



Bindella
la vita è bella



Wein

Noblesse oblige

Von Peter Rüedi

Ornellaia, das Weingut in der toskanischen Küstenregion unweit des Städtchens Bolgheri, ist in den bald vierzig Jahren seines Bestehens ein Mythos geworden – nicht weniger als die berühmte Zypressenallee zwischen Bolgheri und der Via Aurelia bei San Guido (woher ein anderes Monument des önologischen Hochadels stammt, der Sassicaia der Tenuta San Guido). Die beidseitig von 2500 Zypressen gesäumte Provinzstrasse, zu Beginn des vorletzten Jahrhunderts bepflanzt, ist nicht zuletzt durch ein hymnisches Gedicht von Giosuè Carducci zu einem nationalen Monument geworden. (Es hat dem Autor im Übrigen die Ehre eingetragen – wo ausser in Italien wäre so etwas denkbar? –, dass ein ganzer Ort nach dem Dichter benannt wurde: Castagneto Carducci.) Das mit dem Hochadel ist im Übrigen wörtlich zu verstehen. Der Pionier der in dem begnadeten Küstenstrich aus Bordeaux-Sorten (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) komponierten «Supertuscans» war der Marchese Incisa della Rocchetta.

Als sein Neffe, der Marchese Ludovico Antinori, 1981 die Ornellaia gründete, folgte er dem Beispiel des Onkels. Heute trennen die legendären Zypressen die 97 Hektaren des Guts, an dessen Glanz die folgenden Besitzerwechsel (von Antinori landete es auf dem Umweg über den bürgerlichen Robert Mondavi bei den heutigen Besitzern, den Marchesi de' Frescobaldi) nichts anhaben konnten. Die Spitzen-Crus (zu denen zählt erst recht der seit 1986 gekelterte reine Merlot Masseto aus einem eigenen Weinberg) bewegen sich preislich – noblesse oblige – im Bereich renommierter Bordeaux-Etiketten.

Die Hochwohlgeborenen hatten auch Geschäftssinn, und der sagte ihnen, mit Luxusprodukten allein lasse sich im grossen Stil nicht geschäften. Also kreierten sie Zweit- und Drittweine, Le Serre Nuove dell'Ornellaia und Le Volte dell'Ornellaia, Letzterer eine Cuvée aus Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Sie sind unter der Regie von Weinmacher Axel Heinz mit der gleichen Sorgfalt gemacht wie ihre grossen Brüder, kosten aber einen Bruchteil. Was nicht heisst, Le Volte sei ein Ornellaia für den armen Mann. Der wird nicht Fr. 25.– für eine 75-Zentiliter-Flasche auslegen. Ihm geht es auch kaum um das subtile Bouquet (Kirschen, Veilchen, etwas Schokolade, Pflaumen), die pfiffige Würze, die elegante, balancierte Struktur am Gaumen, sondern eher um die «Substanz» (und gemeint ist nicht die der eleganten feinen Tannine). Sie ist zwar mit 13,5 Prozent auch vorhanden, wenn auch nicht in einem den unbedenklich frischen Trinkgenuss sabotierenden Übermass.

Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT 2017.
13,5 %. Bindella, Zürich. Fr. 25.–. www.bindella.ch