



WEINWELTEN

# LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

„Gestatten Sie, ich bin Le Serre Nuove, ein Bolgheri Rosso aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Mein Schöpfer ist Axel Heinz, der Ihnen einiges über mich erzählen kann....“





## GROSSE ROTWEINE

Le Serre Nuove ist der so zweite, große Rotwein von Ornellaia. Er hat über die Jahre an Format gewonnen und dies verdient Beachtung. Wir sprachen mit Weingutsdirektor Axel Heinz über den Wein, und übers Wesentliche: „Le Serre Nuove wird identisch zum Ornellaia erzeugt und zeigt somit den Charakter des großen Terroirs. Frische, Zugänglichkeit und samtige Textur bei einer ausgewogenen und straffen Struktur zeichnen ihn aus“, erklärt Heinz. Waren es im ersten Jahrgang 1997 noch kategorischer die jungen Reben, die eingesetzt wurden, so profitiert der Wein ab 2004 von der strikteren Selektion des Ornellaia und vom gestiegenen Alter der Reben.

Trotz der gewachsenen Struktur ist Le Serre Nuove früher zugänglich, ohne sein Lagerpotenzial einzubüßen. Beim Ornellaia entfaltet sich die ganze Größe vollends erst nach 8-10 Jahren.

So kann das Weingut verschiedene Ansprüche an einen großen Rotwein befriedigen. in Nordamerika und Italien werde eher

die Zugänglichkeit geschätzt, in Deutschland und UK in erster Linie die Struktur. Alles in allem ist das Anbaugebiet Bolgheri relativ hochpreisig, weil es mit ca. 1000 ha auch sehr begrenzt ist. Le Serre Nuove öffne diese Faszination der Bordeauxsorten in der Toskana einem breiteren Publikum.

### ZUR PERSON

Axel Heinz,  
Önologe und Weingutsdirektor

geboren 19.11.71 in München, verheiratet, französischer u. deutscher Staatsbürger, spricht zudem Italienisch, Englisch und Spanisch.

Beruf: 1993 - Ankunft in Bordeaux,  
1999 - Diplom Agraringenieur/Önologe,  
2000-2005 - Berater renommierter Bordeaux-Güter, Önologe von Fourcas Loubaney, La Dominique (Saint-Emilion, Grand Cru) und La Commanderie de Mazeyres (Pomerol),  
ab 2005 - Önologe Ornellaia,  
ab 2015 -Weingutsdirektor und Önologe.

## DIE JAHRGÄNGE

„Was ich zum Ornellaia sage, gilt 1:1 für den Le Serre Nuove; so waren die Jahre 2006, 2008 und 2011 trockene und warme Jahre, in denen sich die Weine im frühen Stadium sehr ähnlich sind. 2007, 2009 und 2013 waren dagegen im Mittel eher kühl, was sich konsequenterweise im kühleren Charakter der Weine zeigt. Erst kürzlich hat mich der 2002er (kühler Jahrgang) mit seiner Frische zum wiederholten Male überrascht und mir bestätigt, dass die kühleren Jahre standhafte Weine hervorbringen. Solch ein Jahrgang wie der aktuelle 2014er bringt Weine mit besonderer Trinkfreude hervor. Diese sind bereits früher zugänglich, wirken in ihrer Jugend geradezu geschmeidig“, referiert Heinz über die Faszination der Jahrgänge im Terroir Bolgheri.



Ornellaias Heimat ist die toskanische Küste

Entlang der Via Bolgherese, die von dem mittelalterlichen Ort Bolgheri zu Castagneto Carducci führt oder sich mit zahlreichen Windungen nach Bibbona und Montescudaio schlängelt, haben die ungesunden Sümpfe und krummen Sträucher der livornesischen Hügel über die Jahre hinweg Platz gemacht für Reben und

eine üppige Vegetation mit jahrhundertalten Olivenbäumen und mediterranen Wäldern. Nüchterner betrachtet ist das Terroir geologisch viel-fältig und viel-schichtig.



Gesteinsarten prägen den Geschmack

Es ist geprägt vom Meer, dem Schwemmland und schiefer- bzw. tonhaltigem Gestein, das reich an Eisen und verwandten Mineralien ist. Nach der Einteilung von Ornellaia gibt es 4-5 Makrozonen und Weinliebhaber verstehen, dass die Interpretation bei nahezu 100 ha Rebfläche eine komplexe Geschichte ist. Am Ende zähle die Erfahrung des Weinmachers, der sein Terroir und die Trauben verstehen gelernt hat, bringt es Heinz auf den Punkt.

## DIE HERAUSFORDERUNG

„Unsere Böden sind überwiegend tiefgründig, d.h. sie speichern die Feuchtigkeit. Dennoch müssen wir aufpassen, dass wir uns keine plumpe Überreife in die Trauben holen. Bezogen auf den Klimawandel bedeutet dies, dass wir früher als noch vor 10 Jahren ernten. Es ist ein mediterranes Klima, das mediterrane





Weine hervorbringt, unseren Weinen gestehen wir eine gewisse Opulenz zu“, erklärt der Weingutsdirektor sein Credo. Eine klare Absage erteilt Heinz der Bewässerung: „Bewässerung ist im Notfall erlaubt, aber im Hause Ornellaia haben wir in all der Zeit nicht bewässert, noch nie!“ Das Klima prägen lange Trockenphasen und teils warme Winde. Glücklicherweise besitzt die Nähe zum Meer einen mildernden Einfluss. Vorteilhaft sei es, dass das Wetter im Erntemonat September sehr stabil ist.

Die Weinberge werden von der kilometerlangen Viale dei Cipressi in zwei Hauptareale geteilt. 41 ha liegen auf der Seite der Tenuta und die restlichen 58 ha im Areal Bellaria, das näher am Meer gelegen ist. Nur leicht steigen die Weinberge von 50 m bis 120 m ü NN an, die Pflanzdichte variiert von ca. 5.000/ha in den älteren Weinbergen, bis zu 7.000 Reben/ha

## ***DIE ERZEUGUNG VON SPITZENWEINEN***

Handlese in 15kg-Kisten, Sortiertisch vor und nach dem Entrappen, Vergärung parzellenweise, 2 Wochen Gärung in Edelstahl bei 26-30°C, Maischestandzeit von 10-15 Tagen.

Malo in Edelstahl begonnen und im Holz abgeschlossen (25 % neu). 15 Monate in Barrique-Fässern, temperatur-kontrollierter Keller.

Assemblage nach 12-18 Monaten, weitere 3 Monate im Holz, Abfüllung, 6 Monate Flaschenreife, Verkaufsbeginn.

in der Zone Bellaria und einigen Anpflanzungen mit 8.700/ha. Die mehr als 50 Parzellen sind mit Sauvignon (37 ha), Franc (12 ha), Merlot (38 ha) und Petit Verdot (10 ha) bepflanzt. Für den einzigen Weißwein stehen Sauvignon Blanc (2,5 ha), Viogner (0,5) und Petit Manseng (1 ha) zur Verfügung.



Sortiert wird vor und nach dem Entrappen

## **DIE AUSRICHTUNG**

„Wenn wir heute einen Weinberg neu anlegen, dann wird dort mit großer Wahrscheinlichkeit Cabernet Sauvignon stehen. Uns interessiert auch der Cabernet Franc, den wir aber nur dort pflanzen, wo es wirklich passt. Die Rebsorte bringt in idealen Lagen grandiose Weine, ansonsten eher Mittelmaß. Merlot-Anlagen besitzen wir ausreichend. Mich fasziniert stets aufs Neue, dass unser Merlot in der Blindprobe eher nach einem kühleren Anbaugebiet schmeckt, was an den geeigneten, tiefgründigen Böden unserer Tenuta liegt.“

Ist ökologischer Weinbau ein Thema? „Eindeutig ja! In Bolgheri ist so gesehen die Welt noch in Ordnung, denn es gibt keinen extensiven Weinbau wie in anderen Anbaugebieten, was uns diesen Weg erleichtert. Eine Biozertifizierung strebt Ornellaia jedoch nicht an“, sagt Heinz und ergänzt: „Die Trauben werden hier an der toskanischen Küste immer reif, aber erst in der Detailarbeit zeigt sich die wahre Größe eines Weines.“ Am Ende der Ernte sind alle Mitarbeiter etliche Male durch jeden Weinberg gelaufen; auf der Suche nach der perfekten Reife. Rund 6.000 kg/ha bei 7.000 Reben ist die Vorgabe des Chefs, der beim 2016er erstmals einen optischen Sortiertisch eingesetzt hat. „Das ist schon faszinierend, aber letzten Endes hängt es stets am Menschen, der die moderne Technik sinnvoll einzusetzen weiß.“

## DIE FASZINATION DER ASSEMBLAGE

„Den möchte ich sehen, der die feinen, teilweise kleinen Unterschiede zwischen Ornellaia und Le Serre Nuove im Jungweinstadium auseinanderhalten kann“, sagt Heinz herausfordernd. Das Blending vereine die einzelnen „Gesichter“ zu einer unverwechselbaren Persönlichkeit und ist sowohl Faszination wie auch ein Stück weit Mysterium. „Für mich ist das Verkosten der Grundweine wie die Erstellung eines Röntgenbildes, ich erkenne im besten Fall jedes einzelne Detail und jede Nuance, die sich durch die veränderlichen Größen im Weinberg in den Sorten widerspiegeln“, sagt Heinz mit der Erfahrung der 17 Erntejahre und der 17



Assemblage-Wochen. Der Merlot zeige seine sonnige Opulenz und der Cabernet Franc dagegen die harmonische Komplexität. Vom Cabernet Sauvignon erwarte er sich eine schlanke doch kräftige Struktur, während der gerbstoffreiche Petit Verdot mitunter rustikal wirkt, doch den Hauch an Textur mitbringt, der in einem perfekten Blend gebraucht wird.

## DIE GRUNDLAGEN

Die Tenuta Ornellaia ist an der toskanischen Küste im Norden der Maremma zwischen Livorno und der Insel Elba zuhause. Sie wurde im Jahre 1981 gegründet und ist heute ein Gut der Tenute di Toscana, einer von Marchesi de' Frescobaldi kontrollierten Subholding. Erster Jahrgang des Ornellaia Bolgheri Superiore war 1985, seit jeher ein Blend aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Jahresproduktion beziffert Heinz beim Ornellaia Bolgheri DOC Superiore auf ca. 150.000 Fl. und beim Bolgheri Rosso Le Serre Nuove dell'Ornellaia auf ca. 200.000 Flaschen pro Jahr.





# ORNELLAIA

Località Ornellaia, 191  
Fraz. Bolgheri  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
[www.ornellaia.it](http://www.ornellaia.it)



Vertrieb in Deutschland:  
Schlumberger KG  
Meckenheim  
Tel. 02225 9250  
[www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)

