FATTORIA

ZERBINA

FIRMENPROFIL

DIE KUNST DER TRADITION
DIE STÄRKE NEUES ZU WAGEN
DER MUT SICH ZU ERNEUERN
SO VERWANDELT SICH DIE ERDE IN WEIN

DAS WEINGUT ZERBINA

Cristina Geminiani

Die Weinbaugeschichte der Fattoria Zerbina beginnt 1966. Nachdem Vincenzo Geminiani das Landgut erstanden hat, legt er erste Weinberge an und erzeugt in der Folge seinen eigenen Wein. Von Beginn an ernten sie viel Anerkennung, heutigen Qualitätskriterien aber würden sie wohl nicht mehr entsprechen.

1987 tritt Cristina Geminiani, Enkelin von Vincenzo, in den Betrieb ein und beginnt die Umstellung auf modernen Qualitätsweinbau. Dabei konzentriert sie sich auf die Sorten Sangiovese und Albana. Heute führt Cristina gemeinsam mit ihren Bruder Vincenzo den Betrieb und zeichnet für Weinberge und Keller verantwortlich.

Als erstes nimmt Cristina Geminiani das Qualitätsprojekt Sangiovese in Angriff, denn diese Sorte bildet den Hauptanteil der Rotweine. Gleich in den ersten Jahren pflanzt sie einen Sangiovese-Weinberg in Bäumchenerziehung (Gobelet) bei der eine sehr hohe Stockdichte erzielt werden kann. Zerbina zählt zu den absoluten Pionieren für diese Erziehungsform. Für die Neuanlage verwendet Cristina Geminiani auch die neuesten Klonselektionen die aus Versuchsanlagen in der Romagna und in der Toskana stammen. Aus diesem Weinberg entsteht schließlich der Pietramora, der Top-Sangiovese des Hauses.

Innovativ ist auch das Projekt für die Albana, eine Sorte, die bis dahin mehr für ihre großzügigen Erträge denn für ihre Feinheit bekannt war. Gerade der Gedanke an Feinheit bringt Cristina Geminiani auf die Idee des Scaccomatto. Die Verwendung edelfauler Albana-Trauben und die Lese in mehreren Durchgängen ergeben einen edlen Süßwein im Stil eines Sauternes. Ein sehr mutiges und weitblickendes Projekt. Im Vergleich zum Sangiovese ist es langwieriger und aufwändiger, die angepeilte Qualität zu erreichen. Zwar erhalten bereits die ersten Jahrgänge des Scaccomatto großen Zuspruch in der Fachpresse und beim Publikum, Cristina selbst aber zeigt sich erst mit dem Jahrgang 1992 zufrieden. Ab diesem Jahrgang kann dank der Erfahrungen aus den vorangegangenen Jahren die Entwicklung der Edelfäule auf den Trauben besser gesteuert werden. Dank der Erfahrungen lässt sich auch mit dem psychischen Stress, den eine solche Lese mit sich bringt, besser umgehen.

Ausgehend von den Erfahrungen der Produzenten in der Toskana, nimmt Cristina Geminiani noch ein drittes Projekt in Angriff: Marzieno. Dieser Wein entsteht aus einem Cuvée von Sangiovese und Cabernet Sauvignon und brachte der Fattoria Zerbina in den vergangenen sieben Jahren viele Anerkennungen und Auszeichnungen. Mit den letzten Jahrgängen wurde die Zusammensetzungen leicht abgeändert. Zum ursprünglichen Mischsatz kommen nun etwas Merlot und Syrah hinzu, wobei die Menge Jahr für Jahr verschieden ist. Bereits seit längerem Bestandteil des Cuvées ist die Ancellotta, die in kleinen Mengen auch den Sangiovese-Weinen beigegeben wird. Ancellotta ist eine traditionelle Traubensorte, die auf den Hügeln der Romagna häufig zu finden ist. Sie wird oft vernachlässig, auf Zerbina aber setzt man sehr auf sie. Cristina Geminiani nennt sie immer „die Petit Verdot aus der Romagna".

DIE BÄUMCHENERZIEHUNG MIT EINZELSTOCK

Zum ersten Mal 1990 im Weinberg "Il Pozzo" angewandt, nimmt diese Dichterziehung traditionelle Erziehungsformen der Hügel der Romagna wieder auf. Der größte Vorteil ist die Offenheit der Rebe nach allen Seiten. Das Laubwerk wird rundum von der Sonne erfasst und ermöglicht eine optimale Fotosynthese. Bei der Ernte können wir in jede beliebige Richtung arbeiten, bei Spaliererziehung ist dies unmöglich.

In diesem Weinberg verwendeten wir auch verschiedene Klonselektionen. Jene Klone, die sich am besten bewährten, verwendeten wir dann für die Anlage weiterer Weinberge.

DIE HÜGEL VON MARZENO

Wenige Kilometer außerhalb der Stadt Faenza, am linken Ufer des Flusses Marzeno, eingebettet in die Weinberge, befindet sich die Fattoria Zerbina. Die tiefer gelegenen Weinberge sind geprägt von fetteren Böden und einem feuchteren Mikroklima, insbesondere in den Herbsttagen. Dort werden Trebbiano und vor allem die Albana-Traube abgebaut, die ideale Voraussetzungen für die Entwicklung von Edelfäule findet. In den höher gelegenen Weinbergen sind die Böden durchmischt. Man findet sowohl Lehm-Kalkböden als auch Schwemmböden, beide sind ideal für den Anbau von Sangiovese. Weniger häufig sind Böden mit grauem Lehm, die mehr für den Anbau von Merlot und Cabernet Sauvignon geeignet sind.

DIE NEUEN ANLAGEN

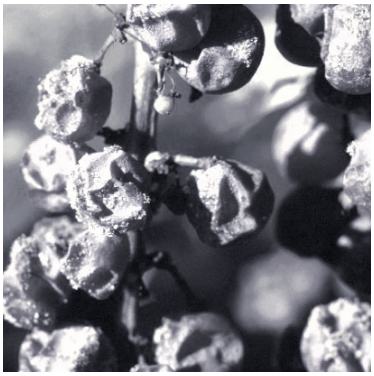
Der Weinberg in Bäumchenerziehung mit Einzelstock zeigt hervorragende Resultate was die Qualität anbelangt, bringt aber auch hohe Arbeitskosten mit sich. Für die Umstrukturierung der alten Anlagen ab Anfang der 1990er Jahre entwickelten wir daher eine modifizierte Gobelet-Erziehung auf Drahtrahmen. Dabei können hohe Stockdichten und Bäumchenerziehung mit einer rationellen Mechanisierung in Einklang gebracht werden. Heute ist diese Bäumchenerziehung auf Drahtrahmen die dominante Erziehungsform in den Weingärten der Fattoria Zerbina und wird dies auch in Zukunft bleiben.

DER SANGIOVESE

Sangiovese war schon immer die Sorte, die diesen Landstrich prägte. In den Weinbergen mit Rotweinsorten beträgt der Sangiovese-Anteil 80 Prozent. Darunter finden sich mehrere Klonselektionen, den Hauptanteil bestreiten Klone aus der Romagna. Das garantiert uns zum einen eine größere Personalisierung unserer Weine, zum anderen erhielt der Romagna-Klon in den letzten Jahren ja auch in der Toskana großen Zuspruch. Sangiovese ist eine sehr anspruchsvolle Sorte die auf kleinste Variationen und Bodenveränderungen reagiert. Um unseren Weinen noch mehr Charakter zu verleihen lesen wir die Trauben in mehreren Durchgängen – je nach Reifestadium. Die besten Partien sind dabei für den Pietramora reserviert, seit jeher unser bester Sangiovese di Romagna.

DIE ALBANA UND DIE EDELFÄULE

Einen Wein mit Edelfäule erzeugen bedeutet, sich noch mehr als bei Rotwein dem Lauf der Natur aussetzen - mit allen Freuden aber auch mit allen Opfern. Regen zum falschen Zeitpunkt kann eine ganze Ernte vernichten. Aus einer regelmäßigen Abfolge von trockenen und feuchten Perioden können hingegen unglaublich komplexe und reiche Weine entstehen. Nur wer sie probiert hat, kann ihre Faszination wirklich verstehen. Aber auch in den besten Jahren macht erst die akkurate Selektion der Trauben – die nicht selten eine Selektion der Beeren ist – letztendlich den Unterschied zwischen den Trauben für den Scaccomatto und den übrigen Weinen. In ausgewählten Jahren entsteht aus den besonders konzentrierten Partien der neue Albana Riserva „AR“.

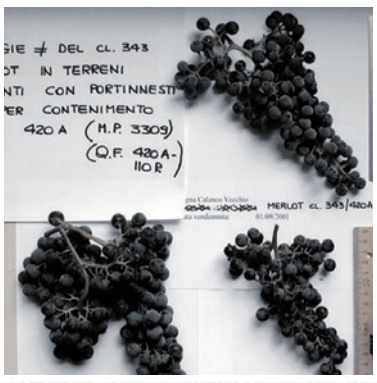


DIE ANDEREN SORTEN

Vereinzelt ab Ende der 1980er Jahre, stärker dann im Laufe der 1990er Jahre wurden in den Weinbergen auch Sorten ausgepflanzt, die in der Tradition der Romagna unbekannt waren. Cabernet Sauvignon, Merlot und in der letzten Jahren Syrah wurden vorwiegend auf Böden ausgepflanzt, die für Sangiovese nicht sehr geeignet sind. Diese Sorten werden im Wesentlichen für den Marzieno verwendet, in beschränktem Maße auch für den Sangiovese di Romagna Torre al Ceparano. Unter den lokalen Sorten sticht die Ancelotta heraus, eine rote Sorte, die von vielen nur als Färbertraube verwendet wird. Bei niedrig gehaltenen Erträgen erbringt sie auf unseren Böden aber Weine von beachtlicher Struktur und Persönlichkeit, die sich hervorragend als kleine Beimengung für unsere besten Sangiovese eignen.

DER KELLER

Hier haben wir nichts zu verbergen, wir verwenden weder besonders moderne noch besonderes revolutionäre Gerätschaften. Wird benutzen keinen Konzentrator, verdammen ihn aber auch nicht. Wir praktizieren keinen Saftabzug. Unsere besten Trauben vergären wir schon seit Jahren in besonders weiten Stahltanks, was uns eine bessere und zugleich sanfte und schonende Extraktion der Tannine erlaubt. Wir vergären auch im traditionellen Stahltank wo wir seit einigen Jahren die Technik des Ablassen (Délestage) anwenden. Für den Verschnitt und die Verfeinerung der Weine vor der Füllung benutzen wir Betontanks. Nach Versuchen in den 1990er Jahren vergären wir seit der Ernte 2003 ausgewählte Rotweinpartien direkt im Barriquefass mit manuellem Unterstoßen und ohne Temperaturkontrolle. So wollen wir in unseren Weinen die Besonderheit unserer Trauben und unserer Böden noch besser zum Ausdruck bringen.



FATTORIA
ZERBINA

UNSERE WEINE

{ DIE GROSSEN EDELFÄULEN }

AR
Romagna Albana
passito Riserva DOCG

SCACCOMATTO
Romagna Albana
passito DOCG

ARROCCO
Romagna Albana
passito DOCG

{ DIE GRAPPA }

GRAPPA DI ALBANA PASSITO

{ DIE RESERVEN }

ANTITESI
Ravenna Rosso
IGP

MARZIENO
Ravenna Rosso
IGT

PIETRAMORA
Romagna Sangiovese
Riserva Marzeno DOC

TERGENO
Ravenna bianco
IGP

{ DIE AUSWAHL }

TORRE DI CEPARANO
Romagna Sangiovese
Superiore Riserva DOC

ROSA DI CEPARANO
Ravenna Rosato
IGP

BIANCO DI CEPARANO
Romagna Albana
secco DOCG

{ DIE JAHRGANGSWEINE }

CEREGIO
Romagna Sangiovese
Superiore DOC

CEREGIO BIANCO
Romagna Trebbiano
DOC

WO WIR SIND

FATTORIA
ZERBINA

Via Vicchio 11 - 48018 Faenza (RA)
Romagna - Italy
Tel: +39.0546.40022 - Fax: +39.0546.40275
E-mail: info@zerbina.com
www.zerbina.com