

Champagner aus Italien

„Der Spumante ist tot“, sagt der italienische Weinproduzent Maurizio Zanella gleich am Anfang der Begegnung. „Es ergibt genauso wenig Sinn, von italienischem Rotwein als einem einheitlichen Produkt zu reden.“ Es ist offensichtlich, dass den 53 Jahre alten Zanella jede auch nur entfernte verbale Gemeinsamkeit zwischen billigem, süßem Schaumwein und seinem edlen Tropfen unter dem Namen „Ca' del Bosco“ schmerzt.

Seine Weine werden in Italien zu Preisen von 26 bis 90 Euro je Flasche angeboten, zeichnen sich aus durch feinen trockenen Charakter und haben die gleichen Produktionsmethoden wie Champagner. Nur den Namen können sich die Produkte von „Ca' del Bosco“ nicht mit dem französischen Festgetränk teilen. Der ist von Gesetzes wegen nur den Flaschen vorbehalten, die in der Champagne hergestellt werden. Die Italiener dürfen nur etwas vage vom „Metodo Classico“ sprechen. Italiens verwöhnte Konsumenten haben aber längst verstanden, dass die Gegend, in der „Ca' del Bosco“ hergestellt wird, eine eigene kleine „Champagne“ ist, die eben „Franciacorta“ heißt. Mit Verkaufszahlen von knapp zehn Millionen Flaschen im Jahr 2008 wird die Franciacorta zwar nie mithalten können – die Champagne produziert im Jahr 330 Millionen Flaschen. „Aber uns interessiert nicht, wer von der Quantität her führend ist, viel wichtiger ist uns die beste Qualität“, sagt Zanella.

Mit der italienischen Interpretation des Champagners zu günstigeren Preisen wurden in den vergan-

Einmal war der Perlwein aus Italien als Spumante verpönt. Jetzt macht er sogar dem Champagner Konkurrenz.

Von Tobias Piller

genen Jahren den Franzosen vor allem in Italien Marktanteile abgejagt. Im Ausland sieht Zanella die italienische Produktion nach „Metodo Classico“ und die Franciacorta noch als Geheimtipp. Die Gegend nordwestlich von Brescia, im Süden des Sees von Iseo ist noch lange nicht so bekannt wie die Herkunftsregion der Konkurrenz. Vor allem fehlt noch ein Stück Tradition, und auf manchem Weinberg der Franciacorta müssen die Rebstöcke noch etwas älter werden, bis sie die beste Qualität geben.

Zugleich bietet die Franciacorta aber beste Voraussetzungen, in der Zukunft Spitzenprodukte hervorzuheben: Günstig ist nicht nur das Klima, sondern auch die unternehmerische Ausgangsposition. Die Franciacorta ist entstanden mit den Investitionen von Unternehmern, die zuvor in anderen Branchen ein Vermögen verdient hatten und danach den Ehrgeiz entwickelten, mit einem eigenen Weinhaus möglichst edle Produkte auf den Markt zu bringen. Daher hat sich das Konsortium „Franciacorta DOCG“

strengere Regeln gesetzt als die Konkurrenten in der Champagne, in Spanien oder den anderen italienischen Regionen. Der maximale Ertrag an Trauben liegt mit 200 Zentnern je Hektar nur bei zwei Dritteln der in der Champagne erlaubten Menge. Das Mindestmaß an Reifezeit in der Flasche liegt mit 18 Monaten höher als bei der Konkurrenz. Die Schattenseite der Sekthäuser in der Hand von Erfolgsunternehmern aus anderen Branchen ist allerdings, dass nicht alle der 92 Mitglieder im Konsortium Franciacorta täglich auf den Weinbergen anzutreffen sind.

Die mangelnde Nähe zu Weinberg und Weinkeller, die manche Kollegen zeigen, sucht Maurizio Zanella mit besonderem Enthusiasmus und Perfektionismus wettzumachen, in der Rolle als Chef des ältesten Anbieters „Ca' del Bosco“ und auch als Präsident des Konsortiums Franciacorta. Zanellas Vater hatte einst in den sechziger Jahren einen kleinen Bauernhof als Wochenendsitz erworben und als Hobby ein wenig Weinbau betrieben. Der Sohn Maurizio machte daraus eine Berufung, ließ den Wald um das „Waldhaus“ (Casa del Bosco) roden, holte sich einen Önologen aus der Champagne und brachte 1976 seinen ersten „italienischen Champagner“ auf den Markt.

Das Unternehmen und der Weinkeller mit einer Jahresproduktion von mehr als einer Million Flaschen liegen inzwischen inmitten von angelegten Rasenflächen mit modernen Skulpturen. Zanella nutzt alle technischen Möglichkeiten, um Kontakt zwischen Wein und Sauerstoff zu

vermeiden und damit auch die Zugabe von Sulfiten gegen die Oxidation überflüssig zu machen. Die Trauben werden gepresst in abgeschlossenen Kammern mit Stickstoffatmosphäre. Statt den Most oder Wein zwischen den Tanks zu pumpen, wird die Schwerkraft genutzt und zwei 100-Hektoliter-Fässer in einer Liftanlage. Sogar zum Entfernen der Hefe und zum Neuvorkorken der Flaschen gibt es Stickstoffkammern, die an medizinische Labors erinnern.

Jeder der Kollegen im Konsortium bietet aber eine eigene Interpretation des „Metodo Classico“, sagt Zanella, und für die Franciacorta bedeute das Bereicherung. Damit unterscheidet sich die Franciacorta in der Lombardei von Italiens zweitwichtigster Gegend für die Herstellung von perlendem Wein nach Champagnermethode: In der Provinz Trento kommen von insgesamt acht Millionen Flaschen rund fünf Millionen aus einem einzigen Unternehmen, „Cantine Ferrari“.

Das kann die Tradition bieten, die der jungen Franciacorta noch fehlt. Schon 1902, noch in den Zeiten des österreichischen Kaiserreiches, hatte Giulio Ferrari, Spross einer lokalen Gutsbesitzerfamilie, seinen ersten „Champagne G. Ferrari maximum sec“ angeboten. Ferrari hatte selbst eine Weinbauschule im französischen Montpellier besucht, in Geisenheim am Rhein die Technik im Umgang mit der Hefe studiert und schließlich in Epernay in der Champagne gearbeitet. Weil er ohne direkten Erben blieb, verkaufte der Gründer sein Unternehmen an die Weinhändlerfamilie Lunelli, die nun in dritter Generation das Unternehmen führt, mit vier jungen Cousins, die sich die Aufgaben teilen und zugleich die Tradition hervorheben – „jedes Jahr bereichert um neue Erfahrungen und Geschmacknoten in den Trauben“, sagt Vizepräsident

Matteo Lunelli. Schon auf den Gründer kann er sich berufen, wenn es um Qualität geht, denn Giulio Ferrari war bekannt dafür, dass er sich mit einer Jahresproduktion von wenigen tausend Flaschen begnügte und sein Produkt zuteilte. Inzwischen setzt die Ferrari-Kellerei mit dem „Trento Doc“ nach „Metodo Classico“ jährlich 50 Millionen Euro um. Insgesamt kommen die 200 Mitarbeiter mit Weingütern und Mineralwasser auf ein Volumen von 70 Millionen. Dennoch bleibt Ferrari der billigen Massenproduktion fern und wurde stattdessen geachtet mit der Aufnahme in den Club der italienischen Luxusmarken Altgamma, dem von Bulgari über Gucci bis Versace die edelsten Marken des Landes angehören, nebenbei auch die jüngere Firma Ferrari zur Herstellung von Sportwagen.

Von den Qualitätsansprüchen hat nur der sonst so pfiffige italienische Landwirtschaftsminister Luca Zaia noch nichts gehört, der sich nach chauvinistischen Aktionen gegen die Ananas oder gegen deutsche Milch zu diesem Silvester besonders gegen französischen Champagner engagiert. Zaia wünscht, dass dieses Mal im Fernsehen nicht „diese ausländischen Schweinereien“ zu sehen seien, sondern „italienischer Spumante“. Doch solange von „Spumante“ geredet wird, will Maurizio Zanella nicht mitmachen und keine einzige Flasche aus der Franciacorta zur Verfügung stellen. Solche Werbung ist ihm zu billig.



Ca' del Bosco und Ferrari sind die Edelmarken Italiens. Fotos Dieter Rüchel, Archiv

Öffentlich bedient

Verdi hält Staatsangestellte für unterbezahlt. Zu Recht?

VON LISA NIENHAUS

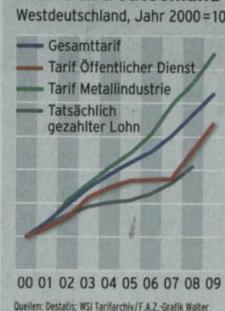
Die Zeiten sind schlecht für Gewerkschafter. Die schlimmste Wirtschaftskrise seit achtzig Jahren hat die Produktivität in Deutschland einbrechen lassen und die Inflation gekappt. So gehen ihnen die Argumente aus, um höhere Löhne zu fordern. Doch der Dienstleistungsgewerkschaft Verdi macht das gar nichts. Sie will in Zeiten der Krise dort Geld lockermachen, wo die meisten noch etwas vermuten: beim Staat. Verdi fordert üppige fünf Prozent mehr Geld für die Beschäftigten im öffentlichen Dienst von Bund und Kommunen, also für alle vom Mülllader bis zum Ministerialbeamten.

Es ist ein simples Argument, mit dem die Gewerkschaft in die Schlacht zieht. In den vergangenen Jahren seien die Staatsdiener schlechter weggekommen als alle anderen. „Die Einkommensentwicklung im öffentlichen Dienst ist – trotz steigender Belastung für die Beschäftigten – in den vergangenen zehn Jahren hinter der durchschnittlichen Entwicklung aller anderen Branchen zurückgeblieben“, sagt der Verdi-Vorsitzende Frank Bsirske.

Er kann auch gleich den Beweis antreten, denn das Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Institut der Hans-Böckler-Stiftung hat eine anschauliche Grafik erstellt, die zeigt: Der öffentliche Dienst kam in seinen Tarifvereinbarungen tatsächlich schlechter weg als andere. Während der Durchschnittstariflohn in den Jahren 2000 bis 2009 um 21,4 Prozent stieg, mussten die Staatsangestellten sich mit 17 Prozent Tarifsteigerung begnügen (siehe Grafik). In der Bauindustrie sah es zwar nicht viel besser aus, jedoch konnten Branchen wie die Chemie- und Metallindustrie ihre Tariflöhne sogar um mehr als 25 Prozent steigern.

Wirtschaftsforscher allerdings bezweifeln, dass Verdi den rechten Maßstab gewählt hat. „Wenn man sich mit den Metallern in Baden-Württemberg vergleicht, stimmt es natürlich, dass der öffentliche Dienst schlecht wegkommt“, sagt Karl Brenke vom Deutschen Institut für Wirtschaftsforschung. „Im Vergleich mit Branchen, in denen es wenig Tarifbindung gibt, sieht es aber

Löhne in Deutschland



Quellen: Destatis; WSI Tarifarchiv/F.A.Z.-Grafik Walter

ganz anders aus. „Denn längst nicht jeder Betrieb bezahlt seine Angestellten nach Tarif – außer im öffentlichen Dienst. Die tatsächlich gezahlten Löhne bleiben deshalb seit Jahren hinter den Tarifsteigerungen zurück. „Früher sind die Effektivlöhne stärker gestiegen als die Tariflöhne“, sagt Brenke. „In den letzten Jahren

hat sich das umgekehrt.“ Wer also Tariflöhne vergleicht, vergleicht sich nur mit dem privilegierten Teil der Beschäftigten.

Schaut man hingegen auf die Entwicklung der tatsächlich gezahlten Löhne, dann ist für die Zeit von 2000 bis 2008 festzustellen: Der Durchschnittsverdienst aller Deutschen stieg um 10,5 Prozent. Dagegen sieht die Tariflohnsteigerung der Staatsdiener von 12,9 Prozent im gleichen Zeitraum gut aus.

Brenke findet es allerdings fraglich, ob der Vergleich mit anderen Branchen überhaupt der richtige ist, um einen Maßstab zu finden für Tarifverhandlungen im öffentlichen Dienst. „Der Verteilungsspielraum ergibt sich beim Staat daraus, was in der Kasse ist“, sagt er. Das wiederum hängt von der Steuerpolitik ab, aber auch vom Wachstum der Gesamtwirtschaft und von der Produktivität im ganzen Land. Da sah es zumindest im vergangenen Jahr schlecht aus. Produktivität und Wachstum sind eingebrochen.

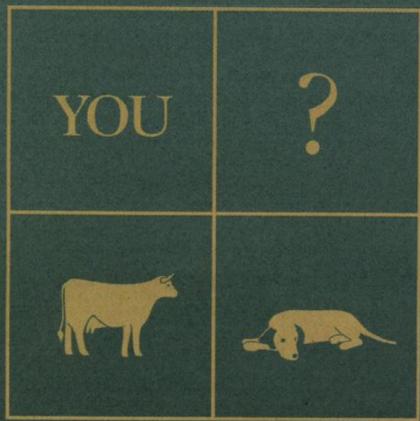
Wer zahlt besser? Vier Beispiele

Beruf	Berufsjahre	Bruttomonatsverdienst nach Tarif im öffentlichen Dienst	Bruttomonatsverdienst nach Tarif in der Privatwirtschaft
Mülllader	10	2 509 € ¹⁾	2 156 € ⁴⁾
Krankenschwester	11	2 853 € ²⁾	2 853 € ⁵⁾
Bankangestellter am Schalter	11	2 695 €	3 267 €
Ingenieur mit FH-Studium	10	3 928 € ³⁾	5 110 € ⁶⁾
Facharzt	5	5 239 €	5 400 € ⁷⁾

1) mit Erschwerungszuschlägen; 2) mit Wechselschichtzulage und Zeitzuschlägen; 3) mit Technikerzulage; 4) ohne Zulagen; 5) bei Helios; 6) NRW, ohne Personalverantwortung; 7) bei Helios. Quellen: Vereinigung der kommunalen Arbeitgeberverbände (VKA), Verdi, IG Metall



Die Gewerkschaft Verdi kann in der Privatwirtschaft derzeit nicht viel herausbandeln. Deshalb setzt sie jetzt auf mehr Geld vom Staat. Foto dpa



Grow Further.

GREIFEN SIE NACH DEN STERNEN.

Lassen Sie sich bei der weltweit führenden Strategieberatung von den Besten ihres Fachs inspirieren – um gemeinsam mit unseren Kunden strategische Herausforderungen in allen Wirtschaftsbereichen zu meistern. Wir suchen herausragende Professionals (w/m) mit mehrjähriger Berufserfahrung in Beratung und Industrie. Mehr Informationen erhalten Sie von Dominique Dragon, Telefon: (02 11) 30 11-33 90, Julia Huber, Telefon: (0 89) 23 17-44 79, oder unter www.bcg.de/experiencedhires

BCG
THE BOSTON CONSULTING GROUP