



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2009

- TOSCANA IGT

In jedem Jahrgang bringt eine der Rebsorten des Weinguts etwas Unverwechselbares zum Ausdruck und der Winzer unterstreicht diesen Unterschied in der Mischung von Variazioni in Rosso dell'Ornellaia. Nur Besucher des Weinguts haben die einzigartige Chance, diese subtilen Varianten zu probieren und zu erfahren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

65% Petit Verdot, 21% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

„Das warme und sonnige Weinjahr 2009 war besonders günstig für spätreifende Rebsorten wie die langsam reifende, doch zugleich sehr empfindliche Sorte Petit Verdot. Deren Trauben zeigen sich von ihrer besten Seite, wenn ihnen der klimatische Verlauf für die Reifung einen längeren niederschlagsfreien Zeitraum beschert, damit sie ihre zuweilen etwas ungestümen Tannine verfeinern können. Daher war der Jahrgang 2009, der in dieser Hinsicht mit optimalen Bedingungen aufwartete, sicherlich einer der besten für diese Rebsorte, die wir zum wichtigsten Hauptdarsteller des Variazioni in Rosso 2009 gekürt haben. Der Wein präsentiert sich mit allen Eigenschaften, die den Petit Verdot auszeichnen: intensive, tiefdunkle Farbe, große Fruchtigkeit mit schwarzbeerigen und zugleich blumig-würzigen Noten. Am Gaumen entfaltet er seine sprichwörtliche Kraft und besticht durch große Konzentration und ein dichtes und muskulöses, dabei schön ausbalanciertes und rundes Tanningerüst, die den Wein keineswegs eckig gestaltet, sondern ihm eine herrlich samtige und dichte Struktur schenkt.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2009

Das Weinjahr 2009 zeichnete sich durch einen kühlen und regnerischen Winter und einen ebenfalls ziemlich frischen und nassen Frühlingsanfang aus, doch der Austriebszeitpunkt lag in der Norm. Nach einem trockenen Mai wartete der Monat Juni erneut mit ausgiebigen Niederschlägen auf, die sich aber nicht negativ auf die vegetative Entwicklung und die Blüte auswirkten. Der Sommer verlief warm und fast niederschlagsfrei mit Temperaturen, die tagsüber häufig die 35°C Grenze überschritten und nur geringe Unterschiede zwischen Tag und Nacht aufwiesen. Dies führte – insbesondere bei den frühen Rebsorten wie dem Merlot – zu einer beschleunigten Reifung der Trauben. Die Weinlese begann etwas früher als im Durchschnitt in den letzten Augusttagen. Mitte September spendeten Niederschläge den späten Rebsorten etwas Erfrischung, die ihre Reife anschließend bis zur ersten Oktoberwoche fortsetzen konnten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die in den Stahltanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques (25% neue und 75% Erstbelegung) zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.