

WEINSTORIES

Primitivo. Der Rubinrote Apuliens.



Ein Glas reifer, stark duftender Primitivo kann man einfach nicht verwechseln. Um diesen Wein am besten zu beschreiben, müsste man sich vorstellen kopfüber in einen Topf mit frisch zubereiteter Brombeer- und Pflaumenmarmelade zu springen. Ein Wein, der einfach Spaß macht. Seine wunderbare Konzentration an warmen Beerenaromen und samtigen Tanninen ist unwiderstehlich.

SONNE IM GLAS

An den sonnengefluteten Weinbergen in Süditalien fühlt sich die Rebsorte Primitivo am wohlsten und das schon seit fast 250 Jahren. Manduria gilt als das wohl bekannteste Anbaugebiet – dort stammen Rotweine mit dem DOC-Siegel „Primitivo di Manduria“ her. Dieses Siegel verspricht absolute Spitzenqualität. Aber auch unter der IGT (Qualitätskennung ähnlich des deutschen Landweines) „Primitivo di Puglia“ findet man exzellente Weine. Für Verwirrung hat der Name Primitivo wohl schon oftmals gesorgt. Anders als man denken könnte, stammt Primitivo nicht von primitiv ab, sondern wurde, so vermutet man, aus dem lateinischen Wort „Primativus“ oder „Prima“ hergeleitet. Dies bezog sich wahrscheinlich auf die frühe Reifung der Rebsorte und bedeutet somit „Der Frühe“. Schon im Frühjahr können sie saftige Früchte tragen. Dennoch führt ein ungleicher Reifeverlauf dazu, das oftmals eine aufwändige Nachlese erforderlich ist. Doch diese ist es Wert, denn daraus entstehen besonders vollmundige, elegante und weiche Weine.

DIE TRAUBE

Es ist eine Traube, die aus Süditalien stammt, hauptsächlich aus der Region Apulien, die sich am Absatz des Stiefels befindet. In Apulien ist es die am dritthäufigsten angebaute Rebsorte, die unter den heißen, trockenen Bedingungen gut wächst. Es ist eine Rebsorte, die genetisch mit Zinfandel verwandt ist, wenn auch im Stil ganz anders. Die aus Kalifornien haben in der Regel einen höheren Zuckergehalt und sind daher im Stil der Neuen Welt reifer als die aus Italien, die eine rustikalere Präsentation haben.

ANBAUGEBIETE

Die Hauptanbaugebiete des Primitivo befinden sich in Apulien im Südosten Italiens. Der ausgedehnte Landstrich, direkt im Stiefelabsatz Italiens, liegt der kroatischen Küste gegenüber. In Kalifornien ist Primitivo als Zinfandel bekannt. Primitivo und Zinfandel sind die gleiche Traube, jedoch mit sehr unterschiedlicher Bezeichnung. Zinfandel galt ein Jahrhundert lang als

kalifornischer Exportschlager, bis sich herausstellte, dass er als Primitivo bereits seit dem 18. Jahrhundert in Italien angebaut wurde. Wieder einmal hatte das Wunder der Wissenschaft und der DNA-Sequenzierung ein großes Geheimnis der Weinbauwelt gelüftet.

DER WEIN

Hochwertige Primitivo-Rotweine betören durch ihre würzigen Aromen von warmen Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunklen Waldfrüchten. Sie sind mit 13 bis 15 Volumenprozent kraftvoll, von rubinroter Farbe und gleichzeitig samtig mit weichen Tanninen.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

