



## Ornellaia-Präsentation im Ristorante Ornellaia Zürich Auf Stippvisite im Zürcher Sterne- restaurant Ornellaia: Axel Heinz, seit 17 Jahren Direktor des Weinguts Ornellaia



Alexander Maycock / ZVG



# Monumentaler Jahrgang 2019!

Vergangene Woche lässt es sich Ornellaia-Direktor Axel Heinz nicht nehmen, erstmals ausserhalb der Toskana den Jahrgang 2019 zu präsentieren. Das passt nirgendwo besser als im gleichnamigen Ristorante Ornellaia von Bindella in Zürich.

**Text** Reto E. Wild

So viel vorweg: Der Ornellaia 2019, eine Cuvée aus 62 Prozent Cabernet Sauvignon, 31 Prozent Merlot, 4 Prozent Petit Verdot und 3 Prozent Cabernet Franc, ist ein starker Jahrgang, der mit entsprechender Geduld das Potenzial hat, in monumentale Sphären vorzustossen. «Der Jahrgang 2019 war von wechsel-



haften klimatischen Bedingungen geprägt. Nach einem unbeständigen Frühling und einem fast perfekten Sommer sorgte der Temperaturrückgang Ende September für die richtigen Bedingungen, um Weine mit ausgeprägter Finesse und aromatischer Fülle hervorzubringen», urteilt Gutsdirektor Axel Heinz in Zürich. 2019 präsentiert sich jetzt erstaunlich zugänglich, elegant, aromatisch, dicht, kräftig, nicht säurebetont und mit Noten von Vanille und dunklen Beeren (18.5/20 Punkten).

Laut Heinz, seit 17 Jahren Direktor des Weinguts, ist der Jahrgang 2019 am ähnlichsten zu 2007, der ebenfalls im Ristorante Bindella kredenzt wird. Mit seiner Würzigkeit und der perfekten Geschmei-

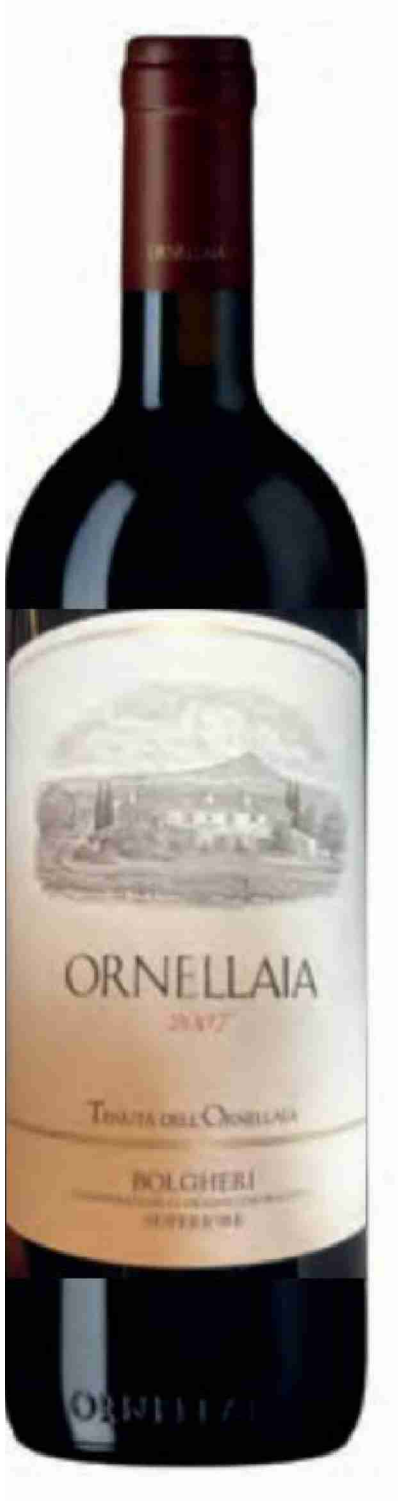


digkeit begeistert dieser über 14 Jahre alte Wein und entwickelt sich jetzt langsam Richtung optimaler Trinkreife. In dieser Phase gehört der 2007er gewiss zu den besten Weinen der Welt (19.5/20 Punkten). Gastronomen mit dem nötigen Kapital sollten angesichts dieses Erfahrungswerts beim Jahrgang 2019 zuschlagen. Die Freude des Gasts an diesem Wein wird lange währen.

Meisterhaft auch das Essen von Michelin-Koch Antonio Colaianni: schwarzer Seehecht an Bouillabaisse-Fond, Ravioli gefüllt mit roter Zwiebel und Mascarpone, gefolgt von Dreierlei Rind



mit Trüffeljus, Kartoffel-Millefeuille und Mönchs-  
bart und ein überragend  
schön präsentiertes weis-  
ses Schokoladenmousse  
mit Zitrone, Pistazien  
und einem Blutorangen-  
sorbet. Diese Marriage  
von italienischem Essen  
und Wein geht schweiz-  
weit nicht mehr besser.



René F. Wild

**Der Stil von  
Küchenchef  
Antonio Colaianni:  
Dreierlei vom Rind,  
Trüffeljus, Kartoffel-  
Millefeuille und  
Mönchsbar**