



ORNELLAIA: BOLGHERI PREMIER CRU

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch



Hereinspaziert. Es geht in diesem Artikel um den italienischen Spitzenwein Ornellaia. Wir haben an unserem Weinwanderabend am 21. April 2026 elf Jahrgänge zwischen 2011 bis 2020 verkostet und zehn davon getrunken. Das hat sich leider so ergeben, weil der 2017 minim korkte ...

Der Architekt Piero Sartogo (1934 – 2023) entwarf die ursprüngliche Kellerei des Weinguts Ornellaia in Bolgheri. Er arbeitete eng mit den Winzern zusammen, um die funktionalen Abläufe der Weinbereitung in die moderne Architektur zu integrieren. Für den Bau der Fattoria wurde, nebst Beton und Glas, viel Holz verwendet.

Ohne Holz gibt es keine roten Spitzenweine! Dass der Rebstock selbst schon aus Holz besteht, ist noch lange nicht der Hauptgrund für meine Behauptung.

Gewisse Rotweine werden in Holzcuviers vergoren. Nicht so in unserem Fall. Der Ornellaia wird nämlich in Edelstahltanks und Zementwannen vergoren. Doch dann kommt er, zwecks Kellerreife, für gut 18 Monate ins Holz. Dabei sind die französischen Barriques zu 70% neu und 30% werden vor der vorherigen Ernte wiederverwendet. Im Rest der gebrauchten 225-Liter-Eichenfässern schlummert der Zweitwein; Le Serre Nuove dell'Ornellaia seiner späteren Flaschenfüllung entgegen. Eigentlich besteht der Korken auch aus Holz. Und dann werden die Flaschen, dem Prestige des Weines geschuldet, in noble Holzkisten geschichtet.

Seit dem falsch berechneten Jubiläumsjahrgang 2010 sind das immer fünf normale Ornellaia Flaschen. Das sechste Exemplar ist jeweils mit dem stets wechselnden Jahrgangskünstler versehen. Ein kluger Marketingtrick, welcher den Kunden eine Art «Added-Value» suggeriert.

Die Firma Ornellaia wurde im Jahr 1981 von Lodovico Antinori gegründet. Der erste Ornellaia kam mit dem 1985er auf den Markt. Danach folgten lückenlos, heisst ohne jegliche Jahrgangsklassierung, weitere Editionen auf dem Markt. Es entstand nach und nach eine toskanische Erfolgsgeschichte sondergleichen.

In den Jahren 1999 bis 2002 verkaufte Antinori mehr und mehr Anteile an Robert Mondavi. In den Jahren danach wurde Mondavi von Constellation Brands übernommen. Im Sinne der späteren Fokussierung auf kalifornische Weine, verkaufte Constellation Ornellaia an die toskanische Weinfamilie Frescobaldi.

Marchese Ferdinando Frescobaldi ist heute Präsident von Ornellaia. Das Führungsteam besteht aus Lamberto Frescobaldi und Fabrizio Dosi als CEO, unterstützt von Marco Balsimelli als technischer Direktor.

FERTIG TENUTA DELL'ORNELLAIA

Mit dem Jahrgang 2009 verabschiedete man sich von der Zusatzbezeichnung «Tenuta dell'Ornellaia». Somit steht auf dem Jahrgang 2010 nur noch Ornellaia auf dem Label.



Das ist sie, die erste, künstlerisch gestaltete Jubiläumsflasche. Da wurden 25 Jahrgänge Ornellaia gefeiert. Man rechne; 1985 bis 2010 ergibt 26 Editionen. Jubiläum hin oder her ...

2010 Ornellaia, Bolgheri: Immer noch sehr dunkel, Purpur mit nur minimalen Reifereflexen am Rand. Würziges, reifes Bouquet, dunkle Edelhölzer, gerösteter Kaffee und Aromen von Backpflaumen, eher trocken im Ansatz. Fleischiger Gaumen mit gut stützender Säure, zeigt Muskeln und Fleisch. Beim Schlürfen findet man noch Resten von schwarzen Beeren und etwas Lakritze. Baut viel Druck im Finale auf und zeigt, dass er mit diesem Wein zur Toskana-Elite gehört. 19/20 trinken



HOCHER-ROBI MIT WEIN ALS HOBBY

Die grösste Investition eines Weinfreaks ist der Kauf eines Korkenziehers. Das war die Meinung vom legendären Léoville-Barton-Besitzer Anthony Barton. Die leere Kiste vom Ornellaia 2011 ist der Beweis, dass Weinwanderfreund Robi Hoher zwar eine stattliche Anzahl diverser Ornellaia sammelte, sich aber dazu entschloss diese für den wunderbaren Weinabend zu entkorken. Somit erzielte er eine Steigerung zum bekannten Trappatoni Satz: «Nicht nur Flasche leer, sondern auch Kiste».

2011 Ornellaia, Bolgheri: Dunkles Granat, recht satte Mitte, am Rand Rubin aufhellend. Direktes Bouquet, rote Früchte, Kirschen, fein pfeffriger Ansatz mit floraler Würze. Im Untergrund findet man zarte Röstnoten von hellem Toastbrot. Im Gaumen saftig, stoffig, ausgeglichen. Vielleicht nicht besonders in die Tiefe gehend. Das macht er aber mit recht viel Eleganz wieder wett. Trotzdem gibt es da ein paar mehligere Tannine, welche ihn zum Esswein ermuntern. Er scheint grosso modo «pronto» zu sein. 18/20 trinken



Bacchus-Wirt Werner Tobler kann alles, ausser wenig Gänge kochen. Er negiert nicht ungerne angebrachte Menuwünsche und sorgt für ein genüssliches Upgrade mit willkommenen Interventionen. Frühlingsbedingt standen Spargeln und Morcheln als roter Faden auf dem Speisenprogramm. Mit Zander und Kalbsbäggli als markante Signatur-Gerichte.



2012 Ornellaia, Bolgheri: Mitteldunkles Granat, relativ deutlich aufhellend am Rand, mit zart ziegelrotem Schimmer. Rot- bis blaubeeriger Ansatz im Bouquet, wirkt dezent laktisch, Grenadine, Preiselbeeren, roter Früchtetee und ein Hauch von erfrischender Melisse und Minze Spuren. Im Gaumen saftig bis cremig, sehr ausgeglichen, homogenes Finale. Zeigt viel Harmonie als Absender seines generellen Charakters. 18/20 trinken



2013 Ornellaia, Bolgheri: Recht dunkles Purpur, rubiner Rand. Das Nasenbild wirkt zuerst noch etwas reduktiv. Intensiver Beerenton, rote Pflaumen, Zedernduft, dominikanischer Tabak, zerdrückte Szechuan Pfefferkörner. Auch nach längerem Luftkontakt muss man ihm noch entgegen gehen. Im Gaumen sehr stoffig, dicht mit viel reifer Adstringenz, gebündeltes Finale. Ein grosser Toskaner mit viel weiterem Potential und sich abzeichnender Grandezza. Die Bezeichnung «L'Eleganza» auf dem Etikett ist absolut gerechtfertigt. 19/20 beginnen

2014 Ornellaia, Bolgheri: Aufhellendes Granat-Rubin, minim transparent am Rand. Das Nasenbild zeigt sich zu Beginn etwas unterkühlt und ist eher floral, denn fruchtig, tintiger Ansatz, blättrige Nuancen aufweisend. Im Gaumen elegant, reife Säure, im Extrakt zeigen sich Zwetschgennoten und Joschta Beeren, aromatisches Finale. Schwieriger Jahrgang - sehr guter Wein. Vor allem bereitet er heute absolut viel Genuss-Spass. Eine Art Business-Lunch-Wine. Minim aufgerundet, weil er nicht nur mir, sondern auch dem Philipp sehr gut schmeckte: 18/20 trinken



BLIND-TASTING-INTERMEZZO

Eine verdeckte Verkostung macht für mich nur Sinn, wenn die Themenvorgabe eng ist und die Kandidatur fair ist. So gesehen stimmte für mich die Ausgangslage. Dass der Sassicaia im direkten Toskana-Vergleich wie auch einer internationalen Gegenüberstellung praktisch nie gewinnt und meistens in der Folge unter «ferner liefen» eine peinliche Platzierung erhält, hat leider schon längere Tradition. Als Verteidigung kann man hier «klassische Vinifikation» oder auch «Langstreckenläufer» anwenden. Geduld = Genuss?

2015 Masseto, Toskana: Sattes Purpur mit karmesinrotem Schimmer, dicht in der Mitte. Intensives Bouquet, tiefgründig, Terroirwürze, Tabak, Lakritze, Pflaumen, Heidelbeeren, kompakt und tiefgründig zugleich. Stoffiger, konzentrierter Gaumen, zeigt eine tolle Süsse im Extrakt, enorm konzentriert und gewaltig lang. Geil und riesengross zugleich. Ein Nektar der wie eine Essenz wirkt. Ein Ausbund von Süsse im extrem langen Finale. Dies, ohne kompottig zu wirken. 19/20 trinken

2015 Ornellaia, Bolgheri: Ornellaia Sehr dunkles Granat mit satter Mitte, fast undurchdringlich. Warmes, pflaumiges, ausladendes Bouquet, Mokka, Korinthen, Cassis und Lakritze. Im Gaumen fest, dicht, ausgeglichen, zeigt viel Fleisch und sehr gut stützende Tannine, hoch intensives, langes Finale. Vereint Kraft und Finesse. Genial vinifiziert. Legte an der Luft permanent zu. Eine Toskana-Persönlichkeit. 19/20 trinken

2015 Sassicaia, Tenuta San Guido: Die hellste Farbe in der Dreier-Blind-Serie, Rubin mit minim transparentem Rand. Preiselbeeren, rote Johannisbeeren, Rosenpfeffer, Fliedernuancen. Wirkt verspielt und recht vielschichtig. Fast etwas burgundisch im Ansatz. Im Gaumen zeigt er eine minim dominierende Säure, welche sich noch mit der Flaschenreife einbetten sollte, recht lang. Er dürfte etwas mehr Fleisch am Knochen haben. Dekantieren! Aufgerundet: 18/20 beginnen



DER BISHER BESTE ORNELLAIA?

2016 Ornellaia, Bolgheri: Die dunkelste Farbe aller verkosteten Weine, aussen mit violetterem Rand – innen fast Schwarz. Unglaublich dunkle Aromatik in der Nase, schwarzer Pfeffer, Mahagoni, Kruste von Schwarzbrot, Pflaumen, Heidelbeeren. Komplex und perfekt. Bereits nasal ein grosses Jahr anzeigend. Samtener, feinfleischiger Gaumen, sagenhafte Balance mit einer schon schier überaromatischen Länge. Generös, ohne überladen zu sein. Weitere 20 Genussjahre sind garantiert. Ein gigantischer Ornellaia mit absoluter Perfektion. Schon fast ein toskanischer Meilenstein. 20/20 beginnen

P.S. Für 230 Franken konnte man diesen gigantischen Ornellaia in der Schweiz noch kaufen. Aber nur bis am anderen Morgen!



2017 Ornellaia, Bolgheri: Die Farbe hatte ich schnell in den Computer gehackt: «Ziemlich dunkles Granat, aussen fein aufhellend.» Das Nasenbild fing denn auch recht ordentlich an: «Offenes, schon sehr gut zugängliches, kommunikatives Bouquet». Doch dann begann die Misere. Der Wein zeigte «nasses Unterholz», «feuchte Pilze», «Spuren von Worcester-Sauce». Irgendwie wollte ich es einfach nicht wahrhaben, dass der Wein tatsächlich minim korkte. Zu Beginn jedenfalls. Wenn im Gaumen im hinteren, seitlichen Teil ein Wein bitter wird, dann ist das Verdikt dann klar: Korkfehler. Wir Schweizer sagen; «der Wein hat Zapfen». Das macht die Situation zwar nicht besser, verleiht ihm aber eine helvetisch-artikulierte Nuance.

2018 Ornellaia, Bolgheri: Dunkles, dichtes Purpur, lila und rubiner, dezent aufhellender Rand. Kompaktes, noch zurückhaltendes, respektive verschlossenes Bouquet, zeigt Wärme und Anklänge von Dörrfrüchten im ausladenden Nasenbild. Fülliger, cremiger Gaumen, runde Tannine, schokoladiges Extrakt, im Finale Vanilleschote, schwarze Schokolade, Cassis und Black Currant. Nahe am Punktmaximum. Vielleicht kann man da in seiner besten Genussreife sogar noch Aufrunden. Aktuell hilft auf Dekantieren wohl nicht viel. Momentanwertung: 19/20 warten



NAMENSGEBER: FRAXIMUS ORNUS

Der Name Ornellaia leitet sich von Orniello ab. Das ist der italienische Begriff für die Manna-Esche (*Fraxinus ornus*), einem Baum, der auch auf dem Weingut wächst.

Es handelt sich um eine Wortableitung, welche auch «blühende Esche» bedeutet.



ADABEI AUS WEIZ

Weinfreak Herbert Parzer weilte grad zufällig in der Schweiz. Der in der Nähe von Graz wohnende Bärli-René-Freund kann diesen Sommer seinen 80igsten Geburtstag feiern. Ihm gefielen vor allem die Jahrgänge 2010, 2016 und 2018. Gut verkostet Herbert!



Das Bacchus Bistro & Genussmanufaktur in Hildisrieden ist ein bekanntes Restaurant unter der Leitung des Spitzenkochs Werner Tobler. Es kombiniert gehobene Gastronomie mit einer Genussmanufaktur, in der hausgemachte Produkte wie Weine, Gewürze und die berühmte Salatsauce verkauft werden. (KI)





300'000 EURO FÜR GUTEN ZWECK

Die 16. Auktion von künstlerisch gestalteten Flaschen des Weinguts Ornellaia erbrachte im Jahr 2024 303.000 Euro.

Mit diesem Betrag wird das Programm «Mind's Eye» der Solomon R. Guggenheim Foundation unterstützt. Es hilft sehbehinderten und blinden Menschen, Kunst durch multisensorische Erfahrungen zu erfahren und zu geniessen.

Jeder Jahrgang von Ornellaia bekommt einen Namen, der den Charakter des Weines beschreibt und von der Folge von einem zeitgenössischen Künstler interpretiert wird.

Der Jahrgang 2021 heisst «La Generosità» und wurde von der italienischen Künstlerin Marinella Senatore (im Bild oben) gestaltet. Neben einem ausgestellten Kunstwerk auf dem Weingut, werden einige limitierte Grossflaschen mit dem Sujet ausgestattet.

Bei der von Sotheby's abgehaltenen Auktion wurden unter anderem nummerierte und von Senatore signierte Doppelmagnums, Imperials und eine Salmanazar (neun Liter) vom Ornellaia 2021 versteigert.

Durch die Unterstützung von Ornellaia für Mind's Eye ist das Projekt jetzt in den drei Guggenheim-Museen in Venedig, New York und Bilbao verfügbar.



In jeder Sechserkiste ist jeweils eine Flasche mit dem Künstleretikett versehen.

2019 Ornellaia, Bolgheri: Mattes Granat-Purpur, rubiner Rand. Hoch reife Frucht, intensiv, süss, zeigt viel Nasenpower, Waldhimbeeren, kandierte Cakesfrüchte, Gianduja-Schokolade, Nutella. Insgesamt unglaublich intensiv und betörend. Dichtes, cremiges Extrakt, samtiger Fluss, hoch reife Tannine welche viel Charme ausstrahlen, intensives Finale. Ist er wirklich gross oder einfach nur gewaltig sexy? Auf alle Fälle weiss er jetzt schon berauschend zu betören. Ein anspruchsvoller «Party-Ornellaia» für alle Gelegenheiten. 19/20 beginnen



VIERSORTEN-BORDEAUX-BLEND

In der Maremma-Region entstehen seit Jahrzehnten grosse Weine nach Bordelaiser Vorbildern. Die Zusammensetzung vom Ornellaia variiert, meteorologisch bedingt, von Jahr zu Jahr.

Beim 2020er sieht die Komposition wie folgt aus: 50% Cabernet Sauvignon liefern Struktur und Langlebigkeit. 32% Merlot verleihen Fülle und eine samtige Textur. 13% Cabernet Franc sorgen für zusätzliche Frische und aromatische Komplexität. 5% Petit Verdot ergänzen die Farbtiefe, pfeffern die Aromatik und stärken das Rückgrat des Körpers.

2020 Ornellaia, Bolgheri: Mittleres Granat, aufhellender Rand mit relativ viel Transparenz. Trocken-süßes, recht intensives Bouquet, kandierte Früchte, Walderdbeeren, exotische Hölzer, Earl-Grey-Tee, wirkt frisch, kräutrig und irgendwie auch überfruchtig zugleich. Im Gaumen samtig, easy und sehr charmant. Er ist mit weicher Säure unterwegs. Ein allgefälliger, schon bald zu geniessender Ornellaia mit ordentlich viel Souplesse. 18/20 trinken



KONKLUSIONSVERSUCH

Der von mir ausgewählte Titel «Bolgheri Premier Grand Cru» scheint mir berechtigt.

Ornellaia hat sich als Maremma-Star längst etabliert und wird mittlerweile von unterschiedlichen Quellen unter die 200 besten Weine der Welt eingereiht.

Seine mondiale Beliebtheit und die daraus resultierende Nachfrage hat dazu geführt, dass Ornellaia im Jahr 2008 es als erster italienische Wein schaffte, auf dem «Place de Bordeaux» weltweit vertrieben zu werden.

Trotz immer grösserer Produktion haben es die Besitzer geschafft, die Qualitäten auf Weltklasse Niveau zu erhalten. Der modern vinifizierte Wein reflektiert die zu erwartenden Jahrgangsunterschiede und vereint, was man auch von einem Bordelaiser Premier-Grand-Cru erwartet; Finesse und Power.

Die Frage nach der Alterungsfähigkeit erübrigt sich praktisch, da ein überwiegender Teil – italienischen Spitzenrestaurants sei Dank – in einem eher frühen Stadium getrunken werden.

Die Vinifikation scheint auf diese Erkenntnis ausgerichtet zu sein und so kann man einen noch so grossen Ornellaia praktisch in jeder Lebensphase geniessen. Die Jahrgänge 2013, 2016 und 2018 zeigen aber auch auf, dass es für die anspruchsvollen Jahrgänge ein zweites, respektive ein längeres Genussleben gäbe.

Die Finanzlatte neuerer Jahrgänge liegt mittlerweile permanent über 200 Franken. Trotzdem scheint der Markt dieses Preisniveau ziemlich locker zu verdauen.

Wie viele Flaschen jährlich produziert werden wird nirgends so richtig kommuniziert. Einige Quellen liefern da Zahlen welche deutlich über einer halben Million «Bottiglias» liegen ...



RISTORANTE ORNELLAIA

Nicht etwa in der Toskana, sondern in Zürich! Die Gastronomiegruppe Bindella betreibt seit 2018 ein gleichnamiges Restaurant in der St. Anna-Gasse. Der Betrieb hatte schon Höhen und Tiefen. Aktuell ist das Ristorante Ornellaia mit 15 Gault-Millau-Punkten taxiert. [Webseite](#)

Im richtigen Leben hat Schwanders Labrador einen ganz anderen Namen. Aus gegebenem Grund war er an diesem Abend der Ornellaio.

