



## LEBENSKUNST

# Marchese Antinoris Meisterwerk

Der majestätische Tignanello ist eine Legende. Als erster Supertoskaner veränderte er die Weinwelt.



«Eine Reise, geteilt mit Freunden»: Piero Antinori mit seinen Töchtern Albiera, Allegra, Alessia (v.l.).

### Oliver Schmuki

**W**as mögen sie sich wohl gedacht haben, die Vögel, an jenem sonnigen Sommertag, beim Anblick der filmreifen Szene, die sich unter ihnen abspielte, hier, irgendwo zwischen dem Greve- und dem Pesa-Tal, also mitten im Weinbaugebiet Chianti Classico. Liegt doch da tief unter ihnen eine mitten im saftigen Grün, alle Viere von

sich gestreckt, satt und mit einer stattlichen Sangiovese-Fahne friedlich vor sich hindösend.

### Himmel über Florenz

Bei dem Herrn, der da im Gras lag, handelte es sich um Richard Kägi. Kägi war damals in seiner Rolle als Foodscout für das Warenhaus Globus in der Toskana unterwegs gewesen, als ihm bei



einem Lunch in der «Osteria di Passignano» eine Position auf der Weinkarte ins Auge fiel: Tignanello, 2010, 190 Euro. Ein hervorragender Jahrgang, ein sehr guter Preis. Als Kägi zu seinem Erstaunen vom Kellner darüber aufgeklärt wurde, dass es sich hierbei, *attenzione!*, um eine Magnumflasche handelte, zögerte er bloss zwei, vielleicht drei Sekunden. Dann bestellte er die 1,5-Liter-Flasche und dazu 1,2 Kilo Bistecca alla fiorentina. Das Fleisch schaffte er nicht ganz, doch den Tignanello, den kostete Kägi bis zum letzten Tropfen aus.

Rund sieben Jahre später ist es exakt derselbe Wein, der am Tag nach der grossen Feier teilweise noch immer im Körper, nicht in Kägis, sondern in jenem des Schreibenden kursiert. Schauplatz ist erneut die Toskana, der Palazzo Antinori, um genau zu sein. Hier wurde Ende Mai angestossen auf fünfzig Jahre Tignanello, ein halbes Jahrhundert Supertoskaner. Gastgeber Marchese Piero Antinori, Erfinder des Weins, lud in den Innenhof seines nicht gerade bescheidenen Wohnsitzes – und Geburtsorts! – mitten in der Stadt. Mit seiner Frau Francesca und einer ihrer drei Töchter wohnt er, wie Generationen seiner Familie vor ihm, im oberen Geschoss des Renaissance-Baus aus dem 15. Jahrhundert. Im Erdgeschoss empfängt die berühmte «Cantina Antinori» seit 1957 Gäste. Sie ist das Vorbild für die gleichnamigen Ableger, die es inzwischen an der Avenue Princesse Grace in Monte Carlo gibt, am Stephansplatz in Wien, im Hotel «The Veil» in Kasachstans Hauptstadt Astana, an der Moskauer Denezhny Pereulok, im Knightsbridge-Viertel in London und natürlich am Zürcher Paradeplatz.

Das Schweizer Restaurant, ein «Gemeinschaftswerk der Familien Antinori und Bindella», wie es auf der Website heisst, besteht seit 1994 und hat seither täglich von Mittag bis spätabends geöffnet. Auf Nachfrage gibt Bindella bekannt, dass in der «Cantina Antinori» im letzten Jahr 1300 Flaschen Tignanello verkauft wurden und somit rund

«Ein guter Wein ist wie ein

guter Song. Er muss eine Geschichte erzählen», sagt Sting.

drei Promille von dessen Gesamtproduktion. Preislich liegt die Flasche dort derzeit zwischen 198 Franken für den 2019er und 895 Franken für den 2012er.

Doch zurück nach Florenz, zurück in den Antinori-Palast, dessen Bau dem Architekten Giuliano da Maiano zugeschrieben wird. Die Luft an diesem Tag Ende Mai ist warm, der Himmel über Florenz vergiesst Freudenstränen. Die Tische und Tafeln für die Festgesellschaft wurden deswegen in letzter Minute vom quadratischen Innenhof in den Kreuzgang umplatziert. Neben der Familie Antinori haben sich viele enge Freunde und langjährige Geschäftspartner, darunter auch die Bindellas, eingefunden. Medienschaffende sind zugegen, lokale Prominenz, der italienische Zauberer Mago Zen, aber auch Dario Nardella, Bürgermeister von Florenz, genauso wie dessen potenzieller Nachfolger, der ehemalige Uffizien-Direktor Eike Schmidt.

Nachdem alle Platz genommen haben, erhebt sich ein Mann mit kurzem blondem Haar und geht auf die improvisierte Bühne zu, auf der ein Holzstuhl steht, auf dem eine akustische Gitarre liegt. Es ist Sting. Er sei ein Freund des Hauses, hört man, und schau hie und da vorbei, auch um sich technischen Rat zu holen. Der britische Musiker, muss man nämlich wissen, ist selbst ein engagierter Weinbauer. Auf seinem Weingut Il Palagio produziert er Bioweine wie den «When We Dance», eine rote Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo und Colorino.

Sting, inzwischen 72, beginnt, mit sonorer Stimme ins Mikrofon zu sprechen: «Ein guter Wein ist wie ein guter Song. Er muss eine Geschichte erzählen. Er muss ein schlüssiges Narrativ haben mit einem Anfang, einem Mittelteil und einem Ende. Zuerst jedoch muss der Wein unsere Sinne ansprechen und uns faszinieren – mit seiner Farbe, seinem Klang, wenn wir den Korken entfernen, seiner Musik, wenn er aus der Flasche ins Glas gegossen wird, sei-



nem Geruch, seiner einzigartigen Signatur. Dann, während wir ihn kosten, nimmt unser Verstand auch seine Struktur wahr, seine Architektur, seine Komplexität.

Doch nicht nur der Intellekt ist gefordert, da der Wein auch mit unseren Gefühlen in Austausch treten muss, indem er als Prüfstein für unsere emotionalen Erinnerungen dient – für Emotionen wie Freude, Melancholie, Leidenschaft, Aufregung, Humor und Nachdenklichkeit. Und, ganz wichtig, ein guter Wein benötigt, wie ein gutes Lied, ein befriedigendes Ende. Ein Finale. Das Bewusstsein dafür, eine Reise angetreten und beendet zu haben. Die erworbene Weisheit des Reisenden. Eine Reise, geteilt mit Freunden. Geteilte Geschichten. Eine Gemeinschaft, die uns das Gefühl gibt, weniger allein zu sein auf der Welt, weniger isoliert.»

«This, my friends, is my message in a bottle, and this is my song», schliesst Sting, greift in die Saiten und stimmt seinen Police-Hit an. Die Ironie dabei, an der Botschaft des Songs, ist, dass jemand, der sich in Gesellschaft eines Tignanello befindet, höchst selten unfreiwillig allein ist. Und wenn, dann muss er oder sie auf der Suche nach Gesellschaft bestimmt kein SOS-Signal versenden. Denn wo ein Tignanello auf dem Tisch steht, finden Menschen zusammen. Nicht nur an dessen 50. Geburtstag.

### Moderner, besser

Für alle, die sich die ganze Zeit über schon fragen, wie es ein Wein wie der Tignanello fertigt, bringt, dass Sting im Innenhof eines Palasts aus der Renaissance-Zeit gemeinsam mit Gianna Nannini «You've Got a Friend» intoniert, um den weiteren Verlauf des feucht-fröhlichen Abends vorwegzunehmen, folgt hier die kurze Antwort: Der Tignanello ist, wie bereits gesagt, ein Supertoskaner. Und zwar «das Original», wie es der Ostschweizer Master of Wine Philipp Schwander ausdrückt. «Der Tignanello war ein Meilenstein in der Entwicklung des italienischen Weins», so Schwander.

Für die längere Antwort muss man etwas ausholen. Um den Nimbus des Tignanello nach-

vollziehen zu können, muss man zum Beispiel erst verstehen, in was für eine Weinwelt dieser 1974 regelrecht hereingeplatzt ist. Die sechzi-

«Tignanello war ein Meilenstein in der Entwicklung des italienischen Weins», so Schwander.

ger Jahre waren für die Weinproduktion Italiens eine dunkle Periode, es dominierten dünne, säurebetonte Massenweine, die nicht viel mehr als eine Alternative zu anderen Getränken darstellten. «Italien verfügte damals über keine ausgeprägte Weinkultur, wie man sie etwa in Frankreich findet», sagt Philipp Schwander.

Die avantgardistische Vision von Piero Antinori und dem von seinem Vater Niccolò eingestellten Önologen Giacomo Tachis war es nun, auf dem Weingut Santa Christina einen italienischen Wein zu keltern, der es mit den grossen Namen aufnehmen konnte. Das bedeutete, die DOC-Produktionsvorgaben für den Chianti Classico links liegenzulassen. Antinori und Tachis, ein Schüler des Weingurus Émile Peynaud aus dem Bordeaux, produzierten auf Peynauds Rat einen ersten Jahrgang aus der Ernte von 1971 – ohne die vorgeschriebenen Weissweintruben zu verwenden. Zudem bauten sie den Wein, den sie in der Folge als simplen «vino da tavola» verkaufen mussten, wie Erzeugnisse niederer Qualität genannt wurden, in Barriques aus, in französischen Eichenfässern.

Nochmals einen Schritt weiter gingen sie beim zweiten Jahrgang, als man sich entschloss, für den Tignanello auch Cabernet Sauvignon zu verwenden. «Indem Tachis das Bordelaiser *winemaking* in der Toskana einführte, machte er den italienischen Wein moderner und besser», fasst Philipp Schwander zusammen.

Und so verfeinerten Marchese Piero Antinori und dessen Wein-Druide Tachis sukzessive die Rezeptur, auf deren Basis bis heute ausdrucksstarke Weine mit viel Kraft und beachtlichem Lagerpotenzial gekeltert werden, ein toskani-



scher Zaubersaft, der nicht nur die Römer aus den Socken haut. Inzwischen hält man sich beim Tignanello eng an den Schlüssel 85–10–5, was die prozentuale Verteilung der Sorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc betrifft.

### Renegat und Cashcow

Der Tignanello, lässt sich zusammenfassen, war in seinen Anfängen ein Fremdkörper, der quer in der lokalen Weinlandschaft stand, ein Renegat, der neue Wege beschritt, dabei auch aneckte, immer mehr Menschen aber immer besser schmeckte. Gleichzeitig war er ein Paradebeispiel für die Kraft von kongenialen Marketing. Nachdem nämlich auch andere Weinbauern in der Region erfolgreich mit Cabernet zu experimentieren begannen, adelte in den frühen achtziger Jahren ein unbekannter amerikanischer Autor die herausragendsten dieser unkonventionellen Weine mit dem Spitznamen «Super Tuscans». Eine neue Sparte für Weine in der Art eines Tignanello, eines Sassicaia oder eines Solaia war geboren. Letzterer gedeiht als Tignanello-Nachbar ebenfalls auf einem Antinori-Hügel der Tenuta Tignanello – der 1997er erhielt vom Magazin *Wine Spectator* gar die Auszeichnung «Wein des Jahres 2000».

Philipp Schwander sieht im Tignanello heute einen modernen, sehr gut gemachten Markenwein, der sich sein Renommee ordentlich Geld kosten lässt. «Inzwischen lassen sich preiswertere Weine von ähnlicher Qualität finden», so der Inhaber der Weinhandlung Selection Schwander. Dass allerdings der Tignanello, der heute eine Cashcow für Antinori darstelle, auch ihn schon früh faszinierte, zeigt eine Episode, die sich vor vielen Jahren im Hause Schwander abspielte. Eines Morgens habe ihm sein Vater erzählt, dass er und seine Freunde am Vorabend im Weinkeller auf einen Italiener gestossen seien – mehrere Flaschen, interessanterweise

*Der Tignanello war ein Fremdkörper, der quer in der Weinlandschaft stand*

*und auch aneckte.*

alle aus einem anderen Jahr. Diese seien, ob schon teilweise bereits etwas älter, gar nicht so schlecht gewesen. «Dabei hatte ich diese Tignanello-Jahrgänge von 1971 bis zirka Ende achtziger Jahre zu Hause mühselig gesammelt für eine Vertikalverkostung», so Schwander, der heute darüber schmunzeln kann.

So wie Kägi und Schwander halten viele Freunde exklusiver Weine eine Tignanello-Anekdote griffbereit. Meghan Markle betrieb eine Zeitlang einen Lifestyle-Blog, den sie «The Tig» nannte – als liebevolle Hommage an ihren Lieblingswein. Der Verfasser dieser Zeilen wiederum war einst zu einer privaten Geburtstagsfeier in einer Bar in Basel eingeladen, bei der es um Mitternacht zu einem regelrechten Aufschrei kam, als der Tignanello ausging und sich die Festgemeinde unwillig zeigte, auf eine Alternative umzuschwenken.

### Schwierige Preispolitik

Und woran denkt Rudi Bindella, der heute in vierter Generation die Gesamtverantwortung des Zürcher Gastro-Unternehmens trägt, wenn er den Namen Tignanello hört? Er werde dabei an seine Jugend erinnert, sagt er, an Besuche in der Toskana und an Weinverkostungen im «Swissôtel» in Zürich Oerlikon, wo er mit Piero Antinoris Tochter Alessia hinter der Theke stand. Es erfülle ihn mit Stolz, sagt er, dessen Vater Rudi Bindella sen. seit 1955 Antinoris Weine in der Schweiz verkauft, dass man bereits seit drei Generationen miteinander verbunden sei. «Ohne die Familie Antinori hätte der italienische Wein nicht sein heutiges Prestige», so Bindella. Dabei habe der Tignanello seine persönliche Leidenschaft für den Wein noch stärker entfacht. Besonders beeindruckend sei jedoch, dass alle Weine im Portfolio überzeugen würden – «vom preiswerten Alltagswein bis hin zu Ikonen wie eben dem Tignanello oder dem Cont'Ugo».

«Der Tignanello ist ein Brand», sagt Stefano Petta, der amtierende, vom «Gault Millau



Schweiz» ernannte «Sommelier des Jahres». Der 37-jährige gebürtige Italiener leitet das Restaurant «Widder» in Zürich und übernimmt in den nächsten Tagen das Amt des Director of Wine der Gastronomie-Gruppe The Living Circle, zu der neben dem «Widder» auch Betriebe wie das «Castello del Sole» in Ascona oder, seit neustem, das «Château de Raymond Pierre» im Jura gehören. 2023 habe man 240 Flaschen kredenzt.

Petta könne auf wunderbare private Tignanello-Erlebnisse mit Wolfgang Kuchler von der «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen mit Jahrgängen aus den Neunzigern zurückblicken. Am Wein schätze er dessen Frische, die Länge sowie die «angenehme Säurestruktur», bedingt durch die Rebsorte und das Klima. Diese vermisse er bei südlicheren Weinen, etwa aus Bolgheri. Im Restaurant sei der Tignanello ein Selbstläufer, der keiner Sommelier-Empfehlung bedürfe. Die Preispolitik der Supertoskaner bezeichnet Petta als «schwierig». Als Essensbegleitung empfiehlt er für diesen ein Ossobuco, ein Ragout, eine Bolognese, «etwas, das Kraft hat». Kein Mistkratzerli aus dem Ofen.

### Kontinuität an erster Stelle

Am Tignanello-Geburtstag in Florenz tischt das örtliche Drei-Sterne-Restaurant «Enoteca Pinchiorri» grüne Lasagne auf, Risotto mit geröstetem Tomatensaft, Mozzarella-Crème, getoasteten Semmelbröseln und Kapern sowie Taubenbrust vom Grill. Dazu gibt es Tignanello aus den Jahren 2010, 2016 und 2021 – dem Jubiläumswein wird wenig überraschend ein hervorragendes Lagerpotenzial vorhergesagt.

Bei seiner Rede erzählt Marchese Piero Antinori nicht von Aromen, Preisen, von sich oder von der Geschichte seiner Familie, deren Wurzeln zurückreichen ins Jahr 1385, als Giovanni di Piero Antinori in die Florentiner Zunft der Winzer eintrat. Lieber spricht der Vater des

*Dem Jubiläumswein wird wenig überraschend ein hervorragendes*

### Lagerpotenzial vorhergesagt.

Tignanello von der «Schönheit der Traube», der Landschaft mit ihren kalk- und schieferhaltigen Mergelböden. Dass diese Schönheit im Herzen des Chianti Classico ihren Weg in den Wein findet, folge für ihn einer gewissen Logik. Dort findet man sich tags darauf wieder. Im Keller dürfen weitere Tignanello-Vintages verkostigt werden.

Beim anschliessenden Mittagessen geht es sehr familiär zu und her. Das Geschirr ist wie am Vorabend mit dem Logo der Familie geprägt, das auf der unverkennbaren Tignanello-Etikette über der untergehenden Sonne prangt. An den Tischen sitzen Antinoris Töchter Allegra, Alessia und Albiera. Der Enkelsohn Niccolò, der seit einem Jahr als Produktionsassistent im Unternehmen tätig ist, erzählt von gemeinsamen Jagdausflügen und davon, dass Piero Antinori vor drei Jahren im Golf ein Handicap von 7 hatte. Was ist das Geheimnis des so vitalen 85-Jährigen? Viel Bewegung, eine erfüllende Tätigkeit, guter Wein – «mein Grossvater trinkt wohl seit zwanzig Jahren eine Flasche pro Tag». Piero Antinori, könnte man sagen, ist selbst ein lebender Supertoskaner.

Nach den Reden, dem Bistecca, den Abschiedsküssen sitzt der Marchese allein am Tisch, erschöpft, aber zufrieden. Er dürfe sich glücklich schätzen, eine Epoche miterlebt zu haben, in der sich der italienische Wein stärker verändert habe als in den Tausenden von Jahren davor. «Interessanterweise realisieren wir erst jetzt, wie wichtig der Tignanello war», so Piero Antinori.

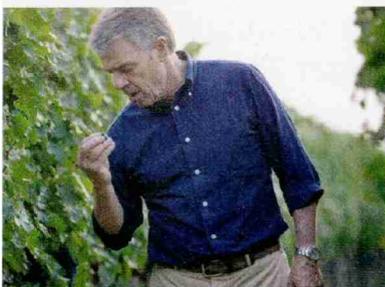
Er erinnere sich gut an die Anfangszeit: «Der Tignanello war ein Widerspruch in sich selbst. Offiziell trug er die niedrigste aller Klassifikationen, doch qualitativ und preislich bewegte er sich über vielen DOC-Weinen.» Das sei durchaus kontrovers gewesen, doch die Konsumentinnen und Konsumenten hätten seine Qualität und Stilistik zu schätzen gewusst – genauso wie die Sommeliers, *opinion leaders* und Restaurateure wie Giorgio Pinchiorri.

«Er verstand, dass der Tignanello etwas anderes war, etwas, worauf man stolz sein durfte», so



Antinori. Das Wichtigste sei es, sicherzustellen, dass es innerhalb der Firma eine Kontinuität gebe. «Das Vorgehen, die Philosophie müssen gleichbleiben. Die Wirtschaft Italiens steht auf den Schultern von kleinen bis mittelgrossen Familienunternehmen. Über einen längeren Zeithorizont zu planen, ist etwas, das wir in unseren Genen haben. Genauso, wie das auch Familien wie die Bindellas in der Schweiz tun, wo inzwischen die dritte Generation am Ruder ist.» Und was hat ihn der Tignanello gelehrt? «Er gab uns das Vertrauen, qualitativ hochstehenden Wein produzieren zu können, der es mit den besten Weinen der Welt aufnehmen kann.»

Der Tignanello aus dem Chianti hat, wie es aussieht, die notwendigen Voraussetzungen, um das zu erlangen, wonach derzeit so viele geradezu verzweifelt trachten: Unsterblichkeit.



**Kongeniales Marketing:** Piero Antinori (oben links) mit Önologe Giacomo Tachis; Tachis-Nachfolger und Antinori-CEO Renzo Cotarella;



Die Weltwoche  
8702 Zollikon  
043/ 444 57 00  
<https://www.weltwoche.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 39'161  
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Seite: 34  
Fläche: 219'069 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 92255574  
Ausschnitt Seite: 7/7



Blick auf den Tignanello-Weinberg; Barrique-Keller; Niccolò Antinori; Rudi Bindella sen. mit Sohn Rudi.