

SERIE: REBENVERWANDTSCHAFT

# Zinfandel



Serie Rebenverwandtschaft, Teil 2: Was ist der Unterschied zwischen Zinfandel und Primitivo? Den Beweis zu erbringen, dass beide Sorten waschechte Kroaten sind, dauerte jedenfalls 44 Jahre.

TEXT OTHMAR KIEM, PETER MOSER

**T**ribidrag klingt zunächst wie der Name eines Neffen von Walt Disneys Onkel Dagobert, doch dahinter verbirgt sich die Lösung eines Rätsels, dass auch Rebforscher jenseits des Atlantiks beschäftigt hatte. So hielt sich in kalifornischen Winzerkreisen hartnäckig die Mär, der beliebte rote Zinfandel sei eine autochthone amerikanische Rebsorte. Dabei wurde sogar großzügig über das Faktum hinweggesehen, dass Zinfandel zur Gattung »Vitis vinifera L.«

gehört, also eindeutig europäischen Ursprungs sein musste. Also stellte man sich die Frage, wann, wie und von wo die Sorte über den großen Teich gekommen ist. In amerikanischen Aufzeichnungen aus Long Island findet sich 1829 erstmals der Name »Zinfandel«, daraus wurde um 1860 die Bezeichnung »Zinfandel«.

Unter diesem Namen wurde er später tatsächlich an der Westküste kultiviert. Es gibt auch Hinweise darauf, dass die Rebsorte zusammen mit anderen aus einer Rebschule

Fotos: Richard Knapp, beige stellt



# Primitivo



unweit von Wien gekommen sein soll. Aber das ist eine andere Geschichte.

Szenenwechsel nach Süditalien. »Diese alten Burschen hier sind unser wahrer Reichtum«, sagt Winzer Gianfranco Fino stolz. Er weist dabei auf knorrige, alte Rebstöcke, die kaum mehr als 50 Zentimeter aus dem Boden ragen. Am dicken Stamm erkennt man, dass sie schon viele Jahrzehnte hier stehen. »Einige dieser Reben sind deutlich über hundert Jahre alt«, erklärt Fino, »in den sandigen Böden nahe zum Meer hin finden wir sogar noch wurzelechte Stöcke.

Die Reblaus konnte hier nie aktiv werden.«

Satter, blauer Himmel, Sonne, rote Erde und kleine Weinstöcke so weit das Auge reicht. Wir sind im Salento, der Hacke des italienischen Stiefels, die das Adriatische Meer vom Ionischen Meer trennt. Olivenbäume und Weinstöcke prägen die Landschaft. Viele Winzer Apuliens entdecken gerade die Qualität der alten Rebstöcke, die in den meisten Fällen in Stockerziehung erhalten sind. Die Alberello-Erziehung, wie sie im Italienischen genannt wird, hat sich als ideale Erziehungsform hier

im Süden erwiesen. Die Rebe kann besser die Feuchtigkeit speichern und ist weniger dem Wind ausgesetzt. Durch das dichte Blattwerk sind die Trauben vor der sengenden Sonne geschützt, außerdem wird mit Alberello der Ertrag gesenkt.

Das Salento ist die Heimat des Primitivo. Die Behauptung, diese lokale Sorte sei mit Zinfandel identisch, machte sie in den 1990er-Jahren schlagartig weltbekannt. 11.500 Hektar sind in Apulien damit bestockt, vorwiegend in der Manduria, dem dem Ionischen Meer >



> zugewandten Landstrich des Sporns südlich von Taranto. Man findet Primitivo aber auch um Brindisi und in Gioia del Colle bei Bari, wo er eine eigene DOC bildet.

Der Name des Primitivo hat nichts mit vermeintlicher Einfachheit zu tun, sondern ist vom lateinischen Wort »primitivus« abgeleitet: die Sorte, die am frühesten reift. Sie treibt im Frühjahr als erste aus, blüht am frühesten und wird bereits im August geerntet. Primitivo fällt durch seine dichte, rubin-violette Farbe auf. Je nach Herkunft und Ausbauart präsentiert er sich von intensiv-fruchtig bis kräftig, voll und schwer, zeigt dabei aber doch immer eine gewisse Eleganz und Frische. Das ist umso erstaunlicher, wenn man auf die Alkoholgrade der Weine schaut.

Primitivo ist der Weltmeister unter den Zuckersammlern. 15 und 16 Prozent Alkohol sind eher die Regel als die Ausnahme, und einige besonders konzentrierte Exemplare durchbrechen sogar die Schallmauer von 18 oder 18,5. Alles natürlich wohlgemerkt!

Im Jahr 1967 reiste ein amerikanischer Pflanzenkundler nach Bari, wo er Weine aus einer Sorte namens Primitivo vorgesetzt bekam. Und die erinnerte ihn stark an den Zinfandel. Er bat daher, die Weingärten sehen zu dürfen. Die Übereinstimmung war derartig verblüffend, dass er Primitivo-Setzlinge an die Universität Davis in Kalifornien schickte, wo man anhand wissenschaftlicher Vergleiche feststellte, dass es sich wohl um die gleiche Rebsorte handeln dürfte. So begannen bereits in den späten 1970er-Jahren süditalienische Winzer, ihren Primitivo als Zinfandel anzubieten, was ihnen die Behörden 1985 untersagten, da die Übereinstimmung als nicht sicher galt. Erst 1994 erbrachte die Wissenschaftlerin Carole Meredith von der Universität Davis durch einen positiven DNA-Vergleich den wissenschaftlich unumstößlichen Beweis: Primitivo und Zinfandel sind tatsächlich genetisch ident. Fünf Jahre später erlaubte auch die EU den Italienern, den Namen Zinfandel zu verwenden.

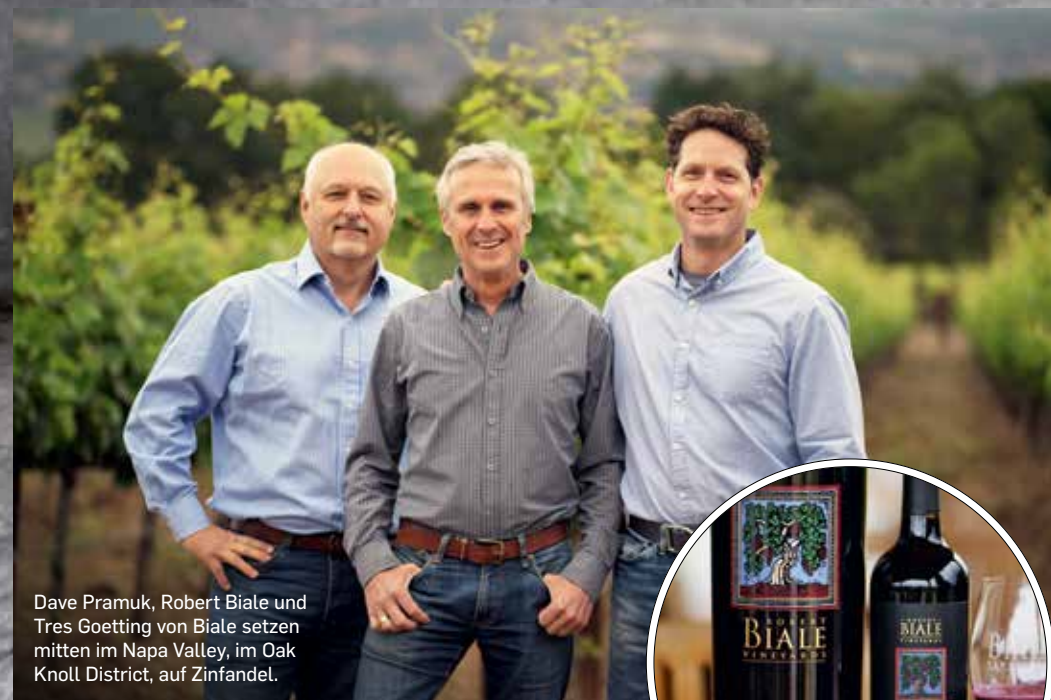
Noch unklar war aber die Herkunft der Rebsorte an sich, denn in Apulien taucht die Sorte erstmals unter dem Namen »Primitivo« (die »Erstreife«) 1799 in Gioia del Colle auf, sie war damals aber auch unter dem Namen »Zagarese« verbreitet, was auf Zagreb im heutigen Kroatien hindeuten könnte.

Ein Ursprung in Dalmatien wurde tatsächlich schon länger vermutet. Bereits Mitte der 1970er-Jahre wies der kalifornische Winzer Mike Grigich, geboren auf der kroatischen Halbinsel Pelješac, auf die frappanten



# Zinfandel

stoffig kräftig  
samtig



Dave Pramuk, Robert Biale und Tres Goetting von Biale setzen mitten im Napa Valley, im Oak Knoll District, auf Zinfandel.

Ähnlichkeiten der Zinfandel-Weine mit denen aus Plavac Mali hin. »Ganz recht hatte ich mit meiner Vermutung nicht, aber ich war sehr knapp dran. Und die Tatsache, dass der Zinfandel aus Kroatien stammt, hat meinem Herkunftsland viel Publizität in den USA gebracht«, freut sich der heute 93-jährige Starwinzer aus dem Napa Valley.

Während Wissenschaftler die Herkunftsfrage der Sorten lange Zeit nicht lösen konnten, unternahm in der Zwischenzeit hocherfreute kroatische Winzer den Versuch, ihre Plavac-Mali-Rotweine in den USA als Zinfandels zu platzieren. Doch schon bald kam die schlechte Nachricht: Plavac Mali ist nicht Zinfandel, das haben sogenannte Isoenzym-Analysen klar ergeben.

Danach setzte in Kroatien eine noch intensivere Suche ein, um den Ur-Zinfandel dingfest zu machen. Zahlreiche Muster von »Verdächtigen« wurden eingeschickt und überprüft, bis nach drei Jahren Forschung – im Jahr 2001 – eine Rebe volle Übereinstimmung zeigte. Sie kam aus einem Weingarten in Kaštel Novi nördlich von Split und war dort unter dem lokalen Namen Crljenak Kaštelanski bekannt.

Ein Jahr später wurden neun weitere Rebstöcke gefunden, und zwar südlich von Split im Garten einer alten Dame. Sie kannte die Sorte nur unter dem örtlichen Namen Prididrag. Jetzt ergaben weitere Untersuchungen, dass die Sorte unter dem Namen Tribidrag bereits im 15. Jahrhundert in der Region Split bekannt war. Dabei stellte sich heraus, dass dieser alte Name sich wiederum aus der griechischen Bezeichnung für »Frühreifende« ableiten lässt, also mit dem lateinischen »primitivus« deckungsgleich ist.

Damit hatte sich der Kreis geschlossen. Nun stand eindeutig fest: Hinter den Namen Zinfandel, Primitivo, Crljenak Kaštelanski und Prididrag verbirgt sich ein und dieselbe alte kroatische Rebsorte namens Tribidrag.

Zurück nach Kalifornien, unweit von Lodi im Central Valley: Unter baumartigen Rebstock-Riesen verkostet gerade Steve Felton, der Chef der lokalen Klinker Brick Winery, Zinfandel-Weine von über hundert Jahre alten Reben. Felton sagt: »Zinfandel wurde hier schon im 19. Jahrhundert gekeltert. Heute ist er längst eine urkalifornische Rebe. Woher er auch stammen mag: Der Name wird immer mit unserem Land in Verbindung stehen, und der Wein ist einfach Kult.«

Wer will das einem Mann nicht glauben, auf dessen Autokennzeichen »ZINMAN« steht?

Fotos: Peter Moser, Jean-L., Donato Cosmo, Henrik Blomqvist, beige stellt

würzig beerig  
Primitivo  
lebendig



Das Weingut Polvanera steht für stoffige, kraftvolle Primitivo-Weine.



# BEST OF ZINFANDEL/PRIMITIVO

## TASTING-INFO

Alle Notizen finden Sie ab S. 236  
und auf [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at)



96

**2013 TURLEY WINE CELLARS ZINFANDEL DRAGON VYD., NAPA**  
15,3 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, opaker Kern, zarte Orangereflexe am Rand. Schwarze Waldbeerfrucht, ätherisch, Nougat, Herzkirschen und Edelholz, mit tabakiger Würze unterlegt. Ungemein kraftvoll, dabei straff und komplex, angenehme Fruchtsüße, integrierte Tannine, exzellente Frische und Länge, mineralische Nuancen, zitronig-salzig im Finish, mit sicherem Potenzial ausgestattet. [www.schreiblehner.com](http://www.schreiblehner.com), € 69,90



95

**2013 HARTFORD FAMILY ZINFANDEL FANUCCI-WOOD ROAD VINEYARD**  
Tiefdunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, dezente Randaufhellung. Mit einem Hauch von Vanille und Edelholz unterlegt, Anklänge von Brombeeren und Lakritze, feine ätherische Fruchtnuancen, sehr facettenreiches Bukett. Stoffig, feine Kirschnuancen, süße Gewürze, feste Tannine, bleibt sehr gut haften, angenehme Süße im Abgang. [www.hardfordwines.com](http://www.hardfordwines.com) ca. € 55,-



94

**2014 »ES« PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, FINO GIANFRANCO**  
Sattes, tiefdunkles Rubinviolett, schwarzer Kern. Vielschichtige und üppige Nase, satt nach reifen Heidelbeeren, Feigen, Cassis, dazu Noten nach Lakritze und dunkler Schokolade, sehr klar. Am Gaumen viel kompakte Frucht, erstaunlich frisch, ja saftig, feinmaschiges Tannin, wirkt geschliffen, langer Nachhall. **Morandell, Superiore, Dresden; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Caratello, St. Gallen;** € 47,-



95

**2014 MARTINELLI ZINFANDEL JACKASS VINEYARD, SONOMA**  
16,6 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Rauchig-würziges Bukett, zarte Selcharomen vom neuen Holz, schwarze Beerenfrucht und Gewürze, exotischer Duft. Erstaunlich elegant, gemessen am tatsächlichen Alkohol, rund und feinwürzig geprägt, tragende Tannine, schwarze Kirschen, absolut nahtlos und anhaltend, schokoladiger Nachhall. [www.martinelliwinery.com](http://www.martinelliwinery.com)



94

**2012 POLVANERA 17 GIOIA DEL COLLE VIGNETO MONTEVELLA POLVANERA**  
Funkelndes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Vielschichtige Nase mit Noten nach Heidelbeeren, reifen Feigen, dahinter schöne dunkle Schokolade, Lakritze. Mächtig und satt am Gaumen, baut sich in vielen Schichten auf, reife Beerenfrucht, feiner Schmelz. **Di Gennaro, Stuttgart; Mediterraneo, Bad Homburg; Archetti, Basserdorf; Liechti, Basel; Terra Noa, Zürich;** € 29,-



94

**2014 RIDGE GEYSERVILLE ALEXANDER VALLEY, SONOMA**  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Rotbeerig betontes Bukett, frische rote Kirschen, der Carignan ist spürbar, feine Kräuterwürze. Lebendig, wirkt leichtfüßig, ein Hauch von Weichseln, präzise Tannine, angenehme Würze im Nachhall, dezente Extraktsüße im Rückgeschmack, gutes Entwicklungspotenzial für sicher zehn Jahre oder mehr. [www.der-wein.at](http://www.der-wein.at)



95

**2014 ROBERT BIALE ZINFANDEL R. W. MOORE VINEYARD, NAPA**  
15,4 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Intensive florale Anklänge, schwarze Beeren, vollreife Kirschen und rauchige Mineralität, Noten von süßem Edelholz im Hintergrund. Kraftvoll, vollreife süße Fruchtnuancen von Pflaumen und Brombeeren, eingebettete runde Tannine, bleibt sehr lange haften, Noten von Nougat im Abgang, zart nach Orangen im Nachhall. [biale.com](http://biale.com)



94

**2010 MURO SANT'ANGELO CONTRADA BARBATTO TENUTE CHIAROMONTE**  
Tiefdunkles Rubin mit Violett. Zunächst leicht reduktive Nase, schöne Heidelbeere, dunkle Kirschkonfitüre. Sehr satt und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, griffiges, präsenten Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, frische Frucht, tolles Spiel, sehr langer Nachhall. **City and more, Sinzheim; Brancaia, Zürich; Tamborini, Lamone** € 27,-



93

**2009 PRIMITIVO RISERVA GIOIA DEL COLLE, FATALONE**  
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete, offene Nase, zeigt Aromen nach Himbeere, Granatapfel, auch Safran und etwas Sardellen, vielschichtig. Am Gaumen feine gereifte Frucht, erstaunliche, frische Noten, öffnet sich mit kernigem, festem Tannin, salzig und tiefgründig, langer Nachhall nach reifer Himbeere. **Garibaldi, München; Cantina del Mullino, Bern;** € 18,-