Die besten Rezepte im Frühling! Spargeln, Bärlauch & Pilze! JETZT ENTDECKEN!

STARCHEFS

Ornellaia 2019: grosser Wein, geniale Pasta

Ornellaia im «Ornellaia»! Ungewöhnliche Weinprobe in Zürich. Dazu Botoni mit Cacio von Antonio Colaianni.

vor 4 Stunden

Teilen

Text: David Schnapp | Fotos: Valeriano Di Domenico

DIE GUTE NACHRICHT AUS BOLGHERI. Wenn aus Bolgheri, diesem fast schon sagenumwobenen Ort zwischen den Hügeln der Toskana und dem ligurischen Meer die Nachricht abgesetzt wird, dass ein neuer Jahrgang herangereift ist, dann ist das ein kleines Ereignis in der Weinwelt. Der Ornellaia 2019 «Il Vigore» wurde deshalb nicht irgendwie, irgendwo präsentiert, dem Spitzenwein der Tenuta di Ornellaia wurde in Zürich eine schöne Bühne gebaut.

ZWEI FAMILIEN SPANNEN ZUSAMMEN. «Das ist unserer ersten Präsentation ausser Haus seit drei Jahren und auch deshalb ein besonderer Moment», sagte Ornellaia-Gutsdirektor Axel Heinz zu Beginn der Vorstellung im Ristorante Ornellaia in Zürich. Das Lokal ist ein Gemeinschaftsprojekt der Familien Bindella und Frescobaldi – der Restaurantunternehmer und der Weinproduzenten – und für diesen Fall der perfekte Rahmen. Ein grosser Wein wirkt allerdings immer noch etwas besser als Begleitung zu einem genialen Gericht, dies wiederum war die Aufgabe von «Ornellaia»-Chef Antonio Colaianni.

«Besonderer Moment»: Ornellaia-Gutsdirektor Axel Heinz und «Ornellaia»-Chef Antonio Colaianni in Zürich.

ANTONIO HAT DIE PERFEKTE PASTA DAZU. Die mit einer Cacio-Schmorzwiebeln-Mischung gefüllten Botoni des 16-Punkte-Kochs sind dafür das passende kulinarische Meisterwerk im Kompaktformat: Ausgehend von seinen Botoni mit Cacio-e-Pepe-Füllung hat Antonio Colaianni eine Pasta-Variante kreiert, die perfekt zu Rotwein passt, und wofür auch der Teig mit Wein gemacht wurde: «Die Füllung ist leicht flüssig und mit geschmorten Rotweinzwiebeln angereichert. Die Pasta muss auf den Punkt gekocht sein, damit sich das Innere dann schön im Mund verteilt, wenn man sie isst», erklärt der Koch. Zusammen mit einer Rotweinreduktion und einem Cacio-Schaum wird daraus nicht nur die ideale Begleitung zu einem grossen Wein wie dem Ornellaia 2019, sondern auch noch die neue Lieblingspasta von Patron Rudi Bindella. Per Mail hat Bindella seinen Mitarbeiter den Genuss von Colaiannis Botoni dringend empfohlen und das Gericht schon selbst mehrfach bestellt.

«Schönes Mass an Schmelz, aber auch Komplexität und Finesse»: Ornellaia 2019 «Il Vigore».

KURIOSES JAHR, GROSSE HITZE. Der Ornellaia 2019 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc) wiederum ist trotz seiner Jugend schon ein ausgezeichneter Wein, «er hat ein schönes Mass an Schmelz, aber auch Komplexität und Finesse», findet Gutsdirektor Axel Heinz. Man spüre die im Überschwang vorhandene Lebenskraft der reichhaltigen Böden und der lichtdurchfluteten Landschaft. «Das Geheimnis dieses Weins ist der Reifeprozess nach der grossen Sommerhitze in einem kuriosen Jahr, in dem wir erst Mitte September mit der Ernte beginnen konnten und früher als sonst wieder aufgehört haben», sagt Heinz.

SUPERWEIN MIT LAGERPOTENTIAL. Dass auch der Ornellaia 2019 das Potenzial für mehr hat, scheint jetzt schon klar, ein Quervergleich mit den Jahrgängen 2007 und 2012, die bloss erahnen lassen, was auch dem komplexen Superwein aus der Toskana mit etwas Geduld noch werden wird: «Wie er sich entwickeln wird, ist natürlich offen, aber es ist sicher ein grosser Jahrgang, der über grosses Lagerpotenzial verfügt», erklärt Axel Heinz und macht Hoffnung auf eine grosse Zukunft für diesen Jahrgang.

Stichworte: Bindella, Ornellaia, Italian Cheese, Rotwein, Wine & Champagne