

## **FWP Oktober 2016**

# **20 Jahrgänge Ornellaia (1995 – 2014)**

präsentiert von Helmut Fallmann mit WB Heinz Lehner, unterstützt von Andrea Krenner  
*Restaurant Josef*

Unser Gast, weltweit erfolgreicher software-Unternehmer, hat sich vor vielen Jahren in Liebe und Leidenschaft einem exquisiten Weingut verschrieben und von diesem erfolgreichsten und spannendsten Weinprojekt der Maremma viele, viele Flaschen, auch in seltenen und eindrucksvollen Größen, gesammelt. Inzwischen hat er eine jahrgangsmäßig lückenlose Sammlung zusammengestellt, welche freilich als Ansammlung nur voller Flaschen schlußendlich sinnentleert wäre... und zu unserer großen Freude er bei der Sinnstiftung seiner Sammlung auch an die Weinbruderschaft gedacht!



Axel Heinz (li) und Helmut Fallmann auf Gut Ornellaia, Mai 2016

Zu Helmut's umfassender Sammlung kommt auch eine direkte Unterstützung durch das Gut, dessen Chef, Axel Heinz, für unsere Verkostung extra den im Handel noch nicht verfügbaren 2014er übersandt hat – sogar der den Verkostern zur Verfügung gestellte Jahrgangskatalog enthält ausnahmsweise und speziell für unsere heutige Veranstaltung ein Datenblatt des neuesten Jahrganges, der den Beinamen „L'Essenza“ trägt.

NB: „Masseto“ gibt es heute keinen, denn Axel Heinz will dessen strikte Trennung von Ornellaia – sozusagen als Zwei-Marken-Strategie.

28 Teilnehmer erfreuten sich am Gebotenen; anfänglich war das maschinell hergestellte Gabriel-Glas eingedeckt, dann mit Beginn der eigentlichen Verkostung Umstieg auf Zalto Denk.Art Universal – zuvor Stück für Stück feinsäuberlich aveniert!

### **2014 Poggio alle Gazze**

T: Sauvignon blanc 70, Vermentino 16, Verdicchio 8, Viognier 6 %

V: helles leicht goldiges Strohgelb mit grünen Reflexen, leichter Körper

N: zarte helle Röstaromen bis ins Hellmalzige, darüber zartes Nougat, grüne Stachelbeeren,

G: leicht rauhe Säure, weiße Ribisel, saftig, eher kurz

B: 15 – 16

**Crostini mit Geflügel-Mousse** cremig, perfekt gewürzt – 19 P

### **2014 Ornellaia bianco**

T: Sauvignon blanc 74, Petit Manseng 13, Viognier 13 %

V: helles Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Aniswürze, Kalk, gelbe Früchte

G: sehr würzig und wärmend, noch recht kräftige säuregestützte Struktur, auch im Mund kalkige Minerale, mittellang

B: 18 ++ pot



### **2013 Ornellaia bianco**

T: Sauvignon blanc 70, Viognier 30 %

V: helles Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: warme, etwas haselnussige Noten, könnte einem erstklassigen Champagner entsprechen. Dann Anis, gelbe Früchte

G: feingliedrig, hellbeerig, saftig, später leichte Pfeffernoten; der Abgang sehr schön strukturiert und mit Beerentönen umspielt

B: 19

### 2011 Variazioni in Rosso

T: Die „Spielwiese“ von Axel Heinz, wird nicht ausgeliefert, ist nur am Gut in kleinen Mengen erhältlich. Dieser Wein besteht aus 56 % (!) Cabernet franc, 28 % Merlot, 14 % Cabernet Sauvignon und 2 % Petit Verdot.

V: Brillantes Rubinrot, mittlerer Körper

N: karamelunterlegte Lakritze, diskrete Rauchnoten, der Hintergrund von dunkelkirschiger Süße und gelben reifen Früchten

G: noch recht vordergründige Tannine, durchaus süß, aber fordernd. Auch hier kirschige Frucht, aber nicht recht satt, eher schlank, könnte einmal ausgezehrt sein? Hoffentlich nicht, bevor die Tannine abgerundet sind. 1 – 2 Jahre sicher noch zuwarten!

B: 17 – 18

**Minestra** mit perfekt à point gegartem Gemüse und einem fondartig dichten Saft, der aromatisch zwischen feinst, reifen Paradeisern und einem Hauch Liebstöckl absolut alle Stückerln spielt – 19.5 Punkte!



Das von Ludovico Antinori, jüngerer Bruder des „Supertoskaner-Erfinders“ Piero, 1981 gegründete Gut wechselte mehrmals die Besitzer und gehört heute teils zum Frescobaldi-Reich; einzige Konstante ist der beratende Önologe Michel Rolland, denn auch das Terroir ist zu den ersten Jahren des Gutes durch Zukäufe und Neuanpflanzungen nicht mehr identisch. Vor Ort war anfänglich André Tchelistcheff verantwortlich, später Tibor Gál und seit 2005 prägt der Deutsch-Franzose Axel Heinz den Stil sowie mehr und mehr auch die Gesamtgestion des



Gutes. Unser heute präsentierender Gast nennt die Ära Gál die „Zeit des Aufstieges“, in der die ursprünglichen Anpflanzungen ein Alter erreichten, mit dem es leichter als in der ersten Dekade der jungen Reben fiel, guten Wein zu machen. Unter Axel Heinz aber sei nun eine Phase der (witterungsbedingt alles andere als leicht herzustellenden!) Konstanz und Identität gekommen.

Axel Heinz kann sich auf ein lange gewachsenes und eingespieltes Team verlassen, was bis zu den Erntearbeitern reicht, die auch in schwierigen Situationen jederzeit für den Einsatz zur Verfügung stehen. Er sieht Michel Rolland als wertvollen Ratgeber und Lehrer, der ihm jedoch nicht die Verantwortung für die Alltagsentscheidungen abnehmen kann.

Die Strategie bei Ernte und Weinbereitung ist folgende: es stehen temperatursteuerbare Edelstahl tanks unterschiedlicher Größe zur Verfügung, die je nach täglichem Ernteresultat verwendet und dann mit der funktionell optimalen Menge an Traubengut einer Sorte (reifeabhängig!) gefüllt werden. Das Erntegut wurde zuvor in 15-kg-Boxen gesammelt, entrappt und doppelt am Tisch selektiert. Sortengleiche Einzelweine verschiedener Lagen (die meist auch unterschiedliche Reifeoptima aufweisen) kommen lange Zeit nicht miteinander in Kontakt, da dann auch die weitere Reifung und der Säureabbau in jeweils nach Inhalt eines Tanks gruppiert gefüllten Barriques erfolgen. Beim Ornellaia kommen meist zu 80 % neue Fässer mittlerer Toastung überwiegend französischer Herkunft zum Einsatz; mehrere Kufereien sind hier Lieferanten. Die Cuvierung erfolgt schließlich aus bis zu 80 Einzelchargen.

Seit 2006 läuft auch ein Programm der künstlerischen Begleitung der Ernten, die als Motto und Thema einen Namen, der den Jahrgang charakterisieren soll, verliehen bekommen.

Jetzt kommen die ersten „echten Ornellaia“ auf den Tisch. Helmut hat dafür gleich einmal in das Regal mit persönlichen Favoriten gegriffen...

### 1998 Doppelmagnum

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: dunkles Granatrot mit kräftigem Körper

N: Himbeerlikör, Lakritzwürze, Hauch Eukalyptus, 90%ige Schokolade, Weichselfrucht, im Nachklang sanfte Süße mit zartesten Vanillenoten

G: Fantastische Finesse mit völlig balancierter Cabernetwürze, perfekt reife und süße rote Beeren und auch etwas dichtere Früchte, setzt sich unendlich und dabei feingliedrig und definiert fort

B: 20 – und diese Einschätzung wird einhellig rund um den Tisch geteilt!!!



### 2001 Doppelmagnum

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: dunkles Granat mit schokoladigen Reflexen, kräftiger Körper

N: Lakritze, dunkle Kirschen, dunkles Nougat,

G: wunderschöner Trinkfluß, feine Cabernet- und Schwarzpfefferwürze, sehr schöne Struktur, gutes Gewicht auf der Zunge, fast noch ein Hauch Pelzigkeit, dunkelrotfruchtiger Abgang

B: nicht ganz der 1998er, aber 19 – 19.5 jedenfalls!

Diese beiden Weine dienen als durchaus wollüstige Begleitung zum Hauptgang, einer **Bistecca à la Fiorentina mit Spinat und Erdäpfelgratin**, dazu **Ornellaia Olivenöl**: geschmacklich absolut perfekt, das Fleisch etwas fest, aber sehr saftig: 18.5 P



Gläserwechsel, siehe oben, auf Zalto Universal – es beginnt die „eigentliche“ Verkostung aus Eintelflaschen, meist in Zweierflights – und mit ein paar eingestreuten Überraschungen...

### **2014 – „L'Essenza“**

T: eigentlich erst ab Frühjahr 2017 im Handel, aber durch die guten Verbindungen von HF zum Gut ... wurde für uns die erste Tranche der Flaschenfüllung vorgezogen: die ersten handelsgerechten Flaschen dieses Jahrganges, die überhaupt das Gut und Italien verlassen haben, hier und heute in Linz!

2014 war ein witterungsbedingt in der Weingartenpflege und der sehr protrahierten Ernte sehr anspruchsvolles Jahr, was sich auch in der ungewöhnlichen Cuvierung niederschlägt:

34 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 14 % Cabernet franc, 20 % Petit Verdot

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: rote Beeren und Kirsche, weihnachtliche Gewürze,

G: schön frisch und dunkelrot-fruchtig, schön definiert, relativ leicht auf der Zunge, mittellang

B: 17.5 vorerst!

### **2013 – „L'Eleganza“**

T: 45 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 10 % Cabernet franc, 7 % Petit Verdot

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: reife Kirschen und rote Früchte, erdig unterlegt, zarte weihnachtliche Würze,

G: fein definiert und strukturiert, rotbeerig, sehr lange, natürlich noch unreif

B: sehr schön, könnte 20 erreichen

### **2012 – „L'Incanto“**

T: 56 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 10 % Cabernet franc, 7 % Petit Verdot

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: gelbe Früchte, rote Beeren, diskret Haselnüsse,

G: feine Tannine, rotbeerig, schöne und elegante Struktur, sehr lange und feingliedrig ausklingend

B: wie der Beiname schon sagt: bezaubernd! Sichere 19 Punkte.

### **2011 – „L'Infinito“**

T: 51 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 11 % Cabernet franc, 6 % Petit Verdot

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Lakritze, rote Beeren, Kirschen,

G: rote Beeren, Frucht, Struktur ohne hervorstechende Tannine, unendlich lang im Mund, beste Struktur im Abgang

B: 19+++

### **2010 – „La Celebrazione“**

T: der Beiname rührt vom 25-Jahr-Jubiläum des ersten verkauften Jahrganges des Gutes; 53 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: saftig, Hauch Blut, reife Kirschen

G: feine Struktur, süße feine Tannine, rote Beeren mit Fruchtuntergrund; sehr langer, weiter fein strukturierter Abgang mit rotbeerigen Noten

B: 19.5

### **2009 – „L'Equilibrio“**

T: 52 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 21 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot

V: Granat mit zarten violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Lakritze, sehr nachdrückliche Kirschnoten, Rauch

G: große Struktur, feinkörnige, nachdrückliche Tannine; sehr langer, prononciert strukturierter Abgang, mit reifen roten Beeren und roten Früchten umspielt

B: ≤ 20 bald!

### 2008 – „L'Energia“

T: 54 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 16 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot

V: Dunkles Granat mit diskreten violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: intensiv süß rotfruchtig und diskret rotbeerig, Kalbsbratennoten, hellgeröstete Kaffeewürze,

G: trotz feiner Struktur eine gewisse fruchtige Wucht, ganz entschieden trinkreifer als die vorigen; unendlich lang und strukturiert, und dabei reißt die beerig finessenreiche Frucht nicht ab, sondern bleibt extrem lang fein spielerisch im Mund, auch relativ dicht und süß im langen Abgang

B: ≤ 20

### 2007 – „L'Armonia“

T: 55 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 14 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot

V: rötliches Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: etwas fettere Nase als der 2008er, Lakritze, reife Weichseln, rotbeerige Würze, hochprozentige Schokolade

G: perfekte Struktur mit süßer gut eingebauter Tanninstütze, gar nicht so viel Gewicht auf der Zunge und trotzdem extrem lange anhaltend und ausklingend; weiter in feinsten Struktur und Definition bleibend, mit zarten roten Frucht- und Beerennoten umspielt

B: ≤ 20

### 2006 – „L'Esuberanza“

T: 56 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 12 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: süße und kräftige Lakritze, Weichseln,

G: sehr satter reifer Weichsel- und Beerensaft, süß, sehr lange, wobei sowohl Fruchtnoten wie die schöne gut eingebaute Tanninstruktur unendlich lange erhalten bleiben, schon wunderbar trinkfähig und groß!

B: 20

### 2005

T: erster Jahrgang unter Axel Heinz; 60 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 14 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot

V: Granat mit zarten violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: reife süße Frucht, Himbeeren im Vordergrund, dahinter feine Lakritztöne

G: reife süße rote Beeren, sehr schöne Struktur, lange und fein definiert ausklingend

B: 19++



**1995**

T: 76 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot, 6 % Cabernet franc

V: helles Granat, eher zarter Körper

N: Palisander, Himbeere, zarte Lakritze, Rosennoten

G: Hauch holzig, sehr reife süße Beeren, Himbeerbetonung, sehr fein strukturiert

B: 19

**1996**

T: 75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: Granat mit zarten violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Himbeeren, Rohrzucker, zarte Blütennoten, Hauch Ichthyol

G: mit Weißbrotrinde gewürzte rote Beeren, fein strukturiert, immer noch gewisse Frische, bleibt sehr lange und feingliedrig im Mund

B: 19+



**1996** Sonderverkauf (Versteigerung bei Sotheby's), gelagert am Gut im „Archivio storico“

T: längerer Korken, Sicherheitsmerkmale

V: Granat mit diskreten bräunlichen Anteilen, eher leichter Körper

N: Reifste rote Beeren und Früchte

G: Brotrinde, die Beeren wirken noch frischer und fast noch süßer, aber auch säurehaltiger, womöglich noch ein Hauch Minerale; langer Abgang

B: 19+

**1997**

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: helleres Granat, kräftiger Körper

N: feine rote Beeren, reif, zart aber schön strukturiert, Hauch Leder

G: reife Beeren, doch etwas kratzig, mittellang

B: 18-

**1997** Sonderverkauf (Versteigerung bei Sotheby's), gelagert am Gut im „Archivio storico“

T: siehe 96er-AS

V: helleres Granat, schöner Körper

N: etwas alkoholisch, mehlig-gelbfruchtig, Lakritze

G: sehr schön strukturiert, feine reife Beerenstruktur, sehr lange und nachhaltig im Munde bleibend, mit sehr guter Balance und Würze

B: 19++

**1998**

T: zumindest eine der beiden Flaschen korkte – aber wir hatten ja die perfekte Doppelmagnum dieses Jahrganges schon!

Als Auflockerung für den Gaumen stellte das Josef-team noch eine italienisch gefärbte „**Noble Brettljause**“ ein, mit diversen Rohschinken und -würsten, Käse, Beef tatare: köstliche 18 – 19 Punkte!

**1999**

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: feine Kirschen und rote Beeren, Lakritze, feingliedrig

G: schöne frische rotbeerige Struktur, noch diskrete Pelzigkeit, mittellang, evtl. noch etwas warten?

B: 19

**2000**

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: Schönes sattes Granat, kräftiger Körper

N: kräftige Lakritzwürze, rotbeerig, diskret Koniferen

G: saftige herzhaft und reife Tannine mit einem winzigen Rest Pelz auf der Zunge, welche die reifen roten Beeren und Früchte wunderbar tragen, sehr lange und ideal ausgewogen

B: 19.5

**2001**

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: kräftige Lakritze, kräftige rote Beeren, Leben und Frische

G: sehr rund, fast sanft, nicht so viel Leben und Persönlichkeit wie der 2000er, womöglich noch eine Frage der Reife??

B: 19

**2002**

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: helles Granat mit einigem Wasserrand, mittlerer Körper

N: feine Lakritzwürze, rote Beeren, Hauch Edelhölzer,

G: delikat, feine Struktur, reife Tannine, elegante rote Beeren mit langem Abgang, der fein strukturiert bleibt

B: 19.5 ist das eine Wunderflasche? der 02er sei sonst eher keine große Sache... sagt der Präsentator; aber die 2002er-Magnum vom Mai des Jahres spricht da eine ganz andere Sprache!

**2003**

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 20 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: etwas holzig, nicht recht gesunde Süße

G: leer, wenig Charme

B: nicht perfekte Flaschen

**2004**

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 12 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot

B: Wohl „schleichender Kork“

Helmut Fallmann hat uns hier eine Verkostung beschert, die zumindest meiner Einschätzung und Erinnerung (bis 2001 zurück) nach die größte Dichte an Höchstnoten, die wir je bei einer Fachweinprobe hatten, aufwies. Abgesehen davon hat der Preis, den wir für diese Verkostung gezahlt haben, bei weitem nicht den Handelswert der Weine abgedeckt – die Verkostung war auch ein sehr nobles Geschenk seitens des Präsentators, vom Geschenk für unsere Sinne, das dieser Abend natürlich zuallererst einmal war, einmal ganz abgesehen. Das Josef-team hat dazu den kulinarisch und im Service ebenso hochklassigen Rahmen geliefert – für diese Mannschaft herzlichen Dank auch an Andreas Atzelsberger als Küchenchef und Herrn Erwin im Service!

Auf önologischer Ebene war beeindruckend zu schmecken, wie eine fähige und mit umfassenden Kenntnissen ausgestattete

Önologenpersönlichkeit wie Axel Heinz sogar schwierige Jahre unter Einhaltung des Stils kompensieren kann. Ornellaia geht mit der aktuellen Besetzung einer, so möglich, noch größeren Zukunft entgegen!



Andreas und Erwin freuen sich über die Anerkennung des Fachmannes, WB H. L. Hofstetter

Mit nochmaligem allerherzlichsten Dank an alle, die zu diesem perfekten Abend beigetragen haben,

*H. Huber*