



FELLINE

การเจริญเติบโตของ

PRIMITIVO

ตั้งแต่ปี 1996 เราได้ทำงานในการระบุพื้นที่ที่อยู่ในเขต DOC ของ Primitivo แห่ง Manduria และเริ่มการทำไวน์ด้วยการปลูกองุ่นในโซนและดินแบบต่าง ๆ โดยเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ Accademia dei Racemi หลังจากที่มีการวิจัยหลายปี เราได้ค้นพบพื้นที่ 4 แห่งที่ดีที่สุดในการปลูกองุ่นตามข้อแตกต่างแบบภูมิอากาศขนาดเล็ก และระยะเวลาการเก็บเกี่ยวที่ต่างกันออกไป เราได้เลือกพื้นที่เหล่านี้ให้เป็นการเจริญเติบโตของ Primitivo ที่แท้จริง

อิตาลี

APULIA

Doc และการเจริญเติบโตของ

TARANTO

MANDURIA

AVETRANA

Giravolta

Felline

Zinfandel

Dunico

• TARANTO

• BRINDISI

• MANDURIA

• LECCE





เป็นประเภทดินที่พบได้มากที่สุดในพื้นที่ Manduria อุดมไปด้วยสารฟอสฟอริกออกไซด์ ทำให้มีสีเหมือนสนิม เป็นชั้นบางของดินกลุ่มย่อยเหนือชั้นหินที่ปรากฏขึ้นมา ปกติแล้วจะเก็บองุ่น Primitivo แห่งเมือง Manduria สำหรับ FELLINE ในสัปดาห์แรกของเดือนกันยายน แล้วทำการบ่มเป็นเวลา 2-3 เดือนในถังไวน์แบบฝรั่งเศส แล้วการบ่มจะแสดงให้เห็นลักษณะแบบดั้งเดิมและเฉพาะตัวที่สุดสำหรับองุ่นพันธุ์นี้นั้นคือ รสผลไม้ที่เข้มข้นด้วยเชอร์รี่และเบอร์รี่แดงสุก แต่นุ่มนวลต่อการรับรู้รสชาติด้วยแทนนินนุ่ม ๆ จากผลทับทิมที่สร้างสมดุล

ดินแดง





ดินประเภทนี้มาจากการแตกสลายของหินปูนที่โผล่ขึ้นมา ส่วนประกอบที่เป็นหินของดินนี้ทำให้น้ำฝนระบายได้อย่างรวดเร็ว แต่ในขณะเดียวกันก็เป็นที่ยึดเกาะของระบบรากต้นองุ่นที่ซอนโซลิกเขาไปในหินที่มีรูเพื่อดักจับน้ำใต้ดินที่ซอนอยู่ องุ่นพันธุ์ Primitivo ที่ปลูกในดินแบบนี้ ปกติแล้วจะเก็บเกี่ยวในราวกลางเดือนกันยายน เป็นองุ่นที่มีรสชาติผลไม้แบบเต็ม ๆ มีรสเชอร์รี่ดำ วานิลลา และเบอร์แดงแบบจาง ๆ การบ่มแบบสั้น ๆ ในถังหมักแบบบางยิ่งเน้นให้เห็นถึงความเรียบหรูและน่าหลงใหลของไวน์นี้ Giravolta เป็นชื่อของมาแข่งตัวเมียซึ่งเติบโตในไร่องุ่น Pozzapalo ที่ซึ่งมีการปลูกองุ่น Primitivo แห่งเมือง Manduria ที่มีชื่อเรียกว่า “Giravolta”

ดินขาว

ความลึกลับขององุ่นพันธุ์ Primitivo จาก Manduria และพันธุ์ Zinfandel จากแคลิฟอร์เนีย

ได้มีการเขียนเรื่องราวขององุ่นพันธุ์ Primitivo และพันธุ์ Zinfandel เนื่องจากเพื่อนสองคนได้มาเจอกัน ทุกอย่างเริ่มต้นในปี ค.ศ. 1967 เมื่อศาสตราจารย์ ออสติน โกฮินจากมหาวิทยาลัยแคลิฟอร์เนีย เดวิส กลับมาจากการประชุมเรื่องโรคพืชในประเทศเยอรมนีและได้แวะไปที่เมืองบารีเพื่อเจอกับเพื่อนร่วมงานชื่อ จิโอวานนิ ฟิ มาร์เตลลี ซึ่งเคยมาเยี่ยมเยือนเขาที่เมืองเดวิสเมื่อสองสามปีที่ผ่านมา นักวิชาการทั้งสองคนรับประทานอาหารค่ำในร้านอาหารที่เมืองบารี ซึ่งศาสตราจารย์โกฮินสังเกตเห็นว่าไวน์ Primitivo ที่มาร์เตลลีสั่งมีความคล้ายคลึงกับไวน์ Zinfandel ซึ่งเป็นไวน์ประจำประเทศของเขา ตั้งแต่คำคินั้น จุดหมายของพันธุ์องุ่นทั้งสองพันธุ์ก็มีความเกี่ยวข้องกันตลอดไป ก่อให้เกิดการโต้เถียงระหว่างนักวิจัยและนักวิทยาศาสตร์อเมริกันและอิตาลีเกี่ยวกับกระบวนการระบุชื่อองุ่นพันธุ์นี้

ในยุค 90 ตลาดอเมริกันรู้จักและชื่นชมองุ่นพันธุ์ Zinfandel เป็นอย่างดี เพราะได้มีการระบุว่าเป็น พันธุ์องุ่นดั้งเดิมเพียงหนึ่งเดียว ที่ไม่ได้มาจากยุโรป ในขณะเดียวกัน องุ่นพันธุ์ Primitivo จาก Manduria พร้อมทั้งไวน์ Feline ของเราฟังจะเอาชนะอคติต่อแคว้น Apulia และไวน์จากแคว้น ที่ได้มีการใช้จนถึงขณะนั้นสำหรับการซื้อขายแลกเปลี่ยนไวน์แบบขายส่งเท่านั้น เราได้ตัดสินใจที่จะศึกษาและทำความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างองุ่นพันธุ์ Primitivo

และพันธุ์ Zinfandel ของอเมริกา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ความสนใจของเราได้รับการกระตุ้นจากการที่ไม่รู้จักกำเนิดของชื่อ

“zinfandel” ซึ่งได้มีการเขาใจผิดว่าเป็นพันธุ์องุ่นจากฮังการีที่มีชื่อเรียกว่า Zierfahner เรามั่นใจว่า Zinfandel มาจากแคว้น Apulia และจริงๆ แล้วมาจากเมือง Manduria เราคิดว่าชื่อ Zinfandel อาจจะมาจกเขต “Sinfarosa” ซึ่งเป็นที่รู้จักในหมู่ชาวไร่องุ่นว่ามีองุ่นพันธุ์ Primitivo ที่มีคุณภาพดี ด้วยเหตุผลดังกล่าว ระหว่างการเดินทางไปแคลิฟอร์เนีย เราได้กิ่งของต้นองุ่นพันธุ์ Zinfandel ที่ขึ้นชื่อที่สุดในอเมริกาชื่อ Geyserville from Ridge เราทาบกิ่งในเมือง Manduria ในเขต Sinfarosa ใกล้กับไร่องุ่น Primitivo เพื่อคอยสังเกตความคล้ายคลึงและความแตกต่างกัน

ในขณะเดียวกัน ศาสตราจารย์แคโรล เมเรดิธ ได้ปัดข้อสงสัยทั้งหมดให้ตกไปด้วยผลการวิจัย DNA ขององุ่นทั้งสองพันธุ์ เธอแสดงให้เห็นว่า Primitivo และ Zinfandel มีลักษณะทางพันธุกรรมเหมือนกันทุกอย่าง

ไวน์ Zinfandel ชื่อ Sinfarosa ของเราได้รับรางวัลหลายครั้งกับ 3 Glass Gambero Ross และเป็นไวน์หนึ่งเดียวที่ไม่ใช่ไวน์อเมริกันแต่ได้รับการยอมรับในงานเทศกาล ZAP (ผู้สนับสนุนและผู้ผลิต Zinfandel) ที่จัดขึ้นทุกปีในเมืองซานฟรานซิสโก





มีต้นกำเนิดมาจากเนินตะกอน การตกตะกอนของดินดำเกิดขึ้นจากการย่อยสลายของ
วัสดุออร์แกนิก (ป่าโบราณ) และการสึกกร่อนของหินจากน้ำฝน เป็นดินจากแอ่งน้ำลึก
และค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ทำให้ต้นองุ่นมีการเติบโต เราได้ทราบถึงตอนของ Zinfandel
แคลิฟอร์เนียซึ่งมาจากโรงุ่นสำคัญแห่งหนึ่งของอเมริกา ชื่อว่า Geyserville of
Ridge ปัจจุบันนี้เป็นที่พิสูจน์แล้วว่า Zinfandel และ Primitivo มีลักษณะทาง
พันธุกรรมเหมือนกันทุกอย่าง แต่เมื่อ 20 ปีที่แล้ว วิธีเดียวที่จะศึกษาองุ่นสองพันธุ์ก็คือ
การปลูกข้าง ๆ กัน สำหรับการปลูกในดินดำ การเก็บเกี่ยวจะเกิดขึ้นในช่วงกลางหรือ
ปลายเดือนกันยายน ทำให้ได้ไวน์ Primitivo มีกลิ่นพริกไทยดำ ผักบุรุษ ชะเอม
และโครงสร้างแทนนินที่ซับซ้อนและคงอยู่ได้ การบ่มในถังโอคอฟรังเศสและอเมริกัน
ช่วยให้เกิดโน้ตกลิ่นเมทอลและบัลซามิก

ดินดำ





ปัจจุบันนี้จะหาไร่องุ่น Primitivo ที่ยังคงปลูกวิธีตามเนนทราຍห่างจากการพัฒนาและเขตอุตสาหกรรมได้ยากมาก เป็นข้อพิสูจน์ของการปลูกและดูแลแบบโบราณและมีเอกลักษณ์ โดยมีผลผลิตต่ำมาก และยังคงมีความเป็นไปได้ที่จะหาต้นองุ่นที่ไม่มีการทาบกิ่ง การเก็บเกี่ยวองุ่นจากเนนทราຍเกิดขึ้นเร็วมาก ประมาณสัปดาห์สุดท้ายของเดือนสิงหาคม องุ่นพันธุ์ Primitivo ที่โตในดินแบบนี้จะมีความจัดจ้านเข้มข้น และหลังจากที่มีการบ่มอย่างเหมาะสมในถังแบบฝรั่งเศส จะมึรรสชาติโน้ตที่ซับซ้อน ตั้งแต่รสผลไม้สุกจนถึงลูกพีค อัลมอนด์ กานพลู และต้นเฮลิโครซัม ไวน์นี้ให้รสชาติเต็มเปลี่ยนต่อการรับรูรสและมีความเรียบหรู มีรสของเชอรี่ ยาสูบ และผลไม้แห้งที่รสชาติของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะอยู่ได้นาน

ทราຍ



ไวน์อิตาลีที่ดีที่สุด

- 2023 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '19**
- 2022 Metodo Classico - Pas dosé - **Edmond Dantès**
- 2021 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '17**
- 2020 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '16**
- 2019 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '15**
- 2018 Primitivo di Manduria - **Felline '15**
- 2017 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '13**
- 2016 Primitivo di Manduria - Tenuta Pozzopalo - **Giravolta '12**



- 2023 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - **Felline '21**
- 2022 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - Tenuta Pozzopalo - **Giravolta '18**
- 2021 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '18**
- 2020 **GRANDE VINO** Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '17**



หมายเหตุ

Strada Comunale Santo Stasi I, 42 • 74024 Manduria (Ta) • Italia
t +39 099 9711660 • f +39 099 9711530
WWW.AGRICOLAFELLINE.IT • INFO@AGRICOLAFELLINE.IT



Agricola Feline



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013