

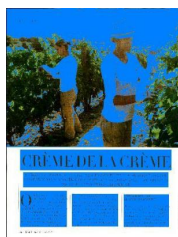
Bindella
la vita è bella



CRÈME DE LA CRÈME

Im Süden der Toskana, in der Küstenregion Bolgheri, besitzt die Adelsfamilie Frescobaldi ein ganz besonderes Juwel: Die Gewächse von Ornellaia gehören unbestritten zum Besten, was der italienische Weinbau zu bieten hat.

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr:
Mit viel, sehr viel Handarbeit wird in
Ornellaias Rebhängen die Basis für die
besten Weine der Welt gelegt.



Bindella
 la vita è bella

Ornellaia – ein Name von Renommee! Marchese Lodovico Antinori beweist einen guten Riecher, als er 1981 den idyllischen Flecken Erde bei Bolgheri für sich beansprucht und eine Tenuta gründet. Es vergehen sieben Jahre, bis der Meisterwinzer seinen ersten Wein präsentiert: Ornellaia, Jahrgang 1985. Fünf Jahre später folgt Le Volte dell'Ornellaia, ein facettenreicher Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Ab 1999 verkauft der Marchese nach und nach Anteile an den kalifornischen Weinmache Robert Mondavi, der wiederum mit der Adelsfamilie Frescobaldi anbandelt, die 2005 das Weingut vollumfänglich übernimmt. So viel zu den Anfängen und zur Geschichte des Weinguts, dessen Name übrigens von der Manna-Esche (italienisch: orniello) abstammt.

LEIDENSCHAFT UND SEHR VIEL HANDARBEIT

Heute reifen im südlichsten Teil der Toskana unter der Aufsicht von Gutsdirektor Axel Heinz und Olga Fusari, seit 2008 als Önologin auf Ornellaia tätig, beeindruckende Gewächse. Mit vereinten Kräften sorgen der Deutsche und die Italienerin dafür, dass Ornellaias Stern am italienischen Weinhimmel Jahr für Jahr hell und heller funkelt. Die herausragende Qualität ihrer Kreszenzen ist einerseits dem Terroir von Bolgheri zu verdanken – einem Amphitheater gleich umschliessen die Hügel die Reblagen und schützen sie vor den Winden aus dem Hinterland. Andererseits gehört viel, sehr viel Handarbeit dazu, um solch edle Tropfen hervorzubringen. Während man in der Toskana pro Hektare Rebland mit 245 Arbeitsstunden rechnet, ist es bei Ornellaia ein Vielfaches davon.

Und diese Sorgfalt macht dann auch in der Flasche den gewissen Unterschied – für so manchen Kritiker und Weinliebhaber gilt der Ornellaia denn auch als der beste Wein der Welt.

ZWEITWEIN ERSTER GÜTE

Doch auch die anderen Gewächse der fast 100 Hektaren grossen Tenuta dürfen sich sehen lassen. Ornellaias Zweitwein Le Serre Nuove dell'Ornellaia wurde vor exakt 20 Jahren mit dem Jahrgang 1997 lanciert. Die Trauben für die rote Barrique-Assemblage aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot stammen vorwiegend aus den jüngeren Lagen, der Wein verblüfft mit aussergewöhnlicher Eleganz und einer wunderbaren Komplexität an Aromen. Zum Jubiläum präsentiert Ornellaia den Publikumsliebbling in der stilvollen Holzkiste, die schon rein optisch begeistert und jedes Sammlerherz höherschlagen lässt.

TIPP DES WINZERS

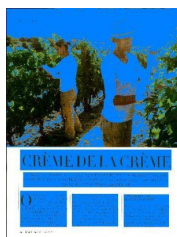
Die exquisiten Gewächse des Kult-Weinguts (auch glasweise), dazu Köstlichkeiten aus der toskanischen Küche: Benvenuti im «Ristorante Ornellaia» bei der Zürcher Bahnhofstrasse – ausgezeichnet mit 17 GaultMillau-Punkten und einem Guide-Michelin-Stern. Grosse Klasse, was Küchenvirtuose Giuseppe D'Errico im «Ornellaia» zaubert.

Ristorante Ornellaia

St. Annagasse 2, 8001 Zürich
 T: +41 44 2120022
 ristorante-ornellaia.ch

INFO

Alle Weine von Ornellaia sind erhältlich bei:
bindella.ch/weinshop



Olga Fusari wirkt seit 2008 als Önologin. Zusammen mit Gutsdirektor Axel Heinz verantwortet sie die durchwegs hohe Qualität der Ornellaia-Gewächse.

