



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

*Auf der Via Bolgherese,  
nur unweit der von dem Poeten Carducci  
besungenen " Viale di Cipressi",  
erhebt sich die Tenuta dell'Ornellaia.*

*Dort wo die grünen Hügel dem Tyrrhenischen Meer begegnen,  
liegt das einzigartige toskanische Land, dessen milde Luft und reicher Boden  
die Rebsorten der Tenuta dell'Ornellaia nähren,  
die seit mehr als zwanzig Jahren für Qualität bürgt.*

*Hier vergeht die Zeit, die wartet  
bis Mutter Erde die besten Früchte anbietet:  
Die Natur bestimmt den Rhythmus und die Art der Weinbereitung.  
Die Erde bestimmt, wann und wieviel produziert wird.*

*Sich besinnen und auf die Erfahrung des Menschen vertrauen,  
ist die Aufgabe, die die Philosophie von Ornellaia beseelt  
und der Weg, um Exzellenz zu erreichen.*



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## **Wo sich die Kunst des Weines mit der Qualität der Rebe vermählt**

Folgt man den „Zypressen, die in Bolgheri hoch und aufrecht in doppelter Reihe nach San Guido führen“, so muss man an einem bestimmten Punkt die von Giosuè Carducci besungene Straße verlassen, um den sich dort öffnenden neuen Horizont sehen zu können: die Weinstraße der Etruskerküste, die ihren Anfang in den Hügeln um Bolgheri nimmt. 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 jahrhundertealten Olivenbäumen und mediterranen Wäldern.

## **Die Geschichte**

Die Geschichte des Weines ist seit jeher mit Mythen gesegnet. Man denke nur an die vielen Poeten - von dem alten Alceo bis zu dem heimischen Carducci, von Baudelaire bis zu Horaz (der mit dem Finger auf die zeigte, die Wasser tranken), über Jacopone, Tasso, Dante, Bosch, Jordaens, Goya und Toulouse Lautrec – die alle über den heiligen Saft geschrieben, ihn interpretiert oder gepriesen haben. Die Toskana, reich an Dichturfürsten, kann sich solchen Vorlieben nicht entziehen, vor allem weil das Land für den Anbau von Reben berufen ist. Aus diesem Grund haben viele bekannte Weinbaufamilien hier ihre Basis geschaffen. Sie widersprachen damit denjenigen, die behaupteten, dass nur das Chianti die fruchtbare Zone der Toskana wäre. Unter ihnen ragen brillante Persönlichkeiten, wie Marchese Lodovico Antinori, der Gründer der Tenuta dell'Ornellaia, und Marchese Piero Antinori, Produzent des Guado Al Tasso, hervor. Zu ihnen gehören auch der Marchese Incisa della Rocchetta, Vater des Sassicaia, und Angelo Gaja, die Weine ins Leben gerufen haben, die auf der ganzen Welt geschätzt werden.

## **Der Pinselstrich der Natur ...**

### **Der Boden**

Der Boden dieses glücklichen Territoriums präsentiert sich geologisch sehr vielfältig und vielschichtig.

Innerhalb der Tenuta fließen im Boden drei Naturelemente zusammen: das Meer, Schwemmland und Vulkangestein.

Die Nähe des Meeres begünstigt die Präsenz von Mergel und sandigen Zonen, die den Boden locker machen. Dazu gesellt sich schiefer- und tonhaltiges Gestein mit feinen Eisenspuren, das sich insbesondere für den Anbau von roten Rebsorten eignet.

Diese vielfältige und abwechslungsreiche Zusammensetzung des Bodens bestimmt die Zonen, die besonders dazu geeignet sind, spezifische Rebsorten zu kultivieren. Die geologischen Zonen der Tenuta werden physisch wie typologisch durch die Via dei Cipressi in zwei Weinberge geteilt. Wandert man von den Reben, die sich am nächsten zu den Bergen befinden, in Richtung des Meeres, erreicht man die Zone, die überaus reich an sandigen und tonhaltigen Kieselsteinen ist und eine Schicht aus Kalk, Schlamm und Sand aus dem Pliozän aufweist.

Der flachste Teil wird von unterschiedlich großen und geformten Steinen dominiert. Sie sind in eine sand- und tonhaltige Schicht eingebettet, deren roter Sand aus dem Val di Gori stammt und deren Ursprung auf Kalkstein beruht.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

Das Areal, das sich am nächsten zum Meer befindet, ist in drei Unterareale aufgeteilt: der höchstgelegene Teil ist sehr kalkhaltig mit großen Steinen, die auf die Sedimentation eines ehemaligen Flusses zurückzuführen sind. Der zentrale Teil besteht aus leichteren und weniger dichten Böden, deren Kalkanteil geringer und deren Steine kleiner sind als jene, die sich in der von Ton beherrschten Zone befinden. Der Teil, der am nächsten zum Meer liegt, besteht vorwiegend aus Schichten mit besonders feinen Sedimentationen aus grobkörnigem Kies.

## Das Klima

Im gesamten Gebiet herrscht ein mildes Klima.

Das Klima wird durch das Meer, das die Farben und Düfte der üppigen mediterranen Vegetation unterstreicht und den Weinen ihren besonderen Charakter schenkt, ausgeglichen. Die für die mediterrane Küste so typisch hohen Temperaturen werden durch die leichte Meeresbrise abgemildert, während die dahinterliegenden Hügel die Pflanzen vor den kalten Winden schützen, die manchmal aus dem Landesinneren kommen.

## ... die Berührung des Menschen

### Im Weinberg... Die Leidenschaft und Aufmerksamkeit des Agronomen

Die Weinberge von Ornellaia sind mit einem großen Puzzle vergleichbar, das ein einzigartiges Muster zeigt und dessen Einzelstücke die Gesamterscheinung formen. Es gibt zwei Zonen, die sehr unterschiedlich sind: Ornellaia und Bellaria. Sie liegen zwar nicht weit voneinander entfernt, weisen jedoch eine unterschiedliche Geologie, Ausrichtung und Pflanzdichte auf. Auf ihnen wachsen vier Rebsorten heran, die zahlreiche Unterlagsreben aufweisen.

Aus der Vielfalt der natürlichen Gegebenheiten entsteht eine Gleichung mit Tausenden von Variablen, die der Bearbeitung des Menschen unterliegt.

Im Laufe des Jahres werden die Weinberge bis ins Detail mit großer Aufmerksamkeit gepflegt. Etwa 80 Personen arbeiten 365 Tage in den Zeilen. Der Rebschnitt, die Pflege der Blätterwand und die grüne Lese werden mit Präzision und Disziplin durchgeführt.

*„Dieser Arbeitseinsatz hat ein einziges Ziel. Er soll die Pflanze unterstützen, ihr Gleichgewicht zu finden, erläutert **Leonardo Raspini, Agronom und Generaldirektor der Tenuta dell'Ornellaia.** „Durch das Zusammenwirken aller Aktionen, wachsen Trauben von bester Qualität“, so Raspini. „Das Ausdünnen der Trauben verstehen wir nicht als produktiven Einschnitt, sondern als Möglichkeit, mit der Pflanze zu reden“, beschreibt der Generaldirektor. „Gewöhnlich startet die Lese in den ersten Septembertagen. Während dieser Periode zählt man einen Mann pro Rebzeile. Dieser erntet nur das, was Agronom und Önologe vorgeben“, berichtet er. „Nicht immer stimmt das, was man schmeckt mit den analytischen Ergebnissen überein. Die Verkostung der Trauben ist jedoch wichtig, um den Reifegrad der Tannine und die Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe in den Beeren festzustellen. Denn schließlich wird sich der Zustand der Beeren im Wein widerspiegeln“, unterstreicht Raspini. „Die Beerenverkostung bestimmt den Lesezeitpunkt und gibt Aufschluss, welche Parzelle wie vinifiziert werden muss“, erklärt er. „Die Trauben, deren Ertrag nicht mehr als 45 Hektoliter pro Hektar beträgt, werden ausschließlich von Hand gelesen und in kleinen belüfteten Büten (15 kg) in den Weinkeller transportiert. Wenn wir die Lese beenden, was gewöhnlich in der zweiten Oktoberwoche geschieht, sind wir viele Male durch die Weinberge gelaufen - auf der Suche nach unserer allgegenwärtigen Idee: der perfekten Reifung“, fügt er hinzu.*



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## ... und im Weinkeller. Die Passion und Kreativität des Önologen

Bevor die Trauben im Entrapper von den Stielen getrennt werden, erfolgt eine zweifache Selektion auf dem Sortierband. Am ersten Sortiertisch wird die Qualität jeder Traube überprüft, am zweiten nehmen zehn Frauen jede einzelne Beere unter die Lupe. Nur so kann garantiert werden, dass weder das kleinste Rebblatt noch ein Stiel in den Gärtank gelangen. Sind die Trauben in den Büten, folgt die Verarbeitung in der Cuverie, wo sich die Technik der Edelstahl tanks mit der des traditionellen Holzes vereint.

In dieser Phase ist die richtige Vinifikation, die den individuellen Charakter des Weinberges berücksichtigt, von großer Bedeutung. Dafür wird während der Gärung jeder Behälter täglich einer methodischen Verkostung unterzogen, wodurch der Entwicklungsstand der einzelnen Partien überprüft und ein maßgeschneidertes Vinifizierungsprogramm festgelegt werden kann. Der Wein soll in seiner Entwicklung unterstützt werden, damit er seine Seele und sein Wesen zum Vorschein bringen kann.

Aus diesem Grund sind jedes Jahr die Gärungstemperatur, die Anzahl der Mostumwälzungen und die Dauer der Mazeration von Wein zu Wein anders.

60 bis 65 "Grundweine" werden getrennt voneinander im Holz ausgebaut und später zur endgültigen Cuvée miteinander verschnitten. Das Verschneiden vereint die einzelnen "Gesichter" zu einer unverwechselbaren Persönlichkeit.

*"Das Verkosten der unterschiedlichen Grundweine ist wie die Erstellung eines Röntgenbildes. Man erkennt jedes einzelne Detail und jede Nuance, die sich durch die veränderlichen Größen im Weinberg in den Sorten widerspiegeln. So zeigt der Merlot sonnige Opulenz und der Cabernet Franc harmonische Komplexität. Der Cabernet Sauvignon präsentiert eine schlanke aber kräftige Struktur, während der tanninbetonte Petit Verdot bisweilen leicht rustikal wirkt, doch oft den Hauch von Stärke mitbringt, der in einem Verschnitt fehlen kann",* so **Axel Heinz, Önologe der Tenuta dell'Ornellaia.**

*"Nicht weniger wichtig sind die anderen Faktoren, wie Lage und Böden, die tonhaltig, kalkhaltig oder steinig sind, das Alter der Reben oder die Pflanzanordnung. Auch sie bewirken, dass jeder einzelne Wein seinen eigenen unverkennbaren Charakter ausbildet",* erklärt Heinz. *Die größte Herausforderung bei der Assemblage ist die Umsetzung von zwei maßgeblichen Kriterien: den Stil und die Seele von Ornellaia auszudrücken und gleichzeitig den Charakter des Jahrgangs beizubehalten. Um dies zu erreichen, können wir beispielsweise mit den Proportionen der unterschiedlichen Rebsorten spielen. So arbeiten wir mit etwas mehr Merlot, wenn in kühlen Jahren die Seidigkeit der Tannine fehlt, oder etwas mehr Cabernet Franc, wenn wir die Komplexität, die Finesse und Eleganz steigern möchten. Der Petit Verdot wird hingegen mit äußerster Vorsicht eingesetzt, so als wolle man ein Gewürz hinzufügen. Auch der Cabernet Sauvignon, der für uns das Rückgrat des Ornellaia-Blends bildet, wird mit Bedacht dosiert",* veranschaulicht der Önologe. *"Alle Trauben wachsen wie die Trauben des Ornellaia heran. Allerdings haben sie nicht alle die Fähigkeit, ihr Potential voll auszudrücken, was oft am jungen Alter der Reben liegt. Sie werden für den Blend unseres Zweitweins, den Serre Nuove dell'Ornellaia, eingesetzt, der als jüngerer Bruder seine Heimat ebenso authentisch auszudrücken weiß wie der große Ornellaia",* informiert Heinz. *"Nach dem Verschnitt kehren die Weine für weitere sechs Monate in die Barriques zurück. Dort werden sie nur für einige periodische Kontrollen gestört",* erzählt er. *"Die letzte Entscheidung, die vor der Füllung getroffen wird, betrifft die Stärke der Klärung. Auch hier bestimmt der Wein, der erneut verkostet wird",* so Heinz. *"Hin und wieder ist es notwendig, etwas an den Tanninen zu feilen, wobei jedoch darauf geachtet wird, dass das*



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

*Gleichgewicht des Weines nicht leidet. Die letzte Phase beginnt mit der Füllung, die dank der Schnelligkeit der Anlage von der ersten bis zur letzten Flasche eine gleichbleibende Qualität sichert“.*

## **Der Weinberg**

Die Tenuta dell'Ornellaia liegt an der toskanischen Küste des Tyrrhenischen Meeres, im Norden der Maremma zwischen Livorno und der Insel Elba. Die Weinberge sind in zwei Areale unterteilt, die von der Viale dei Cipressi getrennt werden. Insgesamt sind 97 Hektar kultiviert: 41 in dem Areal der Tenuta und die restlichen 56 in dem Areal, das Bellaria genannt wird und in der Nähe des Meeres liegt. Die Rebflächen liegen 50 bis 120 Meter über dem Meeresspiegel und zeigen eine Neigung, die zwischen 5 und 20 Grad variiert.

Die Pflanzdichte pro Hektar ist in beiden Zonen unterschiedlich und erreicht bis zu 5.000 Stöcken pro Hektar in den älteren Teilen und bis zu 7.000 Stöcken pro Hektar in der Zone Bellaria. (Im Vergleich dazu stehen die moderneren Anpflanzungen, die bis zu 8.700 Pflanzen pro Hektar vorsehen.)

Die 97 Hektar der Tenuta dell'Ornellaia sind in 50 Parzellen unterteilt, in denen vier Rebsorten heranwachsen, die in diesem Teil der Toskana ein perfektes Umfeld vorfinden: Cabernet Sauvignon (37 ha), Cabernet Franc (12 ha), Merlot (38 ha) und Petit Verdot (10 ha).

## **Der Keller**

Das Gut besteht jedoch nicht nur aus Weinbergen. Der architektonisch modern und innovativ gestaltete Weinkeller, fügt sich wundervoll in sein Territorium ein und verschmilzt perfekt mit der ihn umgebenden Natur, so dass eine stimmungsvolle Atmosphäre entsteht. Er ist der lebendigste Teil des Gutes, da sich in ihm sämtliche Produktionsprozesse abspielen und er zudem die Büros der Mitarbeiter beherbergt.

## **Die Vision**

Die Vision vor zwanzig Jahren: Die Zukunft des italienischen Weinbaus muss eine umfassend qualitative Richtung nehmen, indem der richtige Ort, der passende Moment und die talentiertesten Menschen dafür ausgewählt werden. Der Ort: die Hügel von Bolgheri, ein hügeliges Dorf in der Maremma am Tyrrhenischen Meer. Die Menschen: ein Team mit unterschiedlichen Erfahrungen, das perfekt aufeinander eingespielt ist, um das Ziel der Vision zu verfolgen. Die Vision, durch die geduldige Interpretation der charakterlich vielfältigen Umwelt der Tenuta nicht nur außergewöhnliche und qualitativ hochwertige Produkte zu realisieren, sondern auch das Konzept der "Lese" zu einem komplexen Bild zu erweitern, das aus Ausgewogenheit, Harmonie, Erfahrung, Hingabe und Leidenschaft besteht.

## **Die Lese**

Die Vielfältigkeit der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, der Aufbau des Territoriums und das stets wechselhafte Klima beeinflussen jedes Jahr den Starttermin der Lese, der letztendlich von der Erfahrung und der Sensibilität des Teams bestimmt wird. Das Team, das sich 365 Tage im Jahr mit dem Weinberg auseinandersetzt, verkostet die Trauben parzellenweise vor der Lese, um den Grad der Ausgewogenheit festzustellen. Sind die Trauben reif, werden sie per Hand gelesen und in den Weinkeller transportiert, wo der Prozess der Vinifizierung startet.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Die Ammen des Weines

Die Tenuta dell'Ornellaia vertraut den ersten Prozess nach der Lese, die Prüfung am Sortierband, traditionell den erfahrenen Händen ihrer Frauen an. Die Frauen entfernen die kleinsten Grünteile von den Beeren, bevor diese im Entrapper von ihren Rispen getrennt werden. Ihrer verantwortungsvolle Arbeit wird die Reinheit der Weine anvertraut. Wie Ammen begleiten sie die kostbaren Beeren während ihres langen Prozesses, der sie in die Weine der Tenuta dell'Ornellaia verwandelt, die vollendeter Ausdruck ihres Terroirs sind.

Der Respekt für die Einzigartigkeit des Territoriums ist mit großer Erfahrung verbunden. Beide, Respekt und Erfahrung, garantieren eine limitierte Produktion und die Berücksichtigung von Details – von der manuellen Lese bis zur individuellen Vinifikation und der Verfeinerung der Trauben jedes Weinberges.

## Das Bauernhaus

Das aus dem 19. Jahrhundert stammende traditionelle Bauernhaus der Maremma, das auch auf dem Etikett von Ornellaia zu sehen ist, heißt den Gast willkommen, der das Geheimnis der Weine ergründen möchte, die aus der so genannten Wiege der Rotweine stammen und der regionalen Identität dieser Zone Körper verleihen. Auf den Hügeln von Bolgheri, wo die D.O.C. zuhause ist, präsentiert die Tenuta dell'Ornellaia eine exzellente Synergie zwischen der Qualität ihrer wenigen, aber großartigen Weine und dem Niveau der Gastfreundlichkeit.

## GEOPEDOLOGISCHE KARTE





TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Die Weine

### Ornellaia Bolgheri Superiore

Das Symbol des Gutes wurde 1985 geboren und ist das Ergebnis einer sorgfältigen Selektion aus *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc* und *Petit Verdot*. Der kostbare Rotwein reift 18 Monate lang in Barriques aus französischer Eiche. Nach seiner Füllung verbleibt er für weitere 12 Monate in der Flasche. Der 1998er Jahrgang wurde vom Wine Spectator zum "besten Wein der Welt" gekürt. Der 2001er Jahrgang erhielt von den wichtigsten nationalen und internationalen Weinführern die größten Anerkennungen. Den 2006er Jahrgang prämierte der amerikanische Führer Wine Advocate von Robert Parker mit 97 Punkten und 95 Wine Spectator.

### Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Der Serre Nuove ist der so genannte Zweitwein der Tenuta dell'Ornellaia. Sein erster Jahrgang, der mit fünf Sternen ausgezeichnet wurde, stammt aus dem Jahr 1997. Entstanden ist er bei der Assemblage zum Ornellaia, als dessen Basisweine einer letzten Selektion unterzogen wurden. Er wird vorwiegend aus den Trauben der jüngeren Weinberge hergestellt. Er genießt das gleiche Verfahren wie der Erstwein Ornellaia und zeigt die typischen Charakteristiken des großen Terroirs: Frische, Zugänglichkeit und Samtigkeit mit einer ausgewogenen und starken Struktur.

### Le Volte

Ein Wein von großer Gefälligkeit für die alltäglicheren Momente. Das Cuvée stammt aus dem besten Terroir und vereint die typische toskanische Rebsorte Sangiovese mit Cabernet und Merlot. Der Sangiovese schenkt edle Opulenz, während die Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot für Struktur und Komplexität sorgen. So entsteht aus dieser mediterranen Vereinigung ein Wein von großer Eleganz mit rubinroter Farbe, die von violetten Reflexen durchbrochen wird. In seinem fruchtigen Duft finden sich viele unterschiedliche Noten. Der Wein reift für neun Monate in drei- bis vierfach belegten Barriques, denen eine kurze Reifung auf der Flasche folgt.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Die Erfolge des Ornellaia

Vintage	Robert Parker	Wine Spectator	Gambero Rosso "vini d'Italia"	L'Espresso	Veronelli	Ais
	/100	/100	3 Glasses	/20	/100	5 grappoli
2006	97	95	2 Glasses	17	Selezione d'Eccellenza	5
2005	93	95	3 Glasses	16,5	97	5
2004	95	97	3 Glasses	18,5	96	5
2003	93	92	2 Glasses	15	92	5
2002	92	90	3 Glasses	17	91	5
2001	94	95	3 Glasses	17,5	96	5
2000	92	90	2 Glasses	17	93	5
1999	95	94	3 Glasses	17,5	96	5
1998	91	96	3 Glasses	15,5	96	5
1997	93	96	3 Glasses			

Der Ornellaia gehörte in fünf aufeinanderfolgenden Jahren zu den besten fünf Weinen in der Rangliste, die aus der Gesamtpunktezahl der wichtigsten italienischen Weinführer hervorgeht.

## Eine Investition, die steten Wertzuwachs verzeichnet

### Tenuta dell'Ornellaia

Der Kauf einer Flasche mit ausgezeichnetem Reifepotential und zunehmender Wertsteigerung ist eine alternative gewinnbringende Investition.

Zur Investition in einen Wein ist in erster Linie eine große Portion Leidenschaft notwendig. Man muss jedoch auch wissen, wie, wo und wann man die exklusiven Weine kauft, welche Jahrgänge die richtigen sind und welche Weine das größte Wertsteigerungspotential bergen.

Wie jede Investition ist auch diese eine Art Wette auf die Erhöhung des Preises. Doch ohne den richtigen Wein und den richtigen Jahrgang, ist es ein sinnloses Unterfangen. Nur wenige und außerordentlich limitierte italienische Weine haben das Potential, bei Auktionen eine stete und sichere Bewertung zu erhalten.

Unter den Sammlerweinen, die bei Auktionen mit der Erwartung auf zunehmenden Gewinn versteigert werden, spielt der Ornellaia eine tragende Rolle. Darüberhinaus verzeichnet er von 1993 bis heute (wie die Tabelle dokumentiert) eine konstante Wertsteigerung. Stellt man die Auktionswerte, die der gleiche Jahrgang Jahr für Jahr erzielte, gegenüber, so ergibt sich statistisch ein durchschnittlicher Wertzuwachs von etwa 54 Prozent.

Allein 2008 erreichten die Werte der gleichen Jahrgänge, insbesondere der großformatigen Flaschen (Magnum, Doppelmagnum und Imperial), Spitzen, die um 75 Prozent höher lagen als 2007. Christie's, Sotheby's in New York und London, Pandolfini, Gelardini & Romani und Anglicana in Italien sind nur einige der Auktionshäuser, in denen der Ornellaia versteigert wurde und eine 2005er Salmanazar (9 Liter) am 31. Oktober 2007 für 33.600 US Dollar sowie eine 2005er Imperial (6 Liter) am 28. Oktober 2008 für 10.000 US Dollar den Zuschlag erhielt.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Vergleich der internationalen Auktionswerte des Ornellaia von 2007 und 2008

Die gleiche Flasche Ornellaia konnte in den Auktionshäusern weltweit in einem Abstand von nur einem Jahr in einigen Fällen einen Wertzuwachs von 119% verbuchen (wie die Tabelle unten zeigt).

Annata	Vino	Produttore	Lotto	Prezzi base	Aggiudicaz.	Prezzo bott.	07/08	Asta	Data
1993	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	£ 600-700	£ 427,52	€ 49,88		Christie's, Londra	06/12/07
1993	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	€ 330,00	€ 479,20	€ 79,67	+68%	G & R Roma	11/10/08
1995	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	€ 650-650	€ 920,00	€ 97,31		G & R Roma	17/11/07
1995	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	\$ 900-1.300	\$ 1.260	€ 150,34	+54%	Sothebys, Londra	12/11/08
1997	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	\$ 1.500-2.000	\$ 2.722	€ 153,14		Sotheby's, New York	10/02/07
1997	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	£ 1000-2000	£ 2.020	€ 336,11	+119%	Sotheby's Londra	12/11/00
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	£ 650-750	£ 1.098	€ 123,75		Sotheby's Londra	05/12/07
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	1 b	€ 90,00	€ 167,72	€ 167,72	+35%	G & R Roma	08/03/08
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	\$ 450-600	\$ 533	€ 64,65		Christie's, Los Angeles	28/04/07
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	€ 380,00	€ 658,90	€ 109,62	+69%	G & R Roma	11/10/08

Legenda: b= bottiglie; m=magnum; dm= doppio magnum

G & P = Gerardini & Romani

Quotations 2008	€ 343,76
Quotations 2007	€ 488,83
Differenza	€ 354,03
Profit	+73%

## Produktion der Tenuta dell' Ornellaia pro Jahrgang

Die produzierte Menge des Ornellaia Bolgheri DOC Superiore pro Jahr beträgt durchschnittlich 140.000 Flaschen, vom Le Serre Nuove dell'Ornellaia sind es 170.000 und vom Le Volte 450.000 Flaschen. Die großformatigen Flaschen des Ornellaia werden nur in äußerst geringer Auflage hergestellt. Die Doppelmagnum- und Imperial-Flaschen werden sogar einzeln nummeriert, so dass jedes Exemplar einen einzigartigen, raren und persönlichen Charakter erhält.

## Weltweite Distribution der Tenuta dell'Ornellaia

Die Weine der Tenuta dell'Ornellaia werden einschließlich Italien in 60 Nationen vertrieben.  
Die Lieferung der Flaschen erfolgt an namhafte Kunden und führende Sammler.  
Die Nachfrage übertrifft bei weitem die Verfügbarkeit des Produktes.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Alte Kunden und neue Märkte in der Welt ...

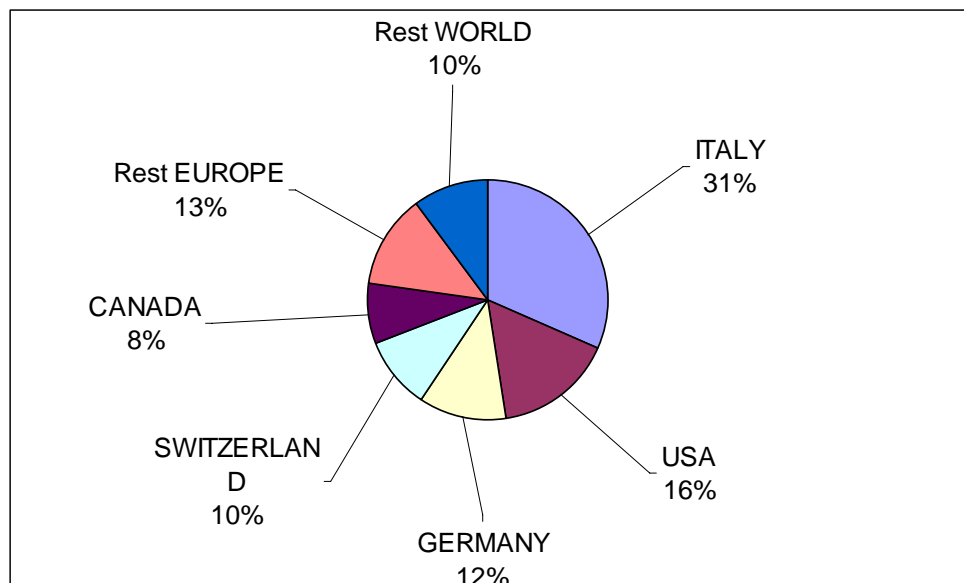
### Präzise und qualitätsorientierte Entscheidungen der Verkaufsdirektorin

Das Interesse an den Weinen der Tenuta dell'Ornellaia zeigt, dass mehrere Märkte darauf warten, neue Kunden zu werden. *“Für die Tenuta dell'Ornellaia ist es jedoch schwierig alle Nachfragen zu erfüllen”*, betont **Alexandra Belson, Verkaufs- und Marketingdirektorin** der Tenuta dell'Ornellaia. *“In erster Linie strebt unsere Politik danach, die traditionellen Märkte zu bedienen”*, erklärt sie. *“Auf der anderen Seite ermöglichen jedoch kleine Auftragskorrekturen die Akquise von neuen Kunden, die eine qualitative Distribution garantieren”*, fügt sie hinzu.

Durch diese gewissenhafte und präzise Arbeitsweise ist es der Tenuta dell'Ornellaia gelungen, ihre Präsenz in den Märkten zu erweitern, die sie bislang nicht bedient hatte und das Klientel so auszuwählen, dass es strategisch perfekt zur Zielgruppe passt.

*“Es geht jedoch nicht einfach nur um die flächendeckende Bearbeitung des Marktes und die Qualität des Vertriebs, sondern auch um die kontinuierliche und sorgfältige Pflege von kleinsten Details, welche die Haltung berücksichtigen, mit der wir uns gerne auf dem Markt präsentieren”*, erläutert die Verkaufsdirektorin.

### Die Zuteilung der Tenuta dell'Ornellaia-Weine auf den weltweiten Märkten





TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Tenuta dell'Ornellaia

### Der Besitz und das Team

Die Tenuta dell'Ornellaia, die im Jahr 1981 gegründet wurde, ist Teil der Tenute di Toscana, einer von Marchesi de' Frescobaldi kontrollierten Subholding.

Das Team, welches das Weingut eigenständig leitet, wird von den Prinzipien inspiriert, die auch zum Erfolg und Ruhm der Weine geführt haben: Konsequenz und Beständigkeit. *Es schätzt die kostbare Vergangenheit, baut jedoch gleichzeitig auf die Zukunft, was seine junge, internationale und brillante Mannschaft beweist.*

An der Spitze stehen Leonardo Raspini (Agronom und Generaldirektor), Alexandra Belson (kaufmännische Direktorin) und Axel Heinz (Önologe). Sie sind motiviert und gehen mit Enthusiasmus nach vorne. Sie betrachten Qualität nicht nur als Grundlage ihrer persönlichen Entwicklung, sondern auch als Richtlinie des Teams. Ihre Arbeitsmethode basiert auf einem dialektischen, konstruktiven und engen Austausch. Jedes Arbeitsmeeting ist eine neue Gelegenheit zur Konfrontation, und jeder Austausch bietet die Möglichkeit zur Weiterentwicklung.

## Biografie

### Leonardo Raspini – Generaldirektor und Agronom

Leonardo Raspini wurde am 11. Juni 1965 in Montevarchi, in der Provinz Arezzo, geboren. Nachdem er 1984 seine Ausbildung zum Agrartechniker mit Auszeichnung absolviert hatte, beschloss er, im gleichen Fachgebiet ein Studium anzuschließen, das er 1991 mit einem Diplom für Agrarwissenschaft beendete.

Seit 1992 ist er beruflich anerkannter Agronom, eine Tätigkeit, die er zuerst in der Region Toskana und später für die landwirtschaftliche Kooperative „Loppiano Prima“ in Incisa ausübte. Zur gleichen Zeit arbeitete er mit dem Istituto Sperimentale di Viticoltura di Arezzo, dem wissenschaftlichen Institut für Weinbau, zusammen.

Bis 1996 war er als technischer Berater tätig, förderte die Aktivitäten des Konsortiums und war für das Finanzmanagement des Consorzio Vivaisti Toscani verantwortlich.

Von 1997 bis 1999 war er technischer Direktor der Lungarotti Gruppe und bis 2001 Direktor des Weingutes Tenimenti Angelini San Leonino in Castellina in Chianti (Siena). Seit 2001 ist er Generaldirektor der Tenuta dell'Ornellaia.

Er spricht fließend Englisch.

### Alexandra Belson – Verkaufs- und Marketing-Direktorin

Alexandra Belson wurde am 23. April 1955 in New Market in England geboren.

Nach ihrem Universitätsdiplom im Fachgebiet Fremdsprachen und Wirtschaft an der Birmingham University (UK) arbeitete sie als Assistentin des Marketing Managers bei der PepsiCo. London.

1978 ging sie nach Italien, wo sie bei Ferrero als Assistentin des Export Managers und Junior Produkt Managers für neue Produkte einstieg. Von 1984 bis 1986 war sie Assistentin des Marketing Direktors bei der Ferrero GmbH in Frankfurt am Main.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

1986 ging sie wieder nach Italien zurück, um für Ferrero als Produkt Manager zu arbeiten. In der Stadt Turin entdeckte sie ihre Liebe zur Weinwelt.  
1988 begann ihre Laufbahn bei Marchesi Antinori, wo sie für den Verkauf und das ausländische Marketing verantwortlich war. Seit 1999 ist sie kaufmännische Direktorin der Tenuta dell'Ornellaia.  
Ihre Muttersprache ist Englisch. Außerdem spricht sie fließend Italienisch, Deutsch, Französisch und Spanisch.

## **Axel Heinz - Önologe**

Axel Heinz wurde am 19. November 1971 in München geboren.  
Nach seinem Abschluss am Gymnasium ging er 1993 nach Frankreich in die Region Bordeaux. Dort absolvierte er an der Berufsschule für Landwirtschaftstechnik, dem Lycée d'Enseignement Générale et Technologique Agricole, und machte seine ersten Vinifizierungserfahrungen bei Chateau La Tour Carnet in Saint Laurent im Médoc.  
1999 erwarb er sein Diplom als Agronom sowie Önologe an der Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles. An der Fakultät für Önologie in Bordeaux schloss er seine Ausbildung mit einer Diplomarbeit über die frühzeitige Reifung der Chardonnay-Weine aus dem Gebiet von Limoux ab.  
Danach zog es ihn nach Macau, wo er im Jahr 2000 bei der SARL Biovitis für viele renommierte Güter aus dem Bordeaux als Berater tätig war.  
Im darauffolgenden Jahr kehrte er nach Frankreich zurück und arbeitete in Listrac als verantwortlicher Önologe bis 2004 in der Produktion des Château Fourcas Loubaney, des Château la Dominique Saint-Emilion, einem Grand Cru Classé, und des Chateau la Commanderie de Mazeyres Pomerol.  
Seit 2005 ist er önologischer Direktor der Tenuta dell'Ornellaia.  
Er besitzt die französische und die deutsche Staatsangehörigkeit. Neben Deutsch und Französisch spricht er auch perfekt Italienisch, Englisch und Spanisch.

### **Für weitere Informationen:**

**Andrea Orsini Scataglini – RP & Communication Manager**

**Tenuta dell'Ornellaia**

Ornellaia Società Agricola srl

via Bolgherese, 191 - 57020 Bolgheri LI

**P** +39 0565 718225 **M** +39 335 5853246 **M** +39 348 2425400

**E** [andrea.orsini@ornellaia.it](mailto:andrea.orsini@ornellaia.it) **W** [www.ornellaia.it](http://www.ornellaia.it)