

Ornellaia 2019: Einer der besten Jahrgänge ever!

Dann und wann hat der Kultwein Ornellaia mit Muskeln und toskanischer Opulenz gestrotzt. Bei einigen Jahrgängen hatten die Kritiker recht damit. Doch das ist längst Geschichte. Der 18er zum Beispiel hat sich schnell in Richtung Finesse entwickelt. Der noch nicht erhältliche 19er ist es von Beginn weg: finessenreich. Gutsdirektor Axel Heinz, der in Bordeaux studiert hat, erklärt, wie er derart viel knackige Säure und Frische in einen technisch säurearmen Wein gebracht hat: «Meine französische Seite würde sagen:



Ornellaia virtuell mit Gutsdirektor Axel Heinz: Zum Glück ist der Flascheninhalt nicht digital - erst recht bei diesem Wahnsinns-Jahrgang!

ALAIN KUNZ

Es ist das Terroir. Wenn wir Weinmacher nicht genau wissen, warum etwas so herausgekommen ist, wie es herausgekommen ist, sagen wir immer: Es ist das Terroir ... Etwas seriöser sage ich: Frische ist eine Frage der Säure, aber nicht nur. Es ist auch eine Frage der aromatischen Frische, die Trauben zur Reife zu bringen und die Tannin-Extraktion gut hinzukriegen. Und dann ist da noch diese Salzigkeit und Saftigkeit, die man in unseren Weinen finden kann und die wir auch nicht so richtig erklären können. Es wäre zu einfach zu sagen: Es ist wegen der Nähe zum Meer. Es ist wohl die gesamtheitliche Balance und die Aromatik des Weins, die ihn so frisch macht.» Zumal der Jahrgang 2019, so Heinz, kein extrem herausfordernder gewesen sei. Das Resultat ist ein fantastischer Wein, einer der besten Ornellaia ever, der Marchese Ferdinando Frescobaldi zu Begeisterungstürmen hinreissen lässt: «Das ist ein wunderbarer Wein. Ein Kunstwerk! Ein natürliches Kunstwerk. Ich bin enthusiastisch!» Die Künstleredition wird unter dem Titel «Il Vigore» verkauft, was so viel heisst wie Kraft, Intensität, Vitalität, alles gepaart mit Eleganz. Und was ergibt die akribische Inspektion des Flascheninhalts? In der Nase ist der Wein sehr reich, expressiv, komplex, etwas Espresso, vor allem Kirschen und Brombeeren, leicht mineralisch, saftige und präzise Tannine, Tiefe, königliche Eleganz, schlank, nie überkonzentriert und doch verschwenderisch, Minze, Superlänge! Score: 19/20 (195 Franken. Ab 1. April erhältlich).

Und der kleine Bruder? Nehmen wir gleich noch den **Serre Nuove dell'Ornellaia 2019** mit. Ein meistens äusserst eleganter Wein, der in Sachen Preis-/Leistung ein sicherer Topwert ist! Dezente, eher rotbeerige Aromen, Johannisbeere, auch Espresso, etwas Tabak, mineralisch, samtene Textur, feinkörnige Tannine, viel Charme und Schmelz, Macchianoten, erdig, Mundfülle, elegant, easy, feinziseliert wie üblich, sehr schönes Finish. Score: 17,75/20 (52 Franken).

(Die Weine von Ornellaia gibts bei bindella.ch)