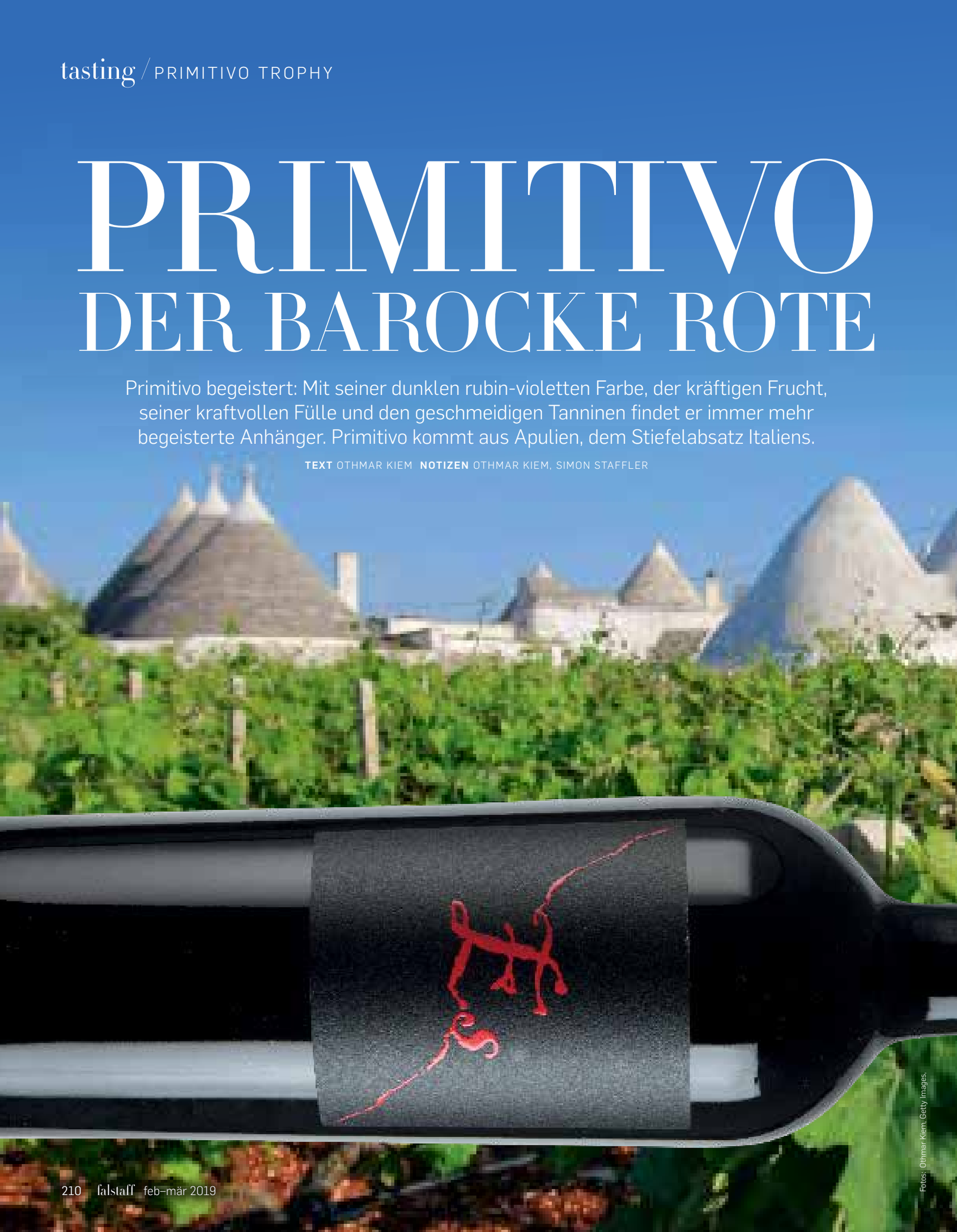
PRIMITIVO
DER BAROCKE ROTE

Primitivo begeistert: Mit seiner dunklen rubin-violetten Farbe, der kräftigen Frucht, seiner kraftvollen Fülle und den geschmeidigen Tanninen findet er immer mehr begeisterte Anhänger. Primitivo kommt aus Apulien, dem Stiefelabsatz Italiens.

TEXT OTHMAR KIEM **NOTIZEN** OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER



Fotos: Othmar Kiem, Getty Images,

1. PLATZ

GIANFRANCO FINO
Ein Wein mit Urgewalt, dabei trotzdem frisch und trinkig.

Die Trulli von Alberobello sind das Sinnbild von Apulien und dem Salento.

Salento, das ist die Ferse der Apenninenhalbinsel, die das Ionische vom Adriatischen Meer trennt. In der Manduria, der dem Ionischen Meer zugewandten Region südlich von Taranto, ist Primitivo die beherrschende Sorte. Auf den sandigen Böden konnte die Reblaus nie recht aktiv werden, daher findet man hier auch noch viele alte, wurzelechte Reben. Die meisten von ihnen sind in der traditionellen Stockerziehung (Alberello) gehalten. Auch um Brindisi sowie im Hinterland von Bari ist Primitivo verbreitet. Unter der Bezeichnung »Gioia del Colle« bildet er dort eine eigene DOC. Der Name Primitivo hat nichts mit vermeintlicher Einfachheit zu tun, sondern ist aus dem Lateinischen »primativus« abgeleitet, die Sorte, die am frühesten reift. Sie treibt im Frühjahr als Erste aus, blüht als Erste und wird bereits im August geerntet. Trotz der hohen Alkoholgrade zeigen gute Primitivo immer auch eine gewisse Frische und Eleganz.

Innerhalb weniger Jahre machte Gianfranco Fino seinen »Es« zu einem gesuchten Kultwein. Er verwendet dafür ausschließlich Primitivo-Trauben von alten, wurzelechten Reben. Das Ergebnis ist ein Wein mit barocker Fülle, der aber stets auch Eleganz und Saftigkeit aufweist. Auch uns hat er von allen Primitivo am besten gefallen. Ein Meister des Primitivo ist auch Nicola Chiaromonte von der gleichnamigen Tenuta. Chiaromonte arbeitet in Gioia del Colle. Die Primitivo hier fallen oft etwas weniger barock aus als im Salento, zeigen dafür mehr Frische und Mineralität. Chiaromontes Lagenwein »Gioia del Colle Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto« zeigt Vielschichtigkeit, wie man sie selten in anderen Primitivo findet. Er landete auf dem 2. Platz. Auch Filippo Cassanos Weingut Polvanera liegt in Gioia del Colle. Der Keller ist spektakulär in den karstigen Kalkstein eingeschnitten. Polvanera erzeugt gleich sieben Weine aus Primitivo. Neben zwei Schaumweinen sind das fünf verschiedene Rote: einer nur mit Sortenangabe, die anderen sind Lagenweine, nach dem durchschnittlichen Alkoholgehalt durchnummeriert von 14 bis 17. Uns hat die Nummer 16 aus der Lage San Benedetto am besten gefallen. Sie belegte den 3. Platz. Neben diesen Spitzenprodukten bieten auch zahlreiche andere Primitivo viel fruchtigen Trinkgenuss – bei sehr konsumentenfreundlichen Preisen. >

LEGENDE

●	Rotwein, trocken
95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert
DIAM	Verschluss aus gepresstem Korkgranulat
DV	Drehverschluss
KK	Kunststoffkork
NK	Naturkork
VL	VinoLok

Primitivo Trophy

95

● **ES Primitivo Salento IGT 2016 Gianfranco Fino**
16,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettschimmer. Kompakte und dichte Nase, satte Noten nach Waldheidelbeeren, frischen Feigen und eingelegten Zwetschgen. Breitet sich am Gaumen satt aus, füllt den Mund, viel reife Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, ein Wein mit Urgewalt, dabei trotzdem frisch und trinkig, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Molina, Darmstadt; Caratello, St. Gallen € 47,–**

94

● **Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto Primitivo Gioia del Colle DOC 2015 Tenute Chiaromonte**
16 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, mitteldichtes Rubin-Violett. Eröffnet mit betont würzigen Noten, leicht nach Lorbeerblatt, dann nach frischen Zwetschgen und Heidelbeeren. Am Gaumen satte Fülle, baut sich groß auf, feinmaschiges, dichtes Tannin, fest und zupackend, langer Nachhall. **tenutechiaromonte.com, € 30,–**

● BIO **Polvanera 16 Vigneto San Benedetto Primitivo Gioia del Colle DOC 2014, Polvanera**
16 Vol.-%, DIAM. Intensiv-leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. Offene, fein gezeichnete Nase nach satten Himbeeren und Kirschen, sehr einladend. Am Gaumen satt und besonders fruchtbetont, zieht fein und samtig über den Gaumen, sehr gute Gesamtharmonie, gefällt durch seine Geradlinigkeit. **Imparato Wein, Essen; Polvanera Promotion Intelligence, Pfäffikon, € 20,–**

93

● **Visello Primitivo del Salento IGT 2016, Tenute Rubino**
15,5 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubinrot mit glänzendem Kern. Kompakte Nase nach reifen Himbeeren und Erdbeeren, leicht würzige Nuancen. Im Mund dann zupackend und gehaltvoll, hat einen strammen Körper mit lebhafter Säure, sehr lange, kompakte Tanninstruktur mit festem Druck, kann ruhig noch etwas reifen, trinkt sich aber bereits jetzt schon sehr fein. **Wille, Landeck; Molina, Darmstadt; Stoppervini, Lugano; Vini d'Amato, Basel; Weinhaus Kirchberg, Kirchberg; Weinhaus Mauz, Nellingen Ostfildern, € 20,–**

2. PLATZ

TENUTE CHIAROMONTE
Satte Fülle, baut sich groß auf, feinmaschiges, dichtes Tannin.

● BIO **Fatalone Primitivo Gioia del Colle Riserva DOC 2015, Fatalone**
15 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubinrot mit leicht granatfarbenem Rand. In der Nase nach Dörrobst und Himbeermarmelade. Am Gaumen saftig im Trunk, mit kecker Säurestruktur, weitet sich groß aus, einnehmend, wirkt in sich sehr harmonisch, langer Abgang im fruchtigen Finale. **Garibaldi, München; Weinkommissar, Bonn; Real Wines, Stallikon; Cantina del Mulino, Bern; Wine Cellars International AG, Stallikon, € 24,–**

● **Per Lui Primitivo Salento IGT 2015 Leone de Castris**
15 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles, fast undurchdringliches Rubinrot. In der Nase alkoholisch und einnehmend, leichtes Maggikraut, dann im Nachhall dunkle Beeren und Schuhcreme. Am Gaumen sehr saftig und frisch, spannt einen weiten Bogen, entpuppt sich frisch-fruchtig im mittleren Bereich und endet salzig und lange im Finale. **Buratti, Laxenburg; Brand Compendium, Delmenhorst, € 25,–**

● **Altemura Primitivo di Manduria DOC 2016, Masseria Altemura**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, kompaktes Rubinrot mit leuchtendem Kern. Zurückhaltende Nase, leicht nach reifen Himbeeren, satten Kirschen und etwas Amarena-Kompott. Im Trunk sehr angenehm und harmonisch, breitet sich weit und fruchtig aus, auch griffig und zupackend, gibt im zweiten Bereich noch mal Gas und endet vielschichtig auf saftigen Johannisbeeren. **HWV Vertrieb, Haugsdorf; Zonin1821, München; Manor AG, Basel, € 25,–**

92

● **Punta Aquila Primitivo Salento IGT 2016, Tenute Rubino**
14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives und dunkles Purpur mit leichtem Rubinstich. In der Nase offen und fruchtbetont nach reifen Waldbeeren, satten Zwetschgen und Kirschen. Sehr harmonisch am Gaumen mit feinem Schmelz und gut integrierter Säure, schönes Fruchtspiel im Mittelteil, endet rund und saftig im Finale. **Wille, Landeck; Molina, Darmstadt; Stoppervini, Lugano; Vini d'Amato, Basel; Weinhaus Kirchberg, Kirchberg; Weinhaus Mauz, Nellingen Ostfildern, € 10,–**

● **Primitivo di Manduria DOC 2017 Tenute Rubino**
15 Vol.-%, DIAM. Intensives, dunkel leuchtendes Rubinrot mit glänzendem Kern. Duftende und offene Nase nach satten Erdbeeren, reifen Himbeeren und Waldfrüchten. Am Gaumen ausgewogen und rund, tolle Harmonie, im Zentrum Erdbeermarmelade und frischer Kick, endet im Finale auf reifen Johannisbeeren. **Wille,**

Foto: Othmar Kiem

Landeck; Molina, Darmstadt; Stoppervini, Lugano; Vini d'Amato, Basel; Weinhaus Kirchberg, Kirchberg; Weinhaus Mauz, Nellingen Ostfildern, € 15,–

● BIO **Primitivo Gioia del Colle DOC 2017, Tenuta Ognissole**
14,5 Vol.-%, DIAM. Sattes Rubinrot mit leicht violettem Funkeln. In der Nase satt nach Kirschen, Himbeeren, aber auch Waldbeeren und etwas Süßholz. Am Gaumen ausgewogen und balanciert, getragen von schöner Fruchtsüße, angenehm im Trunk, endet im Finale fruchtig und salzig mit kräftigem Druck.
Palorino, Neumarkt, € 15,–

● **Madrigale Primitivo di Manduria dolce naturale DOCG 2015 Produttori di Manduria**
15 Vol.-%, NK. Intensives und leuchtendes Rubinrot mit transparentem Kern. In der Nase leicht alkoholisch, dann nach getrockneten Pflaumen und im Nachhall nach Hagebutten. Am Gaumen zuckersüß mit feinem Schmelz, breitet sich weit aus, elegant und samtig, ist lange anhaltend, endet im Finale auf Kandiszucker.
cpvini.it, € 15,–

● **Antico Sigillo Primitivo di Manduria DOP 2016, Claudio Quarta Vignaiolo**
15 Vol.-%, NK. Intensives, undurchdringliches Purpur mit leicht rubinem Reflex. In der Nase leichter Feuerstein, mineralisch, reife, saftige Waldbeeren. Am Gaumen harmonisch und frisch, tolles Säuregerüst verleiht Eleganz, hoher Trinkfluss, wirkt von vorne bis hinten rund und ausgewogen.
Divina Food, Dietlikon; Lodavin, Echandens; Levini, Weinstadt, € 17,50

● **Chicca Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG 2017, Varvaglione**
15 Vol.-%, NK. Intensives, sattes Rubinrot mit violettem Stich. In der Nase satt nach reifen Brombeeren und leicht würzigen Ledertönen. Am Gaumen restsüß und dadurch sehr geschmeidig, rund und vielschichtig, breitet sich samtig und weich aus, guter Druck im langen Finale mit zuckersüßem Finish. **VIF Weinhandel, Völklingen; Martel, St. Gallen, € 18,50**

● **Elegia Primitivo di Manduria Riserva DOC 2015, Produttori di Manduria**
15 Vol.-%, NK. Intensives und fast undurchdringliches Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase zunächst reife Brombeeren, dann geröstete Haselnüsse, Buttergebäck, sowie leicht nach Rumtopf. Am Gaumen tief und dunkelfruchtig mit sattem Körper und ordentlich Tiefgang, lange, breitet sich weit aus, feiner Druck, endet im Finale auf Röstaromen.
cpvini.it, € 18,50

● **Muro Sant' Angelo Primitivo Gioia del Colle DOC 2017 Tenute Chiaromonte**
15,5 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Rubin-Violett mit leichten Aufhellungen. Zart angelegte Nase, duftet nach frischen Veilchen und Gewürznelken, dahinter nach würzigen Waldheidelbeeren. Saftig und erstaunlich frisch am Gaumen, tänzelt dahin, feines, griffiges Tannin, das sich in vielen Schichten öffnet, guter Druck.
tenutechiaromonte.com, € 22,–

● **Cuvée Anniversario Primitivo di Manduria DOC, Felline**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, aufhellendes Granatrot. Zart angelegte Nase, nach reifen Himbeeren, etwas Granatapfel. Am Gaumen geschmeidig und rund, entfaltet sich mit unerwarteter Eleganz, feinmaschiges Tannin, hallt lange nach.
Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Wedl, Innsbruck; Rutishauser, Scherzingen; Hofer, Zürich; Scarpovino, Hamburg, € 29,–

● **Gran Calesse Salento IGT 2016 Schuler – St. Jakobskellerei**
14 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubinrot mit leicht granatfarbenem Rand. In der Nase würzig mit intensiven Noten nach Schwarztee, dunkler Schokolade und sehr satten Brombeeren. Öffnet sich am Gaumen kompakt und ausgewogen, zeigt frische, dunkle Frucht im Mittelteil, feine Holzwürze, im Finale fester Druck.
Schuler St. Jakobskellerei, Seewen € 39,–

● **Primitivo Gioia del Colle Riserva Chiaromonte DOC 2012 Tenute Chiaromonte**
18 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Satte Nase mit Noten nach Granatapfel, reifen Himbeeren und Lorbeerblatt, im Hintergrund Lakritze. Am Gaumen herzhaft und zupackend, zeigt viel kerniges Tannin, zeigt aber auch leicht überreife Noten.
tenutechiaromonte.com, € 90,–

91

● **Villa Santera Primitivo Salento IGT 2017, Leone de Castris**
14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zarter Vanilleduft, Staubzucker, reife Waldbeeren, im Nachhall Bitterschokolade. Im Mund gehaltvoll mit festem Druck am Gaumen, baut sich schön in vielen Schichten auf, konzentriert und ausbalanciert, kraftvolles Finale. **Buratti, Laxenburg; Brand Compendium, Delmenhorst, € 9,–**

● **Polvanera 14 Vigneto Marchesana Primitivo Gioia del Colle DOC 2015 Polvanera**
14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. Duftende und offene Nase nach frischen Zwetschgen, Kirschen, im Nachhall leicht nach getrockneten Feigen. Am Gaumen saftig und weich, tänzelt angenehm auf der Zunge, mittlerer Körper mit fruchtigem Zentrum, in sich harmonisch, mittellang.
Imparato Wein, Essen; Polvanera Promotion Intelligence, Pfäffikon, € 10,–

● **Rifugio Primitivo Salento IGT 2016 Conti Zecca**
14 Vol.-%, DIAM. Intensives und kraftvolles Rubinrot mit leuchtendem Kern. In der Nase schwarze, reife Johannisbeeren, Zucker-Cassis und leicht animalische Töne im Hintergrund. Am Gaumen ausgewogen und saftig mit leichtem Salz, in sich stimmig und harmonisch, schnittiger Trunk mit frischem Finale, hoher Trinkfluss.
Döllerer, Golling; La Cantinetta, München; Superiore, Dresden; La Cantina Italiana, Hamburg; Schelte, Köln; Weingalerie Tafel, Ravensburg; Bindella, Zürich; Ahlers, Achim; Feinkost Spina, München; Weinladen Schmidt, Berlin; WeinBauer, Tübingen, € 13,–

● **Anima di Primitivo, Primitivo di Manduria DOC, Claudio Quarta Vignaiolo**
15 Vol.-%, NK. Intensives und kraftvolles Rubinrot mit funkelndem Kern. Satte Nase nach reifen Beeren, viel Himbeeren und Erdbeeren, im Nachhall Cassis und Holunderbeeren. Am Gaumen rund und geschmeidig, schmiegt sich fein an die Zunge, samtig gewobenes Tannin, im Finale fester Druck und leichte Trocknung.
Divina Food, Dietlikon; Lodavin, Echandens; Levini, Weinstadt, € 13,50

● **Selezione Fellini Primitivo Manduria DOC 2016, Schuler – St. Jakobskellerei**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase fruchtig und leicht mineralisch mit Noten von getrockneten Feigen, satten Pflaumen, Himbeersirup und knackigen Kirschen. Am Gaumen frisch und saftig, breitet sich mit leicht salzigem Spiel aus, sehr harmonisch, mittlerer Körper, gute Länge, im Finale fruchtbetont und klar. **Schuler St. Jakobskellerei, Seewen, € 14,60**

● **Sasseo Primitivo Salento IGT 2016 Masseria Altemura**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, kraftvolles Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase leicht nach Siegellack, dann viele rote Beeren, Johannisbeeren und Himbeeren, reife Töne, etwas Unterholz und Pilze, leicht laktisch im Nachhall. Am Gaumen sehr konzentriert und vielschichtig, kompakt mit eng gewobenem Tannin, gehaltvoll, spannt einen eleganten Bogen, endet im Finale auf fruchtbetonten Nuancen.
HWV Vertrieb, Haugsdorf; Zonin1821, München; Manor AG, Basel, € 15,–

● **Ettamiano Rosso Salento IGT 2016 Due Palme**
14,5 Vol.-%, DIAM. Dunkles und funkelndes Rubinrot mit brillantem Kern. In der Nase mineralisch, leicht rauchig, hat was von Feuerstein, dann Tinte sowie getrocknete Pflaumen und Schokolade. Am Gaumen angenehm frisch mit eleganter Säure und fruchtigem Kern, zieht einen weiten Bogen, salzig, endet im Finale leicht trocknend mit kräftigem Druck. **Deuna, Augsburg; Smart Wines, Köln, € 15,–**

● **Torcicoda Primitivo Salento IGT 2016, Tormaresca**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Rubinrot mit leuchtendem Kern. Elegante Nase nach Dörrfeigen, getrockneten Pflaumen und Rosinen, etwas Rosenblätter im Nachhall. Am Gaumen kraftvoll und zupackend mit dunkler Beerenfrucht und feinen Würznoten, leicht salzig, strukturreich und lang. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich**
€ 18,–

● **Prima Mano Primitivo Puglia IGT 2015, A Mano**
14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives und leuchtendes dunkles Rubinrot. Offene und duftende Nase nach satten Himbeeren und Waldbeeren, leicht nach Cassis und Holunderbeeren im Nachhall. Am Gaumen schmelzig und harmonisch, rund, breitet sich warm und samtig aus, im Finale auch leicht salzig, etwas kratzig im Finish.
Vinissimo, München; Sussitz, Klagenfurt, € 19,–

● BIO **Polvanera 17 Vigneto Montevella Primitivo Gioia del Colle DOC 2014 Polvanera**
16,5 Vol.-%, DIAM. Intensives und leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. Filigrane und würzige Nase nach Schokolade und etwas Gewürznelken, einladend, im Nachhall dann satte Brombeeren. Am Gaumen frisch und mit leichtem Tannin versehen, etwas bremsend, breitet sich dennoch gut und fein aus, mittlere Länge, angenehmes Spiel. **Imparato Wein, Essen; Polvanera Promotion Intelligence, Pfäffikon**
€ 22,–

3. PLATZ

CANTINE POLVANERA
Satt und besonders fruchtbetont, sehr gute Harmonie.

● **Dunico Primitivo di Manduria DOC 2013, Felline**
16 Vol.-%, NK. Tiefes Rubinrot mit leicht violetten Rändern. Sehr duftende Nase nach reifen Himbeeren, Traubenzucker und etwas Rauch. Saftig mit starkem Zug am Gaumen, etwas körniges Tannin, das durch satte Noten von reifen Erdbeeren und Brombeeren getragen wird, mittlerer Nachhall. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Wedl, Innsbruck; Rutishauser, Scherzingen; Hofer, Zürich; Scarpovino, Hamburg, € 26,–**

90

● **Polvanera Primitivo Puglia IGT 2017 Polvanera**
14 Vol.-%, DIAM. Dunkel leuchtendes, transparentes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Duftige Nase nach satten Pflaumen, getrockneter Marille, Erdbeere. Am Gaumen schön frisch mit angenehmem Saft, erfreut sich tänzelnder Säure, in sich harmonisch, mittlerer Körper, mittlere Länge.
Imparato Wein, Essen; Polvanera Promotion Intelligence, Pfäffikon, € 7,50

● **12 e Mezzo Primitivo del Salento Fashion Edition IGT 2016, Varvaglione**
12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, kraftvolles Rubinrot mit aufhellendem Rand. In der Nase satte Waldfrüchte, Himbeeren, getragen von dezenter Lederwürze und Nelkenduft. Am Gaumen ebenso würzig nach Nelken, geschmeidig, hat eng gewobenes Tannin gepaart mit frischem Saft, zieht sich fein im Trunk über die Zunge, leicht bitteres Finale. **VIF Weinhandel, Völklingen; Martel, St. Gallen, € 7,50**

● BIO **Polvanera 15 Primitivo Puglia IGT 2017, Polvanera**
15 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Rubin mit feinem Violettschimmer. Feiner Duft nach frischen Brombeeren und Heidelbeeren, etwas Gewürznelken und Veilchen. Saftig und rund am Gaumen, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, betont trocken, geradlinig und klar, im Finale etwas spröde.
Imparato Wein, Essen; Polvanera Promotion Intelligence, Pfäffikon, € 10,–

● **Neprica Primitivo DOC 2017 Tormaresca**
14 Vol.-%, NK. Intensives, sattes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Offene und duftende Nase nach frischen Pflaumen, satten Himbeeren und etwas Sandelholz. Am Gaumen ausgewogen mit schönem Frucht-Säure-Spiel, mittlerer Körper, im Finale dann druckvoll mit zupackendem Tannin. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 12,–**

Foto: Othmar Kiem

● **Papale Linea Oro Primitivo di Manduria DOC 2016, Varvaglione**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, undurchdringliches Rubinrot mit funkelndem Reflex. Satte Nase nach dunklen Beeren, Brombeeren, leicht nach Schuhcreme und Siegellack, im Nachhall Bienenwaben. Am Gaumen dunkelfruchtig mit viel Salz, griffiges Tannin, weitet sich schön aus, packt im Finale noch mal zu und endet leicht trocknend im Abgang. **VIF Weinhandel, Völklingen; Martel, St. Gallen, € 19,95**

● **Sinfarosa Zinfandel Primitivo di Manduria DOC 2016, Felline**
15 Vol.-%, NK. Dunkles, fast schwarzes, undurchdringliches Purpurrot. Kompakte und konzentrierte Nase nach Brombeersirup, Schuhcreme, etwas Siegellack, dann wieder reife Waldbeeren im Nachhall. Am Gaumen mittelgewichtig mit frischem Saft und kecker Säure, wirkt jung und lebhaft, mittlerer Druck, mittlere Länge, im Finale ein wenig bitter. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Wedl, Innsbruck; Rutishauser, Scherzingen; Hofer, Zürich; Scarpovino, Hamburg, € 20,–**

89

● **Cantalupi Primitivo Salento IGT 2017, Conti Zecca**
14 Vol.-%, DIAM. Intensives, sattes und leuchtendes Rubinrot. Duftende Nase nach Milchschokolade, Brombeeren und feinstem Zimt, im Nachhall Veilchen. Am Gaumen betont frisch mit kecker Säure, lebhaft, in sich ausgeglichen, angenehmes Spiel zwischen Säure und Tannin. **Döllerer, Golling; La Cantinetta, München; Superiore, Dresden; La Cantina Italiana, Hamburg; Schelte, Köln; Weingalerie Tafel, Ravensburg; Bindella, Zürich; Ahlers, Achim; Feinkost Spina, München; Weinladen Schmidt, Berlin; WeinBauer, Tübingen, € 8,–**

● **Pilùna Primitivo Salento IGT Castello Monaci**
14 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubin mit funkelndem Kern. Ansprechende Frische, in der Nase nach Veilchen und Rosenblättern, Himbeere und roten Johannisbeeren. Am Gaumen würzig mit leicht malzigen und schokoladigen Tönen, breitet sich körperreich aus, kernig im Zentrum mit griffigem Tannin, gute Länge. **Weinkellerei Aarau, Aarau; GIV Gruppo Italiano Vini Deutschland, München, € 8,–**

● **Imprint of Mark Shannon Primitivo Puglia IGT 2017, A Mano**
15 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot mit leichtem violetten Reflex. Würzige Nase nach Pfeffer und Leder, dann viel Pflaume und etwas Amarenakirschen, hat was vom Veilchen im Nachhall. Am Gaumen leicht vegetabil mit grünen Nuancen, dadurch frisch und griffig, gute Länge, endet im Finale mit festem Druck. **Vinissimo, München; Sussitz, Klagenfurt, € 9,50**

● **Villa Santera Primitivo di Manduria DOC 2017, Leone de Castris**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, undurchdringliches Purpurrot mit glänzendem Reflex. In der Nase feine Würze, leicht nach Anis und Zimt, danach viel Amarenakirschen. Am Gaumen betont süßlich mit viel Rosinenfrucht, ansprechende Säure im Trunk, ausgewogener Körper, leicht harsches Finale. **Buratti, Laxenburg; Brand Compendium, Delmenhorst, € 10,–**

● **Papale Primitivo di Manduria DOC 2016, Varvaglione**
14 Vol.-%, NK. Intensives, kraftvolles Rubinrot mit aufhellendem Rand. In der Nase zunächst Leder und Tabak, dann Lakritze, satte Brombeeren und etwas Süßholz. Am Gaumen frisch mit guter Säurestruktur, im mittleren Bereich fruchtbetont und knackig, wird im Finale etwas weitmaschig und harsch. **VIF Weinhandel, Völklingen; Martel, St. Gallen, € 10,80**

● **Vriccio Primitivo Puglia IGT 2017 Antica Enotria**
14 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. Intensive Nase nach Schokoladenpulver, Liebstöckel, ganz viel Brombeere und Lakritze. Am Gaumen sehr satt und fruchtbetont, zieht sich fein von vorne bis hinten über die Zunge, im Finale nochmals druckvoll mit salzigem Finish. **Enoteca Italiana, Regensburg; Les Vignes, Zürich, € 18,–**

● **Sonetto Primitivo di Manduria Riserva DOC 2014, Produttori di Manduria**
16 Vol.-%, NK. Intensives und leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach frischen und saftigen Himbeeren, leicht nach Erdbeeren. Frisch und saftig im Trunk, spannt einen recht ausgewogenen Bogen, wenngleich minimal belegend aufgrund des Tannins, salzig im Finish.
cpvini.it, € 32,–

88

● **Donna Marzia Primitivo Salento IGT 2017, Conti Zecca**
14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, funkelndes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase leicht reduktiv, etwas Alkohol, wenig Frucht. Am Gaumen körperreich mit sehr viel Schmelz, mittlere Länge, leicht kratzend im Abgang. **Döllerer, Golling; La Cantinetta, München; Superiore, Dresden; La Cantina Italiana, Hamburg; Schelte, Köln; Weingalerie Tafel, Ravensburg; Bindella, Zürich; Ahlers, Achim; Feinkost Spina, München; Weinladen Schmidt, Berlin; WeinBauer, Tübingen, € 6,50**

● **Terre di Campo Sasso Primitivo di Manduria DOC 2017, Due Palme**
14 Vol.-%, DIAM. Intensives, undurchdringliches Purpurrot mit opakem Kern. Würzige, dunkelbeerige Nase nach dunkler Schokolade, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen sehr gehaltvoll mit schmelziger Süße, griffigem Tannin, wird im Abgang leicht harsch und kratzend. **Deuna, Augsburg; Smart Wines, Köln € 9,80**

● **Puglia Primitivo IGT 2017 Tenute Chiaromonte**
13,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot mit leicht violettem Stich und aufhellendem Rand. Dunkelbeerige Nase mit feinster Süße ummantelt, leicht nach Zuckerwatte und kandierten Erdbeeren. Am Gaumen säurebetont und griffig, weitmaschiges Tannin, im Finale saftig.
tenutechiaromonte.com, € 10,–

● **Terre Puglia Rosso IGT 2016 Due Palme**
14 Vol.-%, DIAM. Intensives, dunkles Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase würzig mit vordergründig malzigen Tönen, dunkle Schokolade, dann Dörrpflaumen und Amarenakirschen. Am Gaumen mittelgewichtig, frische Säurestruktur, leicht kratziges Tannin, im Finale salzig.
Deuna, Augsburg; Smart Wines, Köln € 16,90

● **Giravolta Primitivo di Manduria DOP 2016, Felline**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, intensives Rubinrot mit leicht violettem Rand. Kompakte Nase nach reifen dunklen Beeren, leicht ledrige Noten, auch etwas Pfeffer. Am Gaumen malzig mit holzbetonter Aromatik, kraftvoll, weitmaschiges Tannin, im Finale trocknend. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Wedl, Innsbruck; Rutishauser, Scherzingen; Hofer, Zürich; Scarpovino, Hamburg, € 20,–**

● **Centurio DOC 2013, Centurio**
16 Vol.-%, NK. Intensives, fast schwarzes Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase sehr holzbetont nach neuem Fass, leichte Würzetöne, dunkle Frucht. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, baut sich langsam und groß auf, zögernde Frucht, im Abgang dann harsch und trocknend aufgrund des übermäßigen Holzeinsatzes.
Global Wine, Zürich, € 36,–

● **Illivia Primitivo Salento IGT 2017 Leone de Castris**
14 Vol.-%, DIAM. Funkelndes, leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Intensive, würzige Nase nach Blütenhonig, getrocknetem Pfirsich, Brombeeren. Am Gaumen sehr saftig und frisch, griffig im Tannin, leicht salzig, mittlere Länge.
Buratti, Laxenburg; Brand Compendium, Delmenhorst; Preis: k. A.

87

● **Sangaetano Primitivo di Manduria DOC 2017, Due Palme**
14 Vol.-%, NK. Dunkles, intensives Purpurrot, fast Schwarz. Würzige Nase mit viel Karamell, dunkle Schokolade, Rum-Kokos. Im Trunk wuchtig, endet im Finale harsch. **Deuna, Augsburg; Smart Wines, Köln, € 9,50**

● **Felline Primitivo di Manduria DOC 2017, Felline**
14 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles, fast undurchdringliches Purpurrot. Intensive Nase nach reifen Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen gehaltvoll und vielschichtig mit eng gewobenem Tannin, hinten etwas weitmaschig. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Wedl, Innsbruck; Rutishauser, Scherzingen; Hofer, Zürich; Scarpovino, Hamburg € 15,–**

● **Oro di Eméra Primitivo di Manduria DOC, Claudio Quarta Vignaiolo**
15 Vol.-%, NK. Dunkles und intensives Rubinrot mit leuchtendem Kern und purpurnen Reflexen. In der Nase vom Holz geprägt, viel Vanille und Röstaromen. Am Gaumen dunkelfruchtig mit vielschichtigem Körper, breitet sich weit aus, ist dann aber harsch und trocknend. **Divina Food, Dietlikon; Lodavin, Echandens; Levini, Weinstadt, € 21,–**

● **Impavido Primitivo IGT 2014 Coppadoro**
15 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles Rubin. Intensive Nase nach Honig und Bienenwaben, dann Rumtopf und Dörrpflaumen, im Nachhall Kirschen. Am Gaumen gehaltvoll und kräftig, endet trocknend. **Vinizia, Ludwigsburg; Archetti, Basserdorf; DM Vini, Emmen; Senti Vini, Kirchheim bei München, € 40,–**

● **Rodinò Salento Primitivo IGT 2014 Conti Zecca**
15 Vol.-%, DIAM. Intensives Rubin mit leicht granatfarbenem Rand. In der Nase viel Holz, dann Vanille und Rum. Am Gaumen leider trocknend vom Holzeinsatz. **Döllerer, Golling; La Cantinetta, München; Superiore, Dresden; La Cantina Italiana, Hamburg; Schelte, Köln; Weingalerie Tafel, Ravensburg; Bindella, Zürich; Ahlers, Achim; Feinkost Spina, München; Weinladen Schmidt, Berlin; WeinBauer, Tübingen € 50,–**

Weitere aktuell verkostete Primitivo unter falstaff.com/primitivo