

Die Tenuta dell'Ornellaia liegt an der Via Bolgherese in einem Dreieck zwischen dem Meer, dem alten Ortskern von Bolgheri und Castagneto Carducci. Um dorthin zu gelangen fährt man ein Stück auf der berühmten, vom Dichter Carducci besungenen Zypressen-Allee. Zum Betrieb gehören 97 Hektar Rebflächen, angepflanzt sind hier die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Seit dem Gründungsjahr 1981 bis heute ist dieses wunderschöne und einstmals ganz unberührte Fleckchen Erde zum Synonym für Spitzenweine geworden. Alles beginnt hier im Weinberg auch die Zukunft. In diesem Küstenstreifen der Toskana erzeugt das Gut so hochkarätige Weine wie den Masseto, den Ornellaia, den Le Serre Nuove dell'Ornellaia (Zweitwein des Ornellaia) und Le Volte.

Qualität ohne Kompromisse – die Produktionsphilosophie der Tenuta dell'Ornellaia.

Eine Schlüsselrolle spielen Böden und Klima, hinzu kommt die Arbeit des Menschen, der die Reben aufmerksam pflegt, eine sorgfältig durchgeführte Lese und eine ebensolche Verarbeitung der Trauben bis zur Abfüllung auf die Flasche und sogar darüberhinaus. Hinter den Spitzenweinen steht in jedem Bereich ein Team von Fachleuten, das mit seiner täglichen Arbeit die seit mehr als zwanzig Jahren geltenden Prinzipien des Betriebes interpretiert.

Ein Werk der Natur.

Die Weinberge

Unter Weinfachleuten gilt das Gebiet um die Tenuta als eine der interessantesten Anbauregionen Italiens. Das Gut unterteilt seine Weinberge in zwei Rebflächen, die zwar benachbart sind, sich jedoch hinsichtlich ihrer Geologie und ihrem Mikroklima stark voneinander unterscheiden. Die ursprüngliche Fläche der Tenuta und damit der ältere Teil der Weinberge umfasst 41 Hektar. Auf ihr befinden sich auch das Haupthaus und der Weinkeller. Die zweite Weinbergsfläche, die unter dem Namen Bellaria bekannt ist, zählt 56 Hektar.

Die Weinberge sind nach Südwesten zur Sonne und dem thyrennischen Meer hin ausgerichtet und liegen auf einer Höhe von 50 bis 120 Metern über dem Meeresspiegel. Viele der Parzellen haben sogar eine Neigung zwischen fünf und zwanzig Grad, die eine optimale Sonneneinstrahlung mit sich bringt.

In fast allen Rebanlagen wird bei der Reberziehung der Kordonschnitt eingesetzt. Bei einem kleineren Anteil arbeitet das Gut mit der so genannten traditionellen Guyot-Erziehung. Beim Kordonschnitt verbleibt am Rebstock eine Rute, die mehrere kleinere Zapfen trägt. Die Guyot-Erziehung zeigt eine Rute mit 6-8 Fruchtaugen und einen Zapfen, der direkt aus dem Rebstock ragt. Beide Erziehungssysteme schaffen die Voraussetzungen für eine Produktion von hohen Weinqualitäten.

Die Pflanzdichte auf älteren Rebflächen beläuft sich auf circa 5.000 Rebstöcke pro Hektar, während auf der Fläche der Bellaria circa 7.000 Stöcke pro Hektar wachsen. Auf den jüngeren Anlagen der Bellaria wurden sogar bis zu 8.700 Reben pro Hektar gesetzt, wodurch der Ertrag zwar nicht höher, aber die Belastung pro Rebstock, also die Traubenzahl pro Rebe, geringer ausfällt.

Von den insgesamt 97 Hektar Weinbergen, die wiederum in fünfzig kleinere Parzellen unterteilt werden können, sind 37 Hektar mit Cabernet Sauvignon, 38 Hektar mit Merlot, 12 Hektar mit Cabernet Franc und 10 Hektar mit Petit Verdot bepflanzt. Zwar zählen die Cabernets und der Petit Verdot zu den klassischen französischen Rebsorten, trotzdem haben sie in dieser außergewöhnlichen Region fern ihrer Heimat ein perfektes Zuhause gefunden.

Das Terroir

Die geologische Zusammensetzung der Böden ist sehr unterschiedlich. Während in der Nähe des Meeres der Boden von tonhaltigem und sandigem Mergel geprägt ist, zeigen die Hügel um die Tenuta Schiefergestein und tonartige Erde mit mineralischen und eisenhaltigen Komponenten. Aufgrund der vielfältigen Bodenstrukturen ist es von großer Bedeutung, auf welchen Böden welche Rebsorten wachsen. Reben und Boden müssen zueinander passen, um eine ideale Partnerschaft und Symbiose zu bilden. Nur auf dieser Basis können charakterstarke und hochwertige Weine entstehen.

Die Böden um die Tenuta dell'Ornellaia können in zwei größere Flächen unterteilt werden. Die erste Fläche entspricht dem „historischen Herzen“ der Tenuta, das von den Weinbergen des Masseto bis zur Via Bolgherese reicht. Hier wird der Boden von zwei unterschiedlichen geologischen Formationen bestimmt:

- In den Weinbergen des Masseto findet man Gesteinsbrocken unterschiedlicher Größe und Zusammensetzung auf Sand- oder Tonbasis und eine tonhaltige Formation aus dem Pliozän, die von Sand und Lehm durchzogen ist.¹
- Auf den Ornellaia-Flächen findet man ebenfalls Gesteinsbrocken, die in sand- und tonhaltige Erde eingebettet sind. Charakteristisch für dieses Gebiet ist jedoch der Sand aus dem Val di Gori - ein Sand von kräftiger roter Farbe, der vereinzelt Gesteinsbrocken aufweist. Hier werden manchmal sogar Kohleablagerungen entdeckt.

Das zweite Areal ist das Gebiet Bellaria, das an den historischen Ortskern von Bolgheri grenzt und bis hinunter zum Meer reicht. Dieses Gebiet kann hinsichtlich seiner Geologie wiederum in drei Teile gegliedert werden:

- Die leichten Böden um die Weinbergsfläche Bastaio-Ugolino sind sehr kalkhaltig. Außerdem finden sich große Steinablagerungen darin, die auf eine Sedimentation eines ehemals reißenden Flusses zurückzuführen sind.
- Die Böden um Bellaria sind im Vergleich zu Bastaio-Ugolino tiefgründiger und weniger kalkhaltig. Kleinere Steinablagerungen sind auch hier vorhanden.
- Der Boden um die Fläche Sondraie-Olivino ist tiefgründig und feucht und wird von sehr feinkörnigen Ablagerungen geprägt.

¹ Das Pliozän ist eine erdgeschichtliche Epoche, die vor fünf Millionen Jahren begann und vor knapp zwei Millionen Jahren endete.

Das Klima

Das Klima an der toskanischen Küste ist mild und bietet perfekte Voraussetzungen für den Weinbau. Stabile und ausgewogene klimatische Verhältnisse ohne größere Schwankungen bis Herbstende sorgen für eine optimale Reifung der Beeren, die wiederum dank der kühlen Nächte eine gute natürliche Säurestruktur ausbilden.

Im Sommer trotzen leichte und kühlende Meeresbrisen den hohen Temperaturen an der Küste und verschaffen den Reben Abkühlung. In den Wintermonaten werden die Reben durch die sanften Hügel vor eisigen Winden aus dem Landesinnern geschützt.

Die Hand des Menschen.

Im Weinberg

Rund um das Jahr wird den Reben größte Sorgfalt und Aufmerksamkeit geschenkt. An 365 Tagen sind 80 Personen im Einsatz, die die Weinberge mit ihren Händen bearbeiten und pflegen. Während der Lesezeit zählt man sogar einen Erntehelfer pro Rebzeile.

Mit Präzision wird vor allem beim Rebschnitt und der Blätterwandpflege vorgegangen. Nur eine intakte Blätterwand garantiert eine gute Nährstoffversorgung der Trauben. Die Nährstoffversorgung wird außerdem durch die so genannte grüne Ernte verbessert, bei der ein Teil der noch unreifen Trauben herausgeschnitten wird. Durch das Herausschneiden wird zum einen der Ertrag reduziert, zum anderen verteilen sich die Nährstoffe pro Stock auf weniger Trauben, wodurch die Beeren schließlich eine höhere Konzentration an Inhaltsstoffen ausbilden.

Die Lese beginnt gewöhnlich in den ersten zehn Septembertagen mit dem Merlot, Mitte September geht es mit dem Cabernet Franc weiter. Im Oktober endet die Lese dann mit dem Cabernet Sauvignon und dem Petit Verdot. Grundsätzlich ist der Zeitpunkt der Lese jedoch nicht von der Rebsorte, sondern vom Reifegrad der Beeren abhängig. Daher werden die Trauben kurz vor der Lese jeden Tag auf ihren Reifegrad hin untersucht und verkostet.

„Nicht immer stimmt das, was man schmeckt, mit den analytischen Messergebnissen überein. Die analytische Untersuchung ist jedoch wichtig, um den Grad der Reife, den Tanningehalt und die

Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe festzustellen. Das Prüfungsergebnis bestimmt schließlich den Lesezeitpunkt und gibt Aufschluss, welche Parzelle wie vinifiziert werden muss“, erklärt Leonardo Raspini, Direktor der Tenuta dell’Ornellaia.

Die Erntemenge beträgt nie mehr als 45 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben werden ausschließlich per Hand gelesen und in kleinen belüfteten Büten (15 kg) in den Weinkeller transportiert.

Im Keller

Bevor die Trauben im Entrapper von Stielen befreit werden, werden sie einer Selektion unterzogen. An einem Sortierband werden die Trauben mit Hand und Augen kontrolliert. Nur die Beeren, die gesund sind, finden den Weg in die Abbeermaschine. Nach dem Abbeeren erfolgt eine weitere Kontrolle, damit weder Blatt noch Stiel mit den Beeren in den Gärtank gelangen.

Im Gärkeller wird mit Edelstahltanks und Holzfässern gearbeitet. Da jeder Weinberg einen individuellen Traubencharakter hervorbringt, ist es in dieser Phase der Vinifikation besonders wichtig, die Verarbeitung der Trauben nach ihrer Herkunft auszurichten. Deshalb sind zum Beispiel Gärtemperatur und Dauer der Mazeration, bei der Schalen und Frucht ausgelaugt werden, nicht nur von Jahr zu Jahr, sondern auch von Weinbergslage zu Weinbergslage unterschiedlich. Auch die Lagerdauer im Barrique wird auf den jeweiligen Jahrgang und die jeweilige Partie abgestimmt. Nur auf diese Weise können die Vorzüge eines jeden Jahrgangs herausgearbeitet und zur Geltung gebracht werden.

Die Weine.

Ornellaia Bolgheri DOC Superiore

Der Ornellaia, ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, kann als das Wahrzeichen der Tenuta dell'Ornellaia betrachtet werden. Es ist ein dichter, kraftvoller und komplexer Wein, der mit reifen Cabernet-Aromen und einer samtigen Würze verwöhnt. Zum ersten Mal wurde der Ornellaia im Jahre 1985 gelesen. Der Jahrgang 1998 wurde von der amerikanischen Fachzeitschrift Wine Spectator zum Wein des Jahres 2001 gekürt.

Bevor die unterschiedlichen Weinpartien des Ornellaia miteinander vermählt werden, reifen sie 12 Monate in getrennten Barriques. Nach der Vermählung, der so genannten Assemblage, verbleibt der Ornellaia weitere 6 Monate in den kleinen Holzfässern. Erst 12 Monate nach Flaschenfüllung kommt er dann in den Verkauf.

Im Mai 2006 kommt der 2003er Jahrgang auf den Markt.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC Rosso

1997 entstand der Le Serre Nuove Bolgheri DOC Rosso aus einer Selektion von Cabernet und Merlot, die eigentlich für den Ornellaia vorgesehen waren. Da die Qualität des Ornellaia aber weiter gesteigert werden sollte, entschied man sich dafür, die 30.000 Flaschen, die eigentlich als Ornellaia auf den Markt kommen sollten, unter dem Namen Le Serre Nuove zu verkaufen.

Seitdem wird dieser Wein, für den vor allem die Trauben aus den jüngeren Rebanlagen geerntet werden, nach der klassischen Bordeaux-Philosophie des Zweitweins erzeugt. Der Le Serre Nuove paart seinen weichen Charme und seine bekömmliche Art mit einer beeindruckenden Dichte und Brillanz, die ihm die großen Terroirs der Tenuta dell'Ornellaia schenken.

Vinifikation und Ausbau des Le Serre Nuove sind bis zum Zeitpunkt der Vermählung mit der des Ornellaia identisch. Erst während der Assemblage, die in den letzten sechs Monaten der insgesamt 18monatigen Barriquereifung durchgeführt wird, entscheidet das Kellerteam im Rahmen einer Verkostung, welche Fässer für den Ornellaia und welche für den Le Serre Nuove eingesetzt werden.

Der 2004er Jahrgang kommt im Oktober 2006 auf den Markt.

Le Volte IGT Toscana

Le Volte wurde zum ersten Mal 1991 kreiert. Es ist ein Wein, der wahre Kenner sowie einfache Weinliebhaber mit seiner fruchtigen und unkomplizierten Art begeistert. Er präsentiert sich harmonisch und ausbalanciert mit ausdrucksstarkem Körper und einem angenehmen Finale.

In ihm vereinen sich nicht nur die besten Terroirs der Küste, er verbindet außerdem die toskanische Rebsorte Sangiovese auf wunderbare Weise mit den klassischen Rebsorten des Bordeaux. Der Anteil des Sangiovese, der dem Wein mediterrane Opulenz und Fülle verleiht, beträgt 50 Prozent. Struktur und Komplexität des Le Volte sind auf die Rebsorten Cabernet Sauvignon (15-20 Prozent) und Merlot (25-30 Prozent) zurückzuführen.

Der kleine „Super Tuscan“ Le Volte reift für 10 Monate in 2-4 Jahre alten Barriques, die zuvor mit Ornellaia oder Masseto belegt waren.

II Cru: Masseto IGT Toscana

War es Zufall oder doch eher Schicksal, als man sich im Jahr 1986 entschied, die viel versprechenden Merlot-Trauben aus der Lage Masseto separat auszubauen? Auf jeden Fall trat der kostbare und legendäre Cru innerhalb kürzester Zeit seinen Siegeszug an. Auf allen Weinauktionen der Welt wurde er zum begehrtesten Sammlerwein. Der erste Jahrgang trug ganz schlicht den Namen „Merlot“. Erst 1987 erhielt er seinen endgültigen Namen „Masseto“.

Der Masseto wächst auf einer kleinen, ganz besonderen Rebfläche von 7 Hektar, die gleich drei unterschiedliche Bodentypen aufweist. Auf der Hügelspitze in ungefähr 120 Metern Höhe dominiert ein mit Steinen durchsetzter lockerer Ton- und Sandboden, der dem Wein seine stilvolle Eleganz verleiht. Sein Rückgrat verdankt der Wein dem Grauschiefer-Anteil an den Hängen (10 Prozent Gefälle). Finesse, Weiche und Fülle bezieht der Masseto aus dem Grund der untenliegenden Rebzeilen, die auf einem weniger tonhaltigen Grund wachsen.

Der Masseto ist ein rebsortenreiner Merlot, der 24 Monate im Barrique ausgebaut wird. Zwölf Monate lagert er auf der Flasche, bis er dem Markt präsentiert wird. Es ist ein langlebiger Wein mit dichter Struktur, der aufgrund der geringen Erträge und der dahinter stehenden Philosophie nur in limitierten Mengen erzeugt wird.

Die Jahrgänge.

2005

Als die Trauben zwischen dem 30. August und 12. Oktober im Weinkeller der Tenuta angeliefert wurden, war der Önologe der Tenuta dell'Ornellaia, Axel Heinz, mehr als zufrieden. Die Trauben waren in gesundem Zustand, sehr saftig und gut proportioniert. Die Beeren steckten voller „Energie“, und ihre süßen Aromen wurden von samtigen Tanninen abgerundet.

Die Qualität des Jahrgangs 2005 ist der Natur zuzuschreiben. Die Anzahl der Trauben pro Trieb betrug durchschnittlich weniger als 1,7 Stück, so dass ein Ausdünnen kaum notwendig war. Höchstens zehn Prozent der Menge wurden bei der Sorte Cabernet und maximal 20 Prozent bei Merlot von Hand reduziert.

Zum Septemberanfang waren die Wetterverhältnisse etwas schwierig – es regnete oft. Durch die Entblätterung in der Traubenzone war jedoch eine gute Belüftung und Sonneneinstrahlung gewährleistet, so dass die Trauben trotz der Regenfälle ihre volle Reife erreichten.

Der Weinberg Masseto wurde 2005 erstmals in seiner Geschichte am 30. September geerntet. So spät fand seine Lese noch nie statt.

2004

Was den Vegetationsverlauf anbetrifft, war das Jahr 2004 sicher ein Bilderbuchjahrgang: ausreichende Niederschläge während der Wintermonate, ein Frühling und Sommeranfang mit milden Temperaturen und ein sonnig-heißer August. Ideale Bedingungen für eine langsame und gleichmäßige Entwicklung der Trauben ohne jeglichen Wassermangel auf einer der 54 Parzellen.

Anfang Juli wurde die Rebsorte Merlot um 30-35 Prozent und der Cabernet um 20 Prozent ausgedünnt. Tannin- und Zuckergehalt entwickelten sich 2004 gleichermaßen schnell; ein gutes Zeichen, das auf eine optimale Entwicklung im Keller hoffen ließ. Die zwischen dem 2. September und 12. Oktober gelesenen Trauben waren lockerbeerig. Die Anzahl der Beeren war zwar geringer als im Vorjahr, dafür waren die Beeren jedoch größer.

Die Lese fand unter einem sonnigen Himmel statt und begann mit dem Merlot, dem der Cabernet Franc und dann (im Gegensatz zu den vergangenen Jahren) der Petit Verdot und zuletzt der Cabernet Sauvignon folgte.

2003

Von Dezember 2002 bis zum Beginn des Jahres 2003 gab es in der Gegend von Bolgheri sehr ergiebige Niederschläge von ungefähr 800 Millimetern pro Quadratmeter, die dank der wasserspeichernden Böden der Tenuta für einen ausreichenden Wasservorrat über das trockene Jahr gesorgt haben. Denn von Ende März bis Anfang September fielen nur noch 14 Millimeter pro Quadratmeter.

Im Frühling erfolgte der Austrieb mit leichter Verspätung, die jedoch durch die ab Mitte Mai einsetzende Trockenheit und die hohen Temperaturen leicht wieder aufgeholt wurde. Die Blüte setzte dann sogar im Vergleich zum langjährigen Mittel noch eine Woche früher ein.

Im Sommer stiegen die Temperaturen zwischen dem 20. und 28. Juli auf 35 Grad Celsius. Zwischen dem 3. und 8. August kletterten sie sogar auf 39 Grad Celsius. Ende August war der Merlot auf den jüngeren Rebflächen schon vollreif, so dass seine Trauben bereits zwischen dem 21. und 28. August gelesen wurden.

In den anderen Weinbergen war der Zuckergehalt in den Beeren Anfang September zwar schon sehr hoch, die physiologische Reife der Beeren war jedoch noch nicht abgeschlossen. Die Ernte der älteren Merlot-Anlagen sowie der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot startete dann erst am 10. September. Die Erträge im Jahr 2003 lagen aufgrund des heißen und trockenen Sommers um etwa 30 Prozent unter denen der Vorjahre.

Der Betrieb und das Team.

Die Geschichte der Tenuta dell'Ornellaia begann 1981, als Firmengründer Marchese Lodovico Antinori die Flurstücke im Bolgheri-Gebiet auswählte, die sich aufgrund ihrer Bodenbeschaffenheit und dem besonderen Mikroklima am besten zur Anpflanzung von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot eignen sollten.

Im März 1999 wurde der kalifornische Produzent Robert Mondavi Teilaktionär der Tenuta dell'Ornellaia. 2002 wurde Mondavi Eigentümer und im Juni des gleichen Jahres übernahm Marchesi de' Frescobaldi einen Anteil von fünfzig Prozent. Am ersten April 2005 erwarb Marchesi de' Frescobaldi schließlich das gesamte Gut.

Das Team an der Spitze der Tenuta dell'Ornellaia agiert unter der Führung von Leonardo Raspini (Agrarfachmann und Generaldirektor), Alexandra Belson (Kaufmännische Direktorin) und Axel Heinz (Önologe) in eigener Regie. Es orientiert sich zum einen an der Philosophie und den Erfolgen der Vergangenheit, setzt aber zum anderen durch den Einsatz eines jungen internationalen Teams Maßstäbe für die Zukunft. Die drei Führungspersönlichkeiten zeichnen sich vor allem durch Enthusiasmus, Unternehmergeist und Fortschrittswille aus. Der ständige Austausch im Team ist für sie Voraussetzung und zugleich Plattform für Wachstum und Weiterentwicklung der Tenuta dell'Ornellaia.

Weitere Informationen:

Tenuta dell'Ornellaia

Viviana Rosa, Marketing & Communication Manager, viviana.rosa@ornellaia.it T +39 0565 71811