

Pagos de Familia Marqués  
de Griñón, Toledo (Spanien)

**Xandra Falcó**

**Chiara Lungarotti**

Cantine Giorgio Lungarotti, Torgiano (Italien)

Sie stehen an der Spitze zweier renommierter Weingüter in einem Europa des Umbruchs. Chiara Lungarotti und Xandra Falcó über die Zukunft des Weinbaus in Spanien und Italien, über Absatzmärkte, Machismo und die Frauenquote.

Interview: Hans-Jörg Degen, Fotos: Hans-Peter Siffert



**Xandra Falcó, Chiara Lungarotti, Sie stehen beide recht neu in der Verantwortung für zwei renommierte Weingüter.**

**Seit wann sind Sie Ihre eigenen Chefs?**

**X.F.:** In einem Familienunternehmen wie unserem ist man nie sein eigener Chef (lacht). Mein Vater Carlos ist Präsident des Unternehmens und in dieser Funktion sehr aktiv, ich bin als Generaldirektorin fürs Tagesgeschäft zuständig.

**C.L.:** Ich leite die Cantine Giorgio Lungarotti seit dem Tod meines Vaters im Jahre 1999, meine Schwester Teresa Severini kümmert sich um die Öffentlichkeitsarbeit, und meine Mutter Maria Grazia Marchetti Lungarotti ist für den kulturellen Teil zuständig, zum Beispiel das Wein- und Olivenölmuseum: Wir sind ein Weingut, das ganz in weiblichen Händen liegt. Ich bin mit Xandra völlig einig: Man ist in einem Weinunternehmen niemals sein eigener Chef.

**Sie beide leben in Ländern, die eher als männerdominiert gelten. Ist es schwierig, Männern Befehle zu erteilen?**

**X.F.:** (schmunzelt) Nun, man sagt, dass Spanien ein Macholand sei. Es ist aber weltweit eines der wenigen Länder, in denen Frauen nach der Heirat ihren Namen behalten: Ich bin als Xandra Falcó geboren und werde diesen Namen bis zu meinem Tod tragen, obgleich ich verheiratet bin und drei Töchter habe. Spanien ein Macholand? Das ist zwar das Image, aber nicht die Wahrheit. Richtig ist, dass bei uns alles, was mit Acker- und Weinbau zu tun hat, sehr traditionell ist: So sind die allermeisten Kellermeister Männer. Da ich aber als Familienmitglied an die Spitze kam, war das kein Problem.

**C.L.:** Ich stamme aus Umbrien, einem Teil Italiens, der immer als sehr verschlossen galt und neuen Ideen nicht sehr zugänglich war. Es war für mich zu Beginn sehr schwer, bei den Bauern, die mit uns arbeiteten, und auch bei unseren Feldarbeitern gewisse Gewohnheiten zu ändern, beim Schnitt und überhaupt bei allen Arbeiten im Rebberg, die dazu dienen, konzentrierteres Traubengut zu erhalten. Aber wenn ich den Leuten exakt erklärt habe, weshalb dies und das nun neu so und so zu tun sei, wurde es begriffen, sogar von denen, die sich am meisten gegen die neuen Weisungen gesträubt haben. Aber um zum Grundsätzlichen zurückzukommen: Ich bin in einige Vorstände von nationalen Weinorganisationen gewählt worden,

und tatsächlich sind dort noch viel zu wenig Frauen dabei. Und erstaunlicherweise hat dies nichts mit dem berühmten Nord-Süd-Gefälle in Italien zu tun. Man findet in Sizilien und Kampanien einige Frauen, die ihre Weingüter allerbestens führen. In Italien arbeiten viele Frauen im Weinbusiness, vor allem aber im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit und im Marketing, kaum im Management.

**X.F.:** Genau dieselbe Situation haben wir auch in Spanien. Und sie verändert sich nur ganz langsam. Anders aber sieht es in der Sommelier-Welt aus. Mittlerweile treffen wir in spanischen Restaurants eine Vielzahl von Sommelieren an. Ansonsten stimme ich Chiara zu: Es gibt auch bei uns viel, viel mehr Männer, die Weingüter leiten.

**Trifft dieser Wechsel von Sommeliers zu Sommelieren auch in Italien zu?**

**C.L.:** Ja, immer mehr Damen kümmern sich um den Wein in den Ristoranti. Und schliesslich ist es nicht das Geschlecht, sondern die Persönlichkeit, die einen sehr guten Weinservice ausmacht. In Italien herrscht momentan die «quote rosa», das heisst, man spricht über Frauenquoten. Ich hasse das, weil die Spitzensommellerie geschlechtsunabhängig sein sollte.

**Wie gross ist Ihr Einfluss im Keller - lassen Sie Ihren Önologen freie Hand?**

**C.L.:** Ich habe eine weintechnische Ausbildung hinter mir. Das hilft mir enorm beim Austausch mit dem Önologenteam und dem Berater, wenn ich ihnen

erklären will, welche Weine ich mir von ihnen wünsche. Sei das bei den jungen, den mittleren oder bei den ganz grossen. Ich glaube nicht, dass Wein nur die Handschrift des Terroirs tragen sollte, sondern auch diejenige des Produzenten. Das ist mir sehr wichtig.

**X.F.:** Wir sind die Ersten in Spanien, die für ihr Gut eine eigene Denominación de Origen (DO) erhalten haben. Ich sehe das exakt so wie Chiara: Es ist die Philosophie und es sind die Personen, die hinter dem Terroir stehen. Es sind jeweils viele kleine Entscheidungen, die zu treffen sind, die schlussendlich die Persönlichkeit des Endproduktes ausmachen. Ich habe keine technische Ausbildung, aber ich bin bei sämtlichen Proben im Keller dabei und bringe mich ein, um die Stilik unserer Weine zu bestimmen.

**Frau Falcó, Ihr Weingut hat eine sehr lange Geschichte, in der auch Cervantes eine Rolle spielt...**

**X.F.:** Es besteht zwar kein verwandtschaftlicher Zusammenhang, aber es war unsere Familie, welche die erste Ausgabe von Cervantes' «Don Quijote» finanziert hat.

**C.L.:** Unsere Weingeschichte beginnt wesentlich später... Meine Familie hat ihr Geld immer in die Verbesserung des lange unterschätzten Gebietes Umbrien gesteckt. Nicht nur weinmässig, sondern ganz generell galt Umbrien lange Jahre als eine unterentwickelte Region. Meine Familie musste viel investieren, denn guter Wein hat seinen Ursprung nun einmal im Rebberg.

**Und was ist mit der Kellerarbeit?**

**X.F.:** Man kann dort verbessern. Aber auch das genaue Gegenteil kann dort leider stattfinden.

**C.L.:** Stimmt. Wir sagen, ein guter Önologe bewahrt die Qualitäten des angelieferten Traubengutes, ein schlechter Önologe verschlechtert sie.

**X.F.:** Exakt, deshalb war das Priorat lange nicht auf der Landkarte des guten Weines. Es fehlte den Produzenten die Passion, Hervorragendes zu keltern.

**C.L.:** Es ist wie in der Küche: Wenn jemand nicht kochen kann, nützen auch die besten Rohprodukte nichts.

**Bei welchem Wein aus Ihrem Gut würden Sie sagen: Das ist «mein» Wein?**

**X.F.:** Beim Summa Varietalis. Ich habe mit meinem Vater vor elf Jahren zu arbeiten begonnen, den Summa haben wir gemeinsam erschaffen. Und ich habe die Assemblage bestimmt.

**C.L.:** Der Wein meines Herzens ist der Rubesco Riserva Vigna Monticchio. Abgesehen davon, dass er überall hoch benotet wird, repräsentiert er am besten unsere Geschichte und meine ganz persönliche Idee eines umbrischen Rotweines. Ganz speziell trifft das auf den Jahrgang 2005 zu.

**Frau Lungarotti, Ihr Weingut ist als einziges in Umbrien Mitglied in der renommierten Vereinigung «Istituto del vino di qualità - Grandi Marchi», das lediglich 19 Betriebe aufgenommen hat. Welche Vorteile ziehen Sie daraus?**

**C.L.:** Diese vor acht Jahren gegründete Vereinigung hat sich zum Ziel gesetzt, italienische Weine im Ausland bekannt zu machen. Das ist nicht immer ganz einfach, denn Italien ist mentalitätsmässig noch sehr mittelalterlich. Man sieht von seinem Turm aus nur die Türme in der Umgebung... Man ist mit seinem Dorf, seiner Region extrem stark verbunden. Das gilt auch für den Wein. Italiener bevorzugen Tropfen aus ihrer Umgebung. Umso wichtiger ist unsere Präsenz im Ausland.

**X.F.:** Etwas Ähnliches haben wir auch, die vor zwölf Jahren gegründete Gruppe «Grandes Pagos de España», mein Vater präsidiert dieser Vereinigung von 25 Gütern aus allen spanischen Weinregionen. In Sachen «regional trinken» findet in Spanien momentan ein Umdenken statt. Früher hat mein Vater Weine nur in der näheren Umgebung



**Vita Chiara Lungarotti**

Die 1971 Geborene leitet seit 13 Jahren die Cantine Giorgio Lungarotti ([www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)) im umbrischen Torgiano. Chiara Lungarotti studierte Agronomie mit dem Spezialfach Weinbau und hat mehrere Zusatzausbildungen an der Universität von Bordeaux absolviert. Mit Charme und Zähigkeit führte sie ihr Unternehmen an die Spitze des umbrischen Weinbaus, einer Region, die noch vor kurzer Zeit als önologischer weisser Fleck auf Italiens Landkarte galt. Das Flaggschiff des Weingutes ist zweifellos der Rubesco Riserva Vigna Monticchio, ein eleganter fruchtiger Roter, der Jahr für Jahr die internationale Gilde der Weintester sowie die Lungarotti-Fans begeistert. Chiara Lungarotti ist mit Matteo Lupi Grassi verheiratet, der in der Toskana sein eigenes Weingut bewirtschaftet. Ihr gemeinsamer Sohn Giovanni feiert 2013 seinen sechsten Geburtstag.



## Vita Xandra Falcó

Die 46-Jährige Spanierin ist seit 2010 «Directora General» der beiden Weingüter von Pagos de Familia Marqués de Griñón im nahe von Toledo gelegenen Malpica de Tajo ([www.pagosdefamilia.com](http://www.pagosdefamilia.com)). Auf der Dominio de Valdepusa wachsen auf 14 Hektar Cabernet Sauvignon, Syrah und Petit Verdot, die jährlich 350 000 Flaschen Rotwein ergeben. 2002 erhielten die Weine der Dominio de Valdepusa ihre eigene DO, die erste in Spanien für Pagos-Weine: Weine aus genau definierten Einzellagen, die momentan die Spitze der spanischen Kreszenzen bilden. Vor 18 Jahren erwarb die Familie Falcó in der Nähe von Madrid das Gut El Rincón, das aktuell mit acht Hektar Syrah sowie einem Hektar Garnacha bestockt ist. Aus diesem Gut in Aldea del Fresno stammt die Assemblage El Rincón mit der Herkunftsbezeichnung DO Vinos de Madrid. Xandra Falcó ist verheiratet und hat drei Töchter.

verkauft. Die grossen Gebiete wie Rioja und Ribera del Duero waren die Platzhirsche in Spanien. Mittlerweile kennt und schätzt man unser Anbaugebiet im ganzen Land. Aber unser grösstes Absatzgebiet ist heute China.

**C.L.:** Bei uns sieht das anders aus: Wir verkaufen viel in Europa, hauptsächlich in Deutschland, der Schweiz und Grossbritannien. Ansonsten sind Japan und Russland im Kommen.

### Abgesehen von Ihren eigenen Produkten, welche Weinstile mögen Sie persönlich ganz besonders?

**C.L.:** Das kommt auf die Umgebung an. Wenn ich mich auswärts mit Kollegen zum Abendessen treffe, wähle ich einen Wein mit mittlerem Körper aus einer anderen italienischen Weinregion. In Deutschland mag ich Rieslinge, diese müssen aber sehr trocken sein.

**X.F.:** Wenn ich mit Freunden auswärts esse, bestelle ich nie einen unserer Weine (lacht schallend). Ich möchte gern anderes kennenlernen, das ist ausserordentlich wichtig, da man nur so den Gaumen erziehen kann. Generell liebe ich Champagner.

### Seit Jahren gibt's die Tendenz, dass immer mehr Wein produziert wird, aber in den klassischen Weinländern der Pro-Kopf-Konsum zurückgeht.

#### Was meinen Sie, hat das gesundheitliche oder wirtschaftliche Gründe?

**X.F.:** Also, in Spanien sind wir nun bei einem Pro-Kopf-Verbrauch von zwölf Litern angelangt, früher waren es mal 40. Ein Grund für diesen Rückgang ist der steile Anstieg des Bierkonsums in unserem Land. Ein Hauptgrund dafür: Bei jungen Leuten gilt Weintrinken als rückwärtsgewandt, somit eher zu älteren Herrschaften passend. Das ist für einheimische Weinproduzenten ein grosses Problem. In den USA ist's genau umgekehrt. Dort ist Weintrinken in der jungen Generation absolut hip. Den Grund dafür sehe ich in den beliebten US-Fernsehserien. Dort steht während des Kochens immer ein Glas Wein für Koch oder Köchin bereit.

**C.L.:** Ein Grund für den Rückgang in Europa liegt sicherlich darin, dass in mehreren Ländern der Bürger immer mehr und häufiger mit Warnungen vor Alkoholkonsum konfrontiert wird. Ich plädiere da für etwas anderes: «erzieherische Massnahmen», die erklären,

worum es sich beim Wein handelt. Die Probleme liegen doch woanders, im Bereich des Alkoholmissbrauchs nämlich und nicht beim Alkoholkonsum. Wein ist in Italien - und auch in Spanien - ein Teil der nationalen Kultur, der Geschichte, der Tradition. Ich freue mich darüber, dass es mittlerweile die vielen Touristen sind, die diese Kriterien zu schätzen wissen. Nach dem Besuch unserer kulturellen Schätze machen sie sich mit unserem Essen und unseren Weinen vertraut. Genau das verstehe ich unter Erziehung.

**X.F.:** Und wir versuchen, den gesundheitsbewussten Amerikanern zu vermitteln, dass die Mittelmeerküche nicht nur wohlschmeckend, sondern auch überaus gesund ist. Dazu gehört auch

der Genuss von Wein. In Russland und China wird traditionell Hochprozentiges zu den Mahlzeiten gereicht. Die dortigen Regierungen empfehlen Wein zum Essen, um die Einwohner von harten Getränken abzuhalten. Somit ist Wein dort ein Getränk der kulturellen Eliten geworden.

### Was sagen Sie deutschen oder Schweizer Weintrinkern, weshalb sie gerade Ihre Weine trinken sollten?


**X.F.:** Schweizer und Deutsche lassen sich nicht von Namen blenden, sie kennen den Unterschied zwischen guten und sehr guten Weinen. Vor allem in der Schweiz waren gute spanische Weine immer sehr begehrt und hatten ein hervorragendes Image. Anders zum Beispiel als in Grossbritannien. Dort wird Spanien noch immer assoziiert mit billigem Massenwein.

**C.L.:** Deutsche und Schweizer verbringen seit Jahrzehnten gerne ihren Urlaub in Italien, für viele ist es fast ein Sehnsuchtsland. Konkret möchte ich zwei Dinge sagen: Ich hoffe, dass die VINUM-Leser nach der Lektüre dieser Zeilen grosse Lust bekommen, die Weinregion von Xandra zu besuchen, aber natürlich auch die unsrige in Umbrien. Erst beim Besuch einer Kellerei erhält man den richtigen Eindruck, was sich hinter einer Flasche wirklich verbirgt.

**X.F.:** Da möchte ich ergänzen, dass ein Besuch in der Region zwar hübsch ist, aber das persönliche Kennenlernen der «Macherinnen und Macher» niemals ersetzen kann. Denn es sind die Menschen im Weingut, die dem Produkt schlussendlich den Stempel aufdrücken.

### Wagen Sie einen Blick in die Zukunft - wie werden sich Ihre beiden Heimatländer entwickeln, wie schätzen Sie die wirtschaftliche Lage ein?

**X.F.:** Ganz einfach ist's momentan nicht, wir haben vielfältige finanzielle Probleme zu lösen. Trotzdem sehe ich für die Zukunft nicht schwarz. Spanien gehört historisch zu Europa und wird ohne Zweifel auch in der EU verbleiben.

**C.L.:** Italien bringt momentan grosse Opfer, die hart für unsere Nation sind. Aber unser Land und seine Bevölkerung sind aus vielen schwierigen Situationen immer wieder mit erhobenem Haupt aufgestanden. Ich bin zuversichtlich, denn das Glas muss halbvoll bleiben  und niemals halbleer.