



Sponsored Story

## Ornellaia 2016: der Wein & die Gerichte dazu

In Bindellas Flaggschiff-Restaurant ist der Ornellaia 2016 eingetroffen. Das Menü von Giuseppe d'Errico dazu.  
21. Mai 2019

Text: David Schnapp

Werke aus der Toskana. Ein neuer Ornellaia-Jahrgang ist für Weinfreunde ein Ereignis – vergleichbar vielleicht mit dem eben erschienenen Werk eines grossen Künstlers oder der Platte einer grossen Popband. Für die Präsentation des Kultweines aus der Maremma im Süden der Toskana ist der renommierte Önologe und Gutsdirektor Axel Heinz extra nach Zürich gereist, um im kleinen Kreis die aktuellen Werke des Terroirs von Bolgheri vorzustellen.

Höchste Präzision. Das Menü dazu kommt natürlich vom talentierten Giuseppe D'Errico, der mit seinem Wechsel vom französischen Dreisterner «Troisgrois» zu Bindellas neuem Flaggschiff-Restaurant an der Zürcher Bahnhofstrasse mit einem reduzierten Stil und höchster Präzision von sich reden macht und bei GaultMillau zu den grossen Talenten gehört (16 Punkte, 1 Stern).



Vorstellung im kleinen Kreis: Ornellaia-Gutsdirektor Axel Heinz (M.) mit den Bindellas.

Weisswein des Südens. Zum Bianco 2016, laut Star-Önologe Axel Heinz «ein erster grosser Referenzpunkt» des Hauses im Weisswein-Bereich, serviert der Küchenchef auf den Punkt gegarte Spargelstangen mit verschiedenen Belägen: schwarzer Trüffel, Himbeere mit Bottarga sowie Thunfischcreme – ein schlichtes, aber geniales Gericht mit einer schönen Spannung. Der Wein dazu ist für den Gutsdirektor «kein leichter Sommerwein, sondern ein gehaltvoller, lagerungsfähiger reiner Sauvignon. Ein üppiger Wein des Südens», sagt Heinz. Er wurde in 225-Litern-Fässern vinifiziert, für 12 bis 15 Monate auf der Hefe ausgebaut und dann abgefüllt.

Jugendlicher Zweitwein. Fettuccine mit einer sämigen Saffransauce, Zuchinistreifen und Miesmuscheln serviert der versierte Küchenchef dann zum Serre Nuove 2016, der zwar noch jung sei, aber sich trotzdem schon lohne zu trinken, sagt sein Schöpfer Axel Heinz. «Es gilt als Sünde, nicht auf das Reifestadium des Wein zu warten, aber es gibt durchaus Beispiele, die interessant sind, wenn sie eine gewisse Jugendlichkeit haben, die sich im gereiften Wein nicht mehr findet», erklärt der Weinguru. Der Zweitwein aus den jüngeren Anbaugebieten des Bolgheri besteht aus 44% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot und 12% Cabernet franc.

«Moderner Meilenstein.» Unter dem Titel «La Tensione» (Spannung) wird schliesslich der Ornellaia 2016 angekündigt. Das Motto steht für den Grundcharakter des Weines, wie Axel Heinz erklärt. Für das Gut seien die Jahrgänge 2015 und 2016 «ein Höhepunkt nach einer eindrucksvollen Aneinanderreihung von grossen Jahrgängen». Und mit dem 2016er-Jahrgang sei ein «moderner Meilenstein gelungen», so der Önologe. Ein eher hoher Säureanteil, weniger Cremigkeit als im Jahr davor sowie «Festigkeit und Geradlinigkeit» sieht Heinz beim Kultwein, eine Assemblage aus 53% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc und 4% Petit Verdot, die 18 Monate in Barriques reift.

Kabeljau, Tomate, Kakao. Giuseppe D'Errico serviert dazu Kabeljau von hervorragender Qualität mit einer Tomatenconsommé, die durch die Zugabe von Kakao einen dunklen Charakter mit feinen Bitternoten erhält: die perfekte Kombination für einen erstaunlichen, durchaus fordernden Wein.



>> Ornellaia 2016 bei Bindella Weine

Stichworte Ornellaia Bindella Toskana