



FELLINE

I CRU DEL

PRIMITIVO

Sin dal 1996, col progetto Accademia dei Racemi, abbiamo condotto una zonazione del Primitivo di Manduria andando a vinificare vigneti piantati in zone e terreni differenti.

Individuammo 4 aree interessanti per diversità micro-climatiche ed epoche di vendemmia, eleggendole a veri e propri “Crus del Primitivo”.

ITALIA



PUGLIA



ZONAZIONE DEI CRU DEL PRIMITIVO







E' quella più comune nel comprensorio di Manduria. Ricca di ossidi di ferro che le conferiscono quel colore rosso ruggine/brunito.

E' mediamente poco profonda e giace su banchi di pietra calcarea.

Il Primitivo di Manduria FELLINE, che si vendemmia generalmente la prima settimana di settembre, fa un breve affinamento in barrique francesi e mostra le caratteristiche più tradizionali e tipiche di questa varietà: note di ciliegia matura, frutta a bacca rossa, equilibrio e bevibilità con tannini morbidi e dolci.

TERRA ROSSA





E' composta dal disgregarsi di banchi di calcare affioranti. La composizione tufaceo-pietrosa del terreno consente il veloce drenaggio delle piogge ma anche il mantenimento di una buona umidità radicale poiché la porosità del pietrame sottostante “cattura” l’acqua piovana.

Qui il Primitivo (generalmente vendemmiato verso la metà di settembre) esalta la sua fruttuosità, con note di amarena, vaniglia e frutta a bacca rossa. Un breve affinamento in tonneaux di rovere ne esalta eleganza e voluttuosità. Giravolta è il nome di una cavalla da corsa cresciuta nella tenuta Pozzopalo, che adorava scorazzare veloce nell’ampia proprietà. Tuttavia il suo galoppo in libertà si traduceva in un repentino “dietro-front” alle stalle ogni qual volta, avvicinandosi, avvistava il fosso delimitante una vecchia cava di tufi.

TERRA BIANCA

Il mistero del Primitivo di Manduria e dello Zinfandel Californiano

Quella del Primitivo e dello Zinfandel è una storia di incontri. Comincia nel 1967, quando il professor Austin Goheen dell'Università di Davis (California), di ritorno da un convegno di fitopatologia in Germania si fermò a Bari a salutare il collega prof. Giovanni P. Martelli che, a sua volta, era stato a Davis qualche anno prima. I due accademici si recarono a cena in un ristorante di Bari e qui il prof. Goheen notò che il vino ordinato dal suo amico Martelli – un primitivo - era incredibilmente simile allo zinfandel della sua terra. Da quella sera i destini dei due vitigni cominciarono ad incrociarsi, occupando il lavoro di ricercatori e scienziati italiani e americani che via via dibattevano sulla probabile identità delle uve.

Negli anni '90 lo zinfandel californiano era ormai ben noto ed apprezzato nel mercato americano, anche perché rivendicato come “unico vitigno originale” non proveniente dall'Europa! Il Primitivo di Manduria invece, col nostro Felling, aveva appena sfondato il muro del pregiudizio diffuso sulla Puglia e i suoi vini, fino ad allora utilizzati esclusivamente nel commercio sfuso.

Assieme al progetto di zonazione dell'Accademia dei Racemi, volemmo intervenire anche nella ricerca e ricostruzione storica del rapporto con lo Zinfandel americano.

Ad incuriosirci era soprattutto l'origine sconosciuta del nome "zinfandel", attribuita dagli storici ad una errata classificazione di un vitigno originario dell'Ungheria chiamato Zierfahner.

Sostenendo l'origine pugliese e, anzi "manduriana", dello Zinfandel trovavamo intrigante e assai verosimile l'ipotesi che il nome potesse derivare dalla famosa contrada "Sinfarosa", nota tra gli agricoltori locali per la qualità del suo Primitivo.

Fu così che in uno dei numerosi viaggi in California, ci procurammo delle marze di uno dei vigneti di Zinfandel più prestigiosi d'America: il Geyserville di Ridge. Le portammo a Manduria per sovrainnestarle proprio nella zona della Sinfarosa affianco ad altri vigneti di primitivo per osservarne somiglianze e differenze.

Nel frattempo la professoressa Carole Meredith dell'Università di Davis aveva definitivamente chiuso la partita stabilendo - con certezza derivante dalle sue ricerche genetiche sui Dna dei due vitigni - che Zinfandel e Primitivo sono identici.

Il nostro Zinfandel Sinfarosa, più volte premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, è l'unico vino non americano ammesso al Gran Festival dello ZAP (Zinfandel Advocates and Producers) che si tiene ogni anno a San Francisco.





Ha origine alluvionale ed è costituita da veri e propri depositi di terreno scuro formatisi col degradamento di materiale organico (antiche foreste) ed erosione di rocce. Terreni talvolta paludosi e profondi, molto fertili e produttivi.

Qui abbiamo sovrainnestato delle marze di Zinfandel Californiano provenienti da uno dei vigneti più importanti d'America: il famoso Geyserville di Ridge.

Zinfandel e Primitivo - è ormai provato - sono geneticamente identici, ma vent'anni fa l'unico modo per studiarli era quello di piantarli fianco a fianco.

Nella terra nera si vendemmia a metà/fine settembre, ottenendo un Primitivo molto speziato, con note di pepe nero, rabarbaro e liquirizia e una struttura tannica fitta e persistente. L'affinamento in barrique francesi e americane esalta le note mentolate e balsamiche di questo Cru.

TERRA NERA





Sono ormai rarissimi i vigneti di primitivo ancora esistenti a ridosso delle dune, sfuggiti alla corsa dell'edilizia vacanziera. Si tratta di testimonianze di una viticoltura antica e unica, a bassissime rese per pianta, dove si vedono ancora ceppi propagati su piede franco. La vendemmia del Dunico (Unico nelle Dune) - è assai precoce e avviene di solito nell'ultima settimana di agosto.

Il Primitivo qui è potente, concentrato e, dopo un opportuno affinamento in barrique francesi, si esprime con un lungo susseguirsi di note complesse: dalla frutta matura ai fichi secchi, alla mandorla, ai chiodi di garofano, all'eliceriso. Al palato mostra pienezza ed eleganza ricordando note di ciliegia sotto spirito, tabacco, frutta secca che permangono in un lunghissimo retrogusto.

SABBIA



I migliori vini d'Italia

- 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



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

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013