



FELLINE

DIE CRUS VON

PRIMITIVO

Seit 1996 haben wir im Rahmen eines Projektes mit der Accademia dei Racemi im DOC von Primitivo di Manduria Unterklassifizierungen entwickelt und mit der Vinifikation von Weinbergen, die in verschiedenen Zonen und Böden angepflanzt wurden, begonnen. Nach jahrelanger Forschungsarbeit fanden wir vier exzellente Regionen für den Anbau von Primitivo, bedingt durch unterschiedliche Mikroklimata und Lese-zeiträume. Diese sind die echten “Crus von Primitivo”.

ITALIEN

APULIEN



DIE VERSCHIEDENE ZONEN UND BÖDEN DER CRUS VON PRIMITIVO

TARANTO

AVETRANA

MANDURIA

Giravolta

Zinfandel

Felline

Dunico





Dieser Boden kommt am häufigsten im Manduria DOC-Gebiet vor. Er ist reich an Eisenoxiden, was sich in dem rostfarbigen Boden widerspiegelt. Es handelt sich um eine dünne Schicht von exponiertem Unterboden, der mit Kalkgestein bedeckt ist.

FELLINE Primitivo di Manduria, eine Rebsorte, die in der Regel in der ersten Septemberwoche gelesen wird, reift dann für einige Monate in französischen Fässern. Die traditionsreichsten und typischen Merkmale dieser Rebsorte: Volles Fruchtaroma von reifen Kirschen und roten Beeren, das dennoch am Gaumen elegant wahrgenommen wird mit weichen, an Granatapfel erinnernden Tanninen.

ROTE ERDE





Dieser Boden ist durch Kalkgestein geprägt. Die tuffartig-steinige Zusammensetzung des Bodens ermöglicht ein schnelles Abfließen des Regens und das Wurzelsystem der Reben kann bis tief in die porösen darunterliegenden Gesteinsschichten gelangen, um das verborgene Grundwasser aufzunehmen.

Hier zeigt Primitivo, der in der Regel Mitte September gelesen wird, ein helles cremiges Fruchtaroma, mit Noten von schwarzer Kirsche, Vanille und roten Beeren. Eine kurze Lagerung in Holzfässern hebt die Eleganz und Sinnlichkeit der Rebsorte hervor. Giravolta ist der Name eines weiblichen Rennpferdes, das in der Pozzopalo-Liegenschaft aufgewachsen ist, wo der “Giravolta” Primitivo di Manduria angebaut wird.

WEIßE
ERDE

Das Mysterium von Primitivo di Manduria und Zinfandel aus Kalifornien

Die Geschichte von Primitivo und Zinfandel wurde dank eines Treffens zweier Freunde geschrieben.

Alles begann 1967, als Professor Austin Goheen von der University of California Davis von einer Konferenz über Phytopathologie in Deutschland zurückkehrte und in Bari einen Zwischenstopp machte, um seinen Kollegen Giovanni P. Martelli zu treffen, der ihn in Davis vor einigen Jahren besucht hatte.

Die beiden Akademiker aßen in einem Restaurant in Bari zu Abend. Professor Goheen bemerkte, dass ein Wein - ein Primitivo -, den sein Freund Martelli bestellt hatte, einem Zinfandel seines Landes erstaunlich ähnlich war. Seit diesem Abend war das Schicksal der beiden Weinsorten, Zinfandel und Primitivo, für immer besiegelt, und es begann eine Debatte über die mögliche Identität der Trauben unter italienischen und amerikanischen Forschern und Wissenschaftlern.

In den 90er Jahren war der kalifornische Zinfandel auf dem amerikanischen Markt bekannt und geschätzt, insbesondere auch, weil er als “einzige ursprüngliche Rebsorte” identifiziert wurde, die nicht aus Europa kam!

In der Zwischenzeit hatte sich der Primitivo di Manduria, mit unserem Feline Wein, gerade gegen das weitverbreitete Vorurteil gegen Apulien und seine Weine durchgesetzt, dass Weine aus Apulien ausschließlich

für die Herstellung und den Handel von Massenweinen geeignet waren. Im Rahmen eines Projektes mit der Accademia dei Racemi über Flächennutzung im Weinbau haben wir uns entschlossen, die Verbindung zwischen Primitivo und American Zinfandel zu studieren und nachzuvollziehen.

Insbesondere wurde unser Interesse durch den unbekannten Ursprung des Namens “Zinfandel” geweckt, der irrtümlich einer Rebsorte aus Ungarn zugeschrieben und Zierfahner genannt wurde.

Da wir uns sicher waren, dass der Name Zinfandel aus Apulien und tatsächlich aus Manduria stammte, überlegten wir, ob der Name von der berühmten Gegend “Sinfarosa” abstammen könnte, die unter einheimischen Winzern für die gute Qualität des Primitivo bekannt war. Während einer Reise nach Kalifornien bekamen wir einen Spross von einer der prestigeträchtigsten Zinfandel-Varianten in Amerika: dem Geyserville von Ridge.

Diesen Spross verpflanzten wir nach Manduria in Sinfarosa, in der Nähe der Primitivo Weinberge, um Ähnlichkeiten und Unterschiede zu beobachten.

In der Zwischenzeit löste Professor Carol Meredith jeden Zweifel endgültig auf: Mit den Forschungsergebnissen über die DNA der zwei Trauben konnte belegt werden, dass Primitivo und Zinfandel genetisch identisch sind.

Unser Zinfandel Sinfarosa, der mehrfach mit 3 Gläsern Gambero Rosso ausgezeichnet wurde, ist der einzige nicht-amerikanische Wein, der bei der ZAP (Zinfandel Advocates and Producers) Grand Festival, die jedes Jahr in San Francisco stattfindet, zugelassen ist.





Dieser Boden ist von Schwemmland geprägt: Ablagerungen von schwarzem Boden, entstanden durch die Zersetzung von organischem Material (altem Wald) und Ge-steins-erosion aufgrund von Niederschlag. Es handelt sich um einen tiefen sumpfigen Boden, der sehr fruchtbar und kraftvoll in den Weinbergen ist. Hier wurden Zinfandel-Triebe gepfropft, die von einem der bedeutendsten Weingüter in Kalifornien stammen: dem bekannten Geyserville Ridge. Mittlerweile konnte bestätigt werden, dass Zinfandel und Primitivo genetisch identisch sind. Aber vor 20 Jahren war die einzige Möglichkeit, die beiden Sorten zu untersuchen, indem man sie nebeneinander anpflanzte. Für die schwarzen Böden findet die Lese Mitte/Ende September statt. Das Resultat ist ein sehr würziger Primitivo mit Anklängen von schwarzem Pfeffer, Rhabarber, Lakritz und einer komplexen und anhaltenden Tanninstruktur. Die Lagerung in französischer und amerikanischer Eiche verstärkt die Menthol- und Balsamico-Noten.

SCHWARZE ERDE





Heutzutage werden sehr selten Weinberge mit Primitivo bepflanzt, die an der Meeresküste und in Sanddünen liegen, also weit entfernt von entwickelten und industriellen Regionen. Sie stehen für einen traditionellen und einzigartigen Weinbau mit sehr wenig Ertrag und wo es immer noch möglich ist, ungepfropfte Rebstöcke vorzufinden. Die Lese von Dunico (Einzigartig auf der Düne, daher der Name DUNICO, Unico on the Dunes = DUN-ICO) beginnt meist sehr früh, so in der letzten Augustwoche. In diesem Boden ist Primitivo sehr kraftvoll, konzentriert; nach einer entsprechenden Lagerung im französischen Barrique entwickelt er eine langanhaltende Abfolge von komplexen Noten: von reifer Frucht bis zu getrockneten Feigen, Mandeln, Nelken und Strohblume. Im Mund ist er körperreich und elegant, mit Noten von eingelegten Kirschen, Tabak, Trockenfrüchten und einem langanhaltenden Abgang.

SAND



DIE BESTE WEINE IN ITALIEN

- 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**



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



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013