



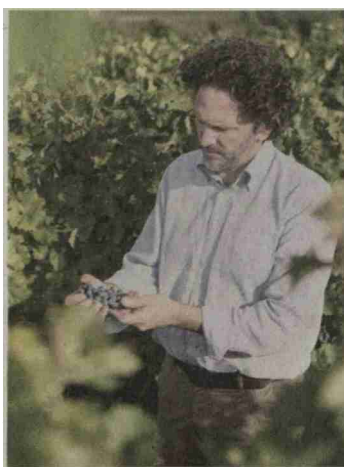
Frische Weine trotz Klimawandel

La Tensione, die Spannung, heisst der neue Jahrgang 2016 der Ornellaia-Linie. Zum Namen hat auch das Klima in der Gegend Bolgheri in der Toskana verholfen.

Alle reden von der Klimaerwärmung. Welchen Einfluss hat diese auf die italienischen Weine? Wie wirkt sie sich im Bolgheri aus? Wird es auch in diesem Teil der Toskana in Zukunft möglich sein, den fülligen, opulenten Weinen die gewünschte Geradlinigkeit, Eleganz und Frische mitzugeben?

Dies war ein Thema im Ristorante Ornellaia, wo Gutsdirektor Axel Heinz den neuen Ornellaia-Jahrgang 2016 präsentierte. Die gute Nachricht vorweg: Ja, es wird möglich sein, obwohl die letzten Winter ungewöhnlich warm und von viel Regen geprägt waren und die Reben früh austrieben. Weil die üblichen Augustgewitter ausblieben, herrschte Wassermangel.

«Dank der kühlen Brise vom nahen Meer und den kühl gebliebenen Temperaturen in der Nacht stimmt das Zusammenspiel von Kühle und Wärme nach wie vor», erklärt Axel Heinz. Dazu beigetra-



Gutsdirektor Axel Heinz ist halb Deutscher, halb Franzose.

gen hat auch, dass die Temperatur während der Sommermonate der letzten Jahre nicht angestiegen ist. «Die Trockenheit führt jedoch zu niedrigeren Erträgen», so Axel Heinz. Beim Jahrgang 2017 reduzierte sich der Ertrag deswegen um rund 30 Prozent, was sich wiederum auf die Preise auswirken

Die Ornellaia-Weine sind typische Cuvées der Region, gekellert aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Die zwei Weissweine des Guts bestehen grossmehrerheitlich aus Sauvignon Blanc.

SARAH SIDLER

Weitere Informationen unter
www.ornellaia.com
www.bindella.ch