA A
PASSIGNANO IST DER
ENDPUNKT EINER
ENTWICKLUNG, DIE
EINST MIT DEM
TIGNANELLO BEGANN.»

RENZO COTARELLA CEO Marchesi Antinori



Nachlesen
Alle Teile aus der Serie
«World Champions» unter
falstaff.com/champ



> Auf dem gleichen Weingut wachsen auch die Trauben für den Solaia, den zweiten herausragenden Wein von Antinori. Als diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und 20 Prozent Sangiovese im Jahr 1978 zum ersten Mal erzeugt wurde, war das ein absolutes Novum für das Chianti Classico. Heute ist der Solaia einer der begehrtesten Weine Italiens. «Wir haben der Welt gezeigt, dass man in der Toskana und in Umbrien Spitzenweine von internationalem Rang erzeugen kann», so Piero Antinori stolz.

Das andere wichtige Standbein von Antinori im Chianti Classico ist Badia a Passignano, drei Kilometer südlich von Tignanello. 1987 erstand Antinori das zu einem mittelalterlichen Kloster gehörende weitläufige Landgut. Nach dem Kauf wurden die Weinberge neu angelegt. Als Pflanzmaterial dienten dabei Setzlinge, die von alten Rebstöcken auf Tignanello gezogen worden waren. Damit wurde es nun möglich, einen Wein rein aus Sangiovese zu erzeugen, den Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, der ausschliesslich aus selektierten Sangiovese-Trauben besteht.

ANTINORI WELTWEIT

Antinori produziert aber auch ausserhalb des Chianti Classico unterschiedlichste Weine. In Bolgheri an der Küste liegt Guado al Tasso. La Braccessa ist Antinoris Weingut in Montepulciano, und auf Pian delle Vigne in Montalcino wird hervorragender Brunello erzeugt. Ganz im Süden runden die Fattoria Aldobrandesca bei Sovana sowie Le Mortelle bei Castiglione della Pescaia das Antinori-Imperium ab. Ausserhalb der Toskana hat Antinori Güter in Apulien (Tormaresca), im Piemont (Pruvot), in der Franciacorta (Montenisa), in Ungarn (Tüzkő), Rumänien (Vitis Metamorfosis), auf Malta (Meridiana), in Chile (Haras de Pirque) und in den USA (Col Solare, Stag's Leap, Antica).

Das Castello della Sala in Umbrien hingegen zählt zu den traditionellen Familienweingütern. Seit dem ersten Jahrgang 1985 zählt der Cervaro della Sala zu den höchstprämiierten Weissweinen Italiens. Der Chardonnay war eine der ersten Kreationen von Renzo Cotarella, der hier 1977 begann. Heute ist er gemeinsam mit Piero Antinori für den Stil des Hauses verantwortlich. >



Bindella
la vita è bella

BEST OF ANTINORI

100  SOLAIA 2015 Antinori Funkelndes, tiefdunkles Rubinviolett. Kompakt und dicht in der Nase, viel dichte, saftige Johannisbeere, klar und präzise, dahinter feine würzige Noten. Sehr viel feinmaschiges Tannin, das sich in vielen Schichten öffnet, reife, dunkle Beerenfrucht, dazu feine salzige Komponenten, hat sehr gute Spannung, sehr langer Nachhall. bindella.ch, CHF 325,- (nur auf Anfrage)	97  SOLAIA 2013 Antinori Sattes, dunkles Rubinviolett. Betont würzige Nase, etwas Sellerieblatt und Lorbeer, dann satte Brombeere, etwas Tabak. Spielt am Gaumen toll auf, auch da dominieren würzige Aromen, auch dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin, sehr lange. bindella.ch, Preis: k.A. (ausverkauft)	96  TIGNANELLO 2016 Antinori Sattes, tiefdunkles Rubin. Offene und intensive Nase, zeigt Noten nach Brombeeren und Zwetschgen, dazu etwas Rauch und Lakritze. Rund und ausgewogen im Ansatz, öffnet sich mit viel feinmaschigem, gut eingebundenem Tannin, überaus harmonisch, langer Nachhall. bindella.ch, CHF 99,- (nur auf Anfrage)
98  SOLAIA 2016 Antinori Leuchtendes, sattes Rubin. Zeigt in der Nase zunächst dezent zurückhaltende Noten, dann klar gezeichnete Frucht, vor allem Cassis, etwas Zwetschge, dahinter Tabak, kompakt und ausgewogen. Am Gaumen dichtes Tannin, sehr gut eingebunden, feinmaschig und elegant, strömt lange dahin, im Finale dann nochmals satter Druck, im Nachhall feine Tabaknoten. bindella.ch, CHF 325,- (nur auf Anfrage)	97  SOLAIA 2004 Antinori Tiefdunkles, sattes Rubingranat. Zeigt am Beginn leicht rauchige Noten, dann viel dunkle Beerenfrucht, etwas Melasse und Waldhonig. Rund und satt am Gaumen, öffnet sich mit viel süßem Frucht-schmelz, dunkler Cassis, feinmaschiges, präsent Tannin, wunderbar gereift, hat auch noch viel Potenzial. bindella.ch, Preis: k.A. (ausverkauft)	95  TIGNANELLO 2004 Antinori Sattes, tiefdunkles Rubin, breiter, dunkler Granatrand. Satte, dunkle Frucht in der Nase, nach Melasse, reife Zwetschgen, etwas dunkler Waldhonig, im Hintergrund feine Schwarzkirsche. Noch sehr kompaktes, präsent Tannin, entfaltet sich feinmaschig, zeigt klarer Weise schon seine Reife, salzig. bindella.ch, Preis: k.A. (ausverkauft)
98  SOLAIA 2010 Antinori Junges, frisches Rubin, tiefdunkles Auge. Eröffnet in der Nase mit Noten nach dunkler Schokolade, viel Cassis, Maulbeeren, dahinter feine Minze. Straffes, dichtes Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, kraftvoll und zupackend, tiefgründig, im Finale dezent erdige Noten, nach Rinden, lange und kraftvoll. bindella.ch, Preis: k.A. (ausverkauft)	96+  TIGNANELLO 2015 Antinori Sehr sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettsschimmer. Betont würzige Nase, nach Rosmarin und Currykraut, dann sehr feine, geschliffene Kirschfrucht, griffiges Tannin, das sich sehr gut eingebunden zeigt, etwas schwarze Trüffel, kernig und tiefgründig, satt. bindella.ch, CHF 102,- (nur auf Anfrage)	95  CERVARO DELLA SALA 2018 Castello della Sala Klares, leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach Feuerstein, zartem Fumé, elegantem Holzeinsatz, reifer Birne, Quitte, Banane, im Nachhall nach Mango. Am Gaumen elegant und mit kompaktem Körper, spannt einen weiten Fächer auf, mineralischer Unterton, helle Frucht, mit Druck und Salz. bindella.ch CHF 61,- (JG 2019)