



Giorgio Rivetti überprüft persönlich die Süße der Trauben

Die Weine von LA SPINETTA haben schon mehrere Preise gewonnen

Ein ganz eigener Wein

Wein ist eines der ältesten Kulturgüter der Menschheit, ein Getränk, das jedes Jahr auf zahlreichen Festen zelebriert wird. Dennoch, oder vielleicht gerade deshalb, hat er sich zum Massenprodukt entwickelt. Hinter vielen Marken stehen heute Weingüter, die einen Großteil ihrer Produktion in Form von bereits fertigen Weinen dazukaufen, um somit das Markenpotenzial zu nutzen. Bei LA SPINETTA ist dies nicht der Fall. In dem Familienbetrieb wird jede Traube von den eigenen Weinbergen selbst geerntet. Schließlich wird das Haus von einem engagierten Mann geleitet, der von purer Leidenschaft für Wein getrieben ist.

„In der Region Piemont gibt es etliche Weingüter“, erklärt Anja Cramer, verantwortlich für Kommunikation und Marketing bei LA SPINETTA. „Viele sind im Familienbesitz, oft in der zweiten oder dritten Generation. Aber es gibt auch eine Reihe jüngerer Betriebe. Wir selbst sind auch noch nicht so alt. Mein Mann Giorgio war damals die treibende Kraft im Alter von nur 19 Jahren. Sein Vater Giuseppe

Rivetti war normaler Bauer und unterstützte ihn. Giorgio war es jedoch, der die Passion für Wein hatte und das Unternehmen auf- und ausgebaut hat.“ Heute werden jedes Jahr 800.000 Flaschen abgefüllt. Die Bandbreite der Endverkaufspreise im Laden reicht von 10 bis 120 EUR, vom gehobenen Segment bis in den Spitzenbereich. Das Portfolio ist dabei stetig erweitert worden.

VON WEIN ZU WEIN

Nach der Gründung im Jahr 1977 wurde zunächst Moscato produziert. „Wir sind über die Rotweine gewachsen“, meint Anja Cramer. „Die Fläche für den Anbau von Moscato ist bis heute extrem erweitert worden und dazu kamen etliche Hektar an Barbaresco-Fläche. Das Ziel von Giorgio ist jedoch immer gewesen, eines Ta-

ges auch hochwertigen Barolo zu produzieren. 1995 wurde dann der erste teure Weinberg gekauft: Barbaresco Gallina. Und im Jahr 2000 konnten wir endlich Weinberge in der Barolo-Region erwerben.“ Zudem baute das Haus ein drittes Weingut in der Toskana auf und 2011 übernahm LA SPINETTA das Traditionshaus CONTRATTO, den ältesten Metodo-Classico-Produzenten Italiens. Dieses Wein-

LA SPINETTA

Via Annunziata 17
14054 Castagnole Lanze (AT)
Italien

+39 0141 877396

+39 0141 877566

info@la-spinetta.com

www.la-spinetta.com



gut wird seither parallel betrieben. Insgesamt 165 ha Weinberge bearbeitete LA SPINETTA und weitere 14 ha hat CONTRATTO. Zudem arbeiten heute 65 Mitarbeiter allein bei LA SPINETTA, acht weitere sind für CONTRATTO tätig. „Im Betrieb, in den wichtigsten Positionen, arbeiten viele Familienmitglieder“, verrät Anja Cramer. „Externe Mitarbeiter sind nicht so einfach zu bekommen. Wir benötigen mehrsprachige Mitarbeiter, aber in der Region sprechen viele

an den Fachhandel, sondern oft auch direkt an den Endkunden. Im eigenen privaten Weinclub, dem One Liter Club, erhalten die Mitglieder exklusive Ein-Liter-Flaschen. Für sie werden auch diverse Events veranstaltet, wie der Hands on Day am 1. November, an dem die Gäste im Weingut mit anpacken und typische Tätigkeiten ausprobieren dürfen. Nur ein kleiner Teil der Kunden stammt aus Italien. 90% des Umsatzes, der zwischen fünf und zehn Mil-

”

Wir sind nicht groß, aber alles kommt aus den eigenen Weinbergen.

“

nur italienisch. Außerdem ist viel Passion und Kenntnis über Wein erforderlich.“

EIN LITER EXKLUSIV

Anja Cramer ist mit der Entwicklung von LA SPINETTA äußerst zufrieden. „Viele unserer Weine sind bereits ausgezeichnet worden“, sagt sie stolz. „Vom Wine Advocate (Robert Parker) haben die Top-Weine des Hauses stets mehr als 90 von 100 möglichen Punkten erhalten.“ Verkauft wird nicht nur

tionen EUR liegt, wird im Export eingenommen. „Die USA waren für uns stets der größte Markt“, offenbart Anja Cramer. „Aber Asien steigt mittlerweile extrem. Wichtig ist auch Europa, aber da gibt es immer Verschiebungen.“ Sie räumt ein, dass LA SPINETTA nun eine kritische Größe erreicht habe. „Sollten wir weiter wachsen, würden wir eine kompetente Unterstützung für meinen Mann benötigen. Es dürfte jedoch sehr schwer werden, so jemanden zu finden.“