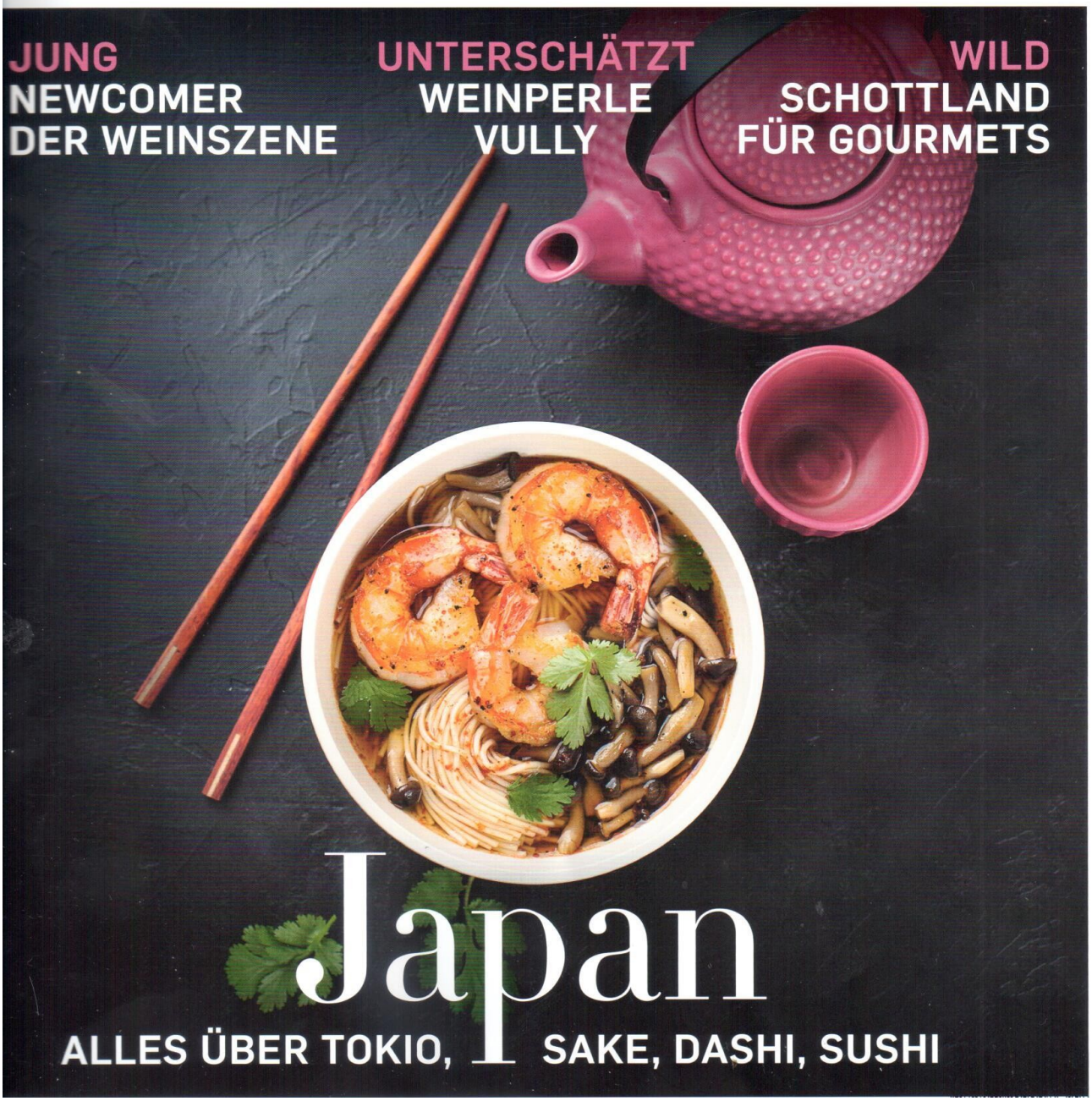
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff



JUNG
NEWCOMER DER WEINSZENE

UNTERSCHÄTZT
WEINPERLE VULLY

WILD
SCHOTTLAND FÜR GOURMETS

Japan

ALLES ÜBER TOKIO, SAKE, DASHI, SUSHI

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

Tribidrag 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 «Zinfardel», 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 Rebschu

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 Absatz 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 Hektaren sind in Apulien damit bestockt, vorwiegend in der Manduria, dem dem Ionischen Meer >

Zinfandel

stoffig kräftig samtig

> 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.

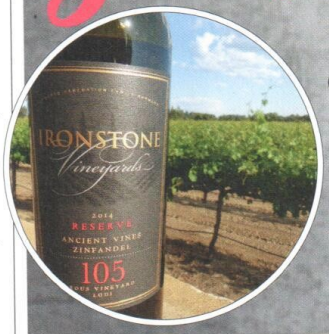
Der Name des Primitivo hat nichts mit vermeintlicher Einfachheit zu tun, sondern ist vom lateinischen Wort «primativus» abgeleitet: Die Sorte, die am frühesten reift. Sie treibt im Frühjahr als erste aus, blüht am frühesten und wird bereits im August geerntet. Primitivo fällt durch seine dichte, rubin-violette 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 «Primativo» (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



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

würzig beeri Primitivo lebendig

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, unternahmen 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.

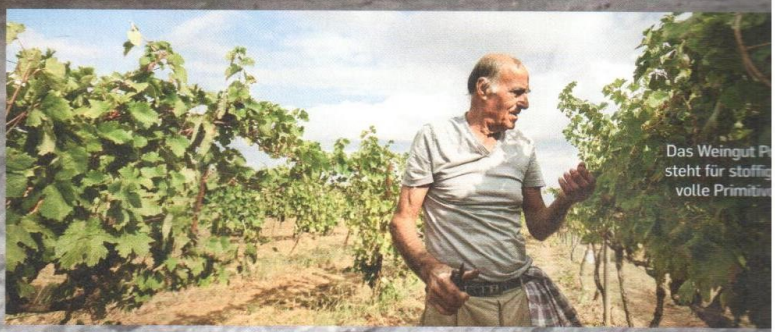
Danach setzte in Kroatien eine noch intensivere Suche ein, um den Ur-Zinfandel dingfest zu machen. Zahlreiche Muster von «Verdächtigen» wurden eingeschickt und überprüft, bis nach drei Jahren Forschung – im Jahr 2001 – eine Rebe volle Übereinstimmung zeigte. Sie kam aus einem Weingarten in Kaštel Novi 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 Pridragrag. 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 «primativus» deckungsgleich ist.

Damit hatte sich der Kreis geschlossen. Nun stand eindeutig fest: Hinter den Namen Zinfandel, Primitivo, Crljenak Kaštelanski und Pridragrag 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? <



Das Weingut P
steht für stoffig
volle Primitivo

Fotos: Peter Moser, JeanL. Donato Cosmo, Henrik Blomquist; beigestellt