



Die Geschichte von Georg Weber und Monteverro hat etwas von Asterix und Obelix: Ganz Gallien ist besetzt von den Römern, bis auf das kleine Dorf, das clever Widerstand leistet und wo die Dinge funktionieren. Nur dass hier in dem kleinen Dorf keine Kämpfe mit tumben Legionären stattfinden, sondern mitten im krisengeschüttelten Italien der deutsche Unternehmer zum größten Arbeitgeber in der Region geworden ist.

Ganz Italien jammert über die Krise, ganz Europa über die Italiener, doch hier passiert ein deutsch-italienisches Wunder: Ein junger Bayer macht einfach „mit Herzblut“ genau das, was er will, und zeigt mitten in der Toskana, dass es geht, wenn man nur einen Traum und Durchsetzungswillen hat. Und natürlich Geld.

Der italienische Premier Enrico Letta hat vor kurzem ein zehnteiliges Bewerbungsschreiben für Investitionen in Italien mit dem Titel „Destinazione Italia“ im Weißen Haus vorgestellt. Er sollte gelegentlich von Georg Weber erzählen, auch den Ratingagenturen, wenn die wieder einmal Italien abstrafen wollen.

„Wir Italiener wie auch die ausländischen Investoren wollen bessere Businessbedingungen sehen, die nur durch größeren Wettbewerb, bessere Dienstleistungen, weniger Unsicherheiten und ein modernes Regelwerk und schlanke Verwaltungsstrukturen erreicht werden können“, heißt es in dem Papier. „Wir sind mit offenen Armen empfangen worden, und die Bürokratieschwellen waren relativ niedrig“, sagt Weber. „Es klappte alles reibungslos.“

Blauäugig ist Weber trotz seines Enthusiasmus für Wein nicht. Er verfolgt aufmerksam, was im 120 Kilometer entfernten Rom und auch in Brüssel passiert. „Italien steckt in einer wirklich schwierigen Krise“, sagt er, „das Land leidet extrem.“ Auch er spürt es am Absatz innerhalb Italiens. Tourismus und Gastronomie leiden, auch in der Maremma.

Vielleicht hat er einfach Glück gehabt. Und doch, Weber kennt die Schwachstellen in Italien gut: „Das Saatgut des Bauern ist das Kapital des Unternehmers“, erklärt er im Verkostungsraum mit Blick in den unterirdischen Barrique-Keller. „Es ist hier unmöglich, eine Bankenfinanzierung zu bekommen, und wenn, dann zu Zinssätzen, die man nicht erwirtschaften kann.“ Der berühmte „credit crunch“.

Und ein zweites italienisches Problem hat er hautnah erlebt: Trotz einer hohen Jugendarbeitslosigkeit war es schwierig, Ortskräfte zu bekommen, die sein 15-köpfiges, internationales Stammteam unterstützen. „Ich brauche Angestellte, die mit Hongkong am Telefon verhandeln können“, sagt er, „und dann stellen sich Mädchen vor, die kein Englisch können und auch nicht so furchtbar viel und lange arbeiten wollen.“ Das versteht er nicht. Seine Lösung: Er holte Fachkräfte aus Südtirol, zweisprachig und in der Weinbranche gut ausgebildet.

Alle drei Wochen fliegt er von München nach Rom und fährt nach Capalbio. „Samstags ist bei uns Arbeitstag, da sehe ich das ganze Team“, erklärt er, „wir harmonisieren gut, alle sind seit Anfang an dabei.“ Zur Lese wie in diesen Herbsttagen muss Weber öfter run-

ter. Die findet auf Monteverro nachts statt, damit die Tagestemperaturen die Trauben nicht zerstören. Zu den Mitarbeitern kommen dann Saisonkräfte, meist Frauen, die mit Geschick jede Traube sichten, Blätter entfernen und auf Druckstellen achten. Der Weinkeller mit den glänzenden metallenen Containern, zwei Betoneiern zum Experimentieren und der majestätisch wie eine unterirdische Kathedrale wirkende Barrique-raum sind auf dem neu-

MANAGER UND IHRE WEINGÜTER

Burkhard Schuchmann, Ex-Vossloh-Chef, geht die Winzerei am professionellsten unter den Managern an. „Schuchmann Wines“ ist heute ein florierendes Weingut, das in Georgien 240 000 Flaschen im Jahr produziert.

Michael Popp, Inhaber von Bionorica, lässt Wein auf Mallorca anbauen. Gut 200 000 Flaschen produziert er im Jahr.

Hubert Burda hat sein Weingut bei Offenburg von seinem Vater geerbt. Er selbst arbeitet nicht im Weinberg. Seit Mitte der 90er-Jahre hat im Weingut Dr. Burdas die Winzergenossenschaft Fessenbach den Ausbau übernommen – 20 000 Flaschen gibt es jährlich.

Carl-Erivan Haub ist ebenfalls unter die Winzer gegangen. Der Tengemann-Gründer hat einem Verwandten seiner Frau das Weingut Abril in Baden abgekauft. Unter Leitung eines Kellermeisters entstehen dort feinste, bereits mehrfach ausgezeichnete Öko-Weine.

esten technischen Stand – „state of the art“.

Georg Weber ist kein Toskana-Schwärmer, sondern ein professioneller Manager, aber man merkt es, er ist angekommen. Manchmal nehme er eine Flasche Wein, seine Frau mache ein kleines Abendessen, erzählt er, und beide gehen abends zur Terrasse mitten auf dem Weingut, von der aus man bis zum Tyrrhenischen Meer schauen kann. Weber will ein Luxusprodukt machen, entsprechend sind die Preise. In vielen bekannten Restaurants, etwa auf Sylt, steht der Monteverro auf der Karte, seine Absatzmärkte gegen bis nach Asien. „Was für mich Luxus bedeutet? Den Menschen einen Heimathafen geben und ein Stück Glücksgefühl vermitteln“, sagt er ohne langes Nachdenken – und dann: „Es geht mir privat auch so: Man gönnt sich was und ist danach glücklicher.“

Der 2013er wird was ganz Großes, da ist er sicher. Für den 2010er hat er gerade von Wein-Papst Robert Parker 96 von 100 Punkten für den roten Monteverro bekommen. Seit diesem Jahr macht er auch Grappa und Olivenöl – und ein Zugeständnis des „tedesco“ an die Nachbarn: Neben den drei Roten und dem Chardonnay gibt es zum ersten Mal auch einen Vermentino, den leichten italienischen Weißer, der gerade in ist.

Und doch, im Rückblick staunt er selbst über seinen Unternehmerteil: „Das Ganze war geprägt von optimistischem Leichtsinn, das muss ich aus heutiger Sicht sagen“, sinniert er und nimmt einen Schluck Vermentino, „ich würde heute mehr Risiko einkalkulieren, aber es ging ja alles gut.“