

Probe ZPCT

- (Zinfandel, Primitivo, Crljenak Kastelanski , Tribidrag)
- (Crljenak Kastelanski bedeutet : der Rötliche aus Kastel)

Die wundersame Reise des Tribidrago --- Eine Weltkarriere

Vorweg : Was mich zu dieser Probe gebracht hat,ist primär nicht der Wein, der hat mich eigentlich nie besonders interessiert,sonder die viele Geschichten die um ihn ranken.

Diese abenteuerliche Suche nach dem ursprünglichem Zinfandel ging unter dem Name „Zinquest „ in die Weingeschichte ein.

Die Berichte über die Namensfindung des Zinfandels sind sehr phantasievoll und unterschiedlich ,aber so ähnlich könnte es sich zugetragen haben:

(Sekt Ausschank) 1.)

1820 Österreich/Gumboldskirchen. (B) Ein Packet verlässt die Poststation und geht auf eine weite Reise. Der Zielort ist Long Island/ NewYork. Der dort ansässige Gärtner und Rebschulenbetreiber Georg Gibbs bestellte verschiedene Rebsetzlinge , darunter waren Zierfandler,auch Spätrot genannt, ein autochtoner Weißwein der österreichischen Thermenregion, und eine völlig unbekannte kroatische Rebe mit dem seltsamen Namen Crljenak Kastelanski (auch Tribidrag genannt).Hier wurde dieser kroatische Setzling mit dem österreichischem Zierfandler verwechselt ,falsch beschriftet ,und so wurde Crljenak ,über Zierfandler (Synonyme) zu Zinfandel . Das ist die offizielle Version aus dem Netz.

Dieser Georg Gibbs vermarktete die Früchte zunächst als Tafeltrauben.

Einige Gärtner um Gibbs schlossen sich um 1848 dem kalifornischen Goldrausch an.und nahmen einige Reben Zinfandel mit.Schon 10 Jahre später wurde der erste Zinfandel im nördlichem Napavalley gekeltert. Als das Lieblingsgetränk der Goldgräber boomte die Anpflanzung und Zinfandel war bis Ende des Jahrhunderts die am weitest verbreiteste Weinsorte in Kalifornien. Etwa 40% der Rebflächen waren mit Zinfandel bestockt.Dann Anfangs des 20.Jahrhunderts kam die Reblaus und die meisten Flächen vielen ihr zum Opfer..Einige ,auf resistente Wurzelstöcke gepfropfte Stöcke überlebten das Desaster, und wurden für die spätere Kultivierung verwendet.

Im größerem Stil wird heute diese Rebe als Zinfandel vorwiegend noch in Südafrika und Australien angebaut. Ganz vereinzelt auch in New Mexiko -Baja California- ,Neuseeland , Frankreich und Deutschland,näheres dazu später.

Sektbesprechung 1.) B

Während der Prohibition (1920-1933) wird Zinfandel vorallem als Tafeltrauben verkauft, aus denen dann ilegal Wein ,Likör und Brandy produziert wurde.

Von 2000 Winzern überlebten diese Zeit nur 100 Güter. Nach der Prohibition wollten die Leute kräftiges,Süßes ,aufgesprittetes trinken,und da die Rebe im Anbau und Handling schwierig ist ,gerät Zinfandel als Rotwein in Vergessenheit, nur wenige pflegten ihn sortenrein weiter, , im Weinboom der 60er 70er wurde vorallem Chardonnay, PinoNoir,

und Cab. Sauv. in Kalifornien gepflanzt.

Der Winemaker Bob T. kam auf die Idee über das Saignee-verfahren (Aderlass, Vorlauf) seinem Zin, wie die Amerikaner Zinfandel bezeichnen, mehr Farbe+Kraft zu geben. Er vinifizierte diesen Rose mit hoher Restsüsse und vermarktete ihn als „ Blush (erröten) ,oder White Zinfandel“. Zinfandel war plötzlich wieder „in“. Dieser Süsse Wein war auch in Europa immens beliebt. Dann Ende des Jahrhunderts kelterten, einige engagierte Winzer aus alten, ursprünglichen Premiumlagen Roten Zinfandel ,nach französischem Vorbild und mischten die kalifornische Weinwelt gewaltig auf. Zinfandel, urkalifornischer Wein , fruchtbetont, kraftvoll und dicht wurde immer beliebter ,er wurde Kult (Weiß im Ausschank) 2.)

2.)B

In kalifornische Winzerkreise hielt sich hartnäckig die Legende, ihr beliebte Zinfandel sei eine amerikanische, autochtone Rebe. Das ging so weit, daß die Zinfans beim amerikanischen Kongress einen Antrag stellten, Zinfandel als geschützte amerikanische Rebsorte zu benennen. Der Antrag wurde natürlich abgelehnt.

Ein kritischer Pflanzenkundler, Pflanzenpathologe, Herr Professor Goheen von der Universität Davis-Kalifornien-, bereiste 1965 Italien, und kam nach Baro-Apulien. Hier bekam er ein Gläschen Wein der Sorte Primitivo vorgesetzt.

Heimatliche Gefühle übermannten ihn, und er bat daher die Weinberge sehen zu dürfen. Die Übereinstimmung mit Zinfandel war derartig verblüffend, daß er Primitivo-Setzlinge an die Universität Davis schickte, wo man anhand wissenschaftlicher Vergleiche feststellte, daß es sich um die selbe Rebsorte handeln dürfte. Diese Nachricht verbreitete sich rasch ,die südtalienenische Winzer reagierten prompt, und verkauften ihren ,bis dahin unbedeuteten, Primitivo

erfolgreich als Zinfandel , was ihnen 1985 die Behörde untersagte; Die Übereinstimmung war nicht eindeutig. Erst 1994 war es durch positiven DNA-Vergleich wissenschaftlich unumstößlich bewiesen, Primitivo + Zinf sind tatsächlich genetisch identisch, Fünf Jahre später erlaubte die EU den Italienern den Name Zinfandel zu verwenden. (P. ist zumindest ein Klon)

Allerdings noch unklar war die ursprüngliche Herkunft der Rebsorte, denn in Apulien wird die Sorte unter dem Namen „Primitivo“ erst seit 1799 kultiviert, damals noch unter dem Name „Zagarese“, was auf Zagreb im heutigen Kroatien hindeutet.

Ein Ursprung in Kroatien/ Dalmatien wurde schon länger vermutet. Der kroatisch abstammende kalifornischer Starwinzer Grgich - auch Meister des Chardonnays genannt- wies auf die frappierende Ähnlichkeit der Zinfandelrebe mit denen des Plavac Mali hin . Der heute 93 jährige Winzer Grgich aus dem Napa Valley freut sich bei einem Interview: „Ganz recht hatte ich bei meiner Vermutung nicht, aber ich war knapp dran, daß der Zinfandel aus meinem Heimatland Kroatien stammt, hat ihm viel Publizität gebracht. Plavac Mali ist DIE kroatische Hauptrebe.

(Crljenak im Ausschank) 3.)

Während Wissenschaftler die Herkunft der Sorte lange Zeit nicht lösen konnten, unternahm nun hocheifrig die kroatische Winzer den Versuch, ihre Plavac Mali in den USA als Zinfandel zu platzieren.

Doch schon bald kam auch hier die schlechte Nachricht.- Auch Plavac Mali ist nicht Zinfandel, die Genanalysen zeigen es .Er ist nur eine Kreuzung . Jetzt intensivierten die Kroaten die Suche nach dem Ur-Zinfandel. Zahlreiche Rebenmuster von „Verdächtigen“ wurden eingereicht und untersucht. 2001 gabs dann ein Treffer. Volle genetische Übereinstimmung -Eine Rebe aus einem alten Garten nördlich von Split ,in

**Kastel Novi unter dem lokalen (!) Namen Crljenak Kastelanski wurde entdeckt .
Crljenak Kastelanski : Der rötliche aus Kastel**

Ein Jahr später wurden 9 weitere identische Rebstöcke gefunden,diesmal südlich von Split,im Garten einer alten Dame. Sie kannte diese Sorte nur unter dem alten Name Prididrag. Weitere Untersuchungen ergaben,dass die Sorte unter dem Name Tribidrag bereits im 15. Jahrhundert in der Region Split bekannt war. Es stellte sich heraus,dass sich dieser alte Name wiederum aus der griechischen Bezeichnung für „Frühreifende“ ableiten lässt.also mit dem lateinischen „primitivus“deckungsgleich ist. Damit hat sich der Kreis geschlossen. Hinter dem Name Zinfandel,Primitivo,Crljenak Kasteljanski und Prididrag verbirgt sich die alte kroatische Rebe namens Tribidrag. Im 15.Jaehundert wurde der Wein als Tribidrago auf europäischen Märkte angeboten. Aufgrund der geringen Resistenz gegen Mehltau und Grauschimmel verschwand die Rebe aus den kroatischen Weinbergen fast vollständig.

--- Weinbesprechung Crljenak Matela 3.) B

Einige Worte zur Herkunft/Geschichte des Tribidrags. – Doch woher kommt diese Rebe?? Die Ursprünge des Tribidrago liegen im Dunklen. Zwei alte Reben aus dem Balkangebiet , die dort durchgehend angebaut wurden ,und so überlebten konnten, sind Vranac,und Kratosija, sie sind genetisch nahezu identisch .

Vermutet wird griechischer Ursprung, da das kroatische Wort „Tribidrag aus dem Griechischen kommt und,, reift früh“ bedeute. - kommt uns bekannt vor--

So, jetzt gehen wir nach Deutschland: Heppenheim - Ausschank 4.)

In einem vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz finanzierten Projekt zur“ Erfassung rebengenetischer Ressourcen in Deutschland“ waren von dem Rebsortenexperte Andreas Jung mehr als 600 alte Weinberge in Deutschland aufgesucht und dort verbliebene alte Reben erfasst und bestimmt worden.Jungs Funde belegen,dass es mit gut 215 Traditionssorten eine unerwartete Vielfalt gibt .Allein in alten Weingärten an der Bergstrasse im hessischem Heppenheim hat Jung 2002 82 alte Sorten entdeckt. Darunter waren auch 80 Reben des Primitivo di Gioia/Bali. Vermutlich hat sie den Weg durch Italien, über Österreich nach Deutschland unter dem Name „Blauer Scheucher“an die hessische Bergstraße geschafft .Der Heppenheimer Rebenveredler Reinhard Antjes hat in Verbindung mit der Forschungsanstalt Geisenheim entschieden, in Heppenheim Primitivo im Vergleich zu anderen südländischen Sorten wie Merlot, Cab.France Syrah + Cab.Sauv. zu kultivieren. Dieses Projekt wurde am Erlebnispfad am Steinkopf,„ Wein und Stein“ mit Hilfe der Bergsträsser Winzer verwirklicht. Es wurden selektionierte und als krankheitsfrei getestete Nachkömmlinge von Rebpfazen Bergstätter Fundorte wie der „Rote Riesling der „Blaue Willbacher ,und insbesondere der Zinfandel/Primi angebaut. Ein Zentrum nationaler genetischer Rebenbestand wurden geschaffen., u. a. mit dem Ziel,vermehrungsfähiges Material zur Bepflanzung anderer Zinfandelweinberge zu gewinnen, und die Leistungsdaten der Rebsorte im Hinblick auf Ertrag,Qualität,und Inhaltsstoffe mit anderen Sorten zu vergleichen.

- Weinbesprechung Zinfandel Heppenheim 4.) B

Das war bisher die offizielle,internetgestützte Version der Geschichte.

**Um etwas Verwirrung zu stiften, die Neusten Erkenntnis: Eberhard Bauer, mit großer Interesse an der Historie des Weinbaues, hat freundlicherweise mitrecherchiert, und hat folgendes E-Mail an diesen Andreas Jung geschrieben.
Wenn das so sein sollte, daß Zinfandli auf mit linguistischen Abweichungen in der Slowakei bzw. Ungarn sich auf Primitivo/Tribidrag bezieht, ist diese alte, schon lange abgehackte Behauptung wieder aktuell!:**

Ausschank 5.)

50 Km westlich von Heppenheim im pfälzischen Bissersheim reift, noch im Fass, ein weitere Zinfandel. Der Wengerter Wolfgang Bender betreibt das Weingut WOW in der 4. Generation.

Anfangs 2018 verwirklichte er, über Patenschaften finanziert, ein Zinfandelprojekt mit 5000 Rebstöcken.

Zitat von Wolfgang Bender

:Ob und wie sich der Zinfandel auf unseren Böden wohl fühlt und wie er mit dem Klima zurecht kommt wird sich in den nächsten Jahren zeigen. Verzicht auf Herbizide und Pestizide ist mein oberstes Ziel.

Zinfandel Bender 5.) B

Primitivo:

Erstmals wurde der P. 1799 in Gioia del Colle erwähnt und, wie schon gesagt, ist es ein Hinweis auf eine frühreifende Sorte, und wird stets als Erstes gelesen. Grundsätzlich schwierig ist sein heterogenes Reifeverhalten. Oft finden sich unter reifen Trauben noch grüne Beeren, so daß von Hand nachgelesen werden muss. In heißen Klimaten kann bei Erreichen der Vollreife nicht zugewartet werden, weil diese sehr rasch in Überreife umschlägt, die auch bei kleinen Anteilen in Kombination mit Edelfäule Qualitätsverluste verursacht. Es ist so, als ob die Rebe sagt: Mach was aus mir, wenn du was kannst!!! Erst die Tatsache, daß P. genetisch mit Zinfandel verwandt ist, hat ihn aus dem Aschenputteldasein erlöst. Primitivo galt als unedel.

Ausschank 6.)

Reinsortig gabs P. nur lokal, ansonsten nahm niemand Notiz von der alten, zickigen Varietät. Die Trauben wurden vermentiert, und nach Norden in die Toskana, ins Piemont, auch nach Frankreich verschifft, zum Verschnitt und zum Aufpäppen dünner Rotweine--

Im Vergleich Kalif : 17 000 He

In Apulien bedeckt P. eine Fläche von rund 7900 Hektar. Man unterscheidet heute drei verschiedene Primitivo--Stile: Der P. Di Manduria, bei dem Restzucker erlaubt ist, der P. del Salento ist reichhaltig und fruchtig, der P. Di Gioia del Colle dagegen ist in der Regel der frischeste und eleganteste von allen.

Die Italiener puschten P. zum Star: Vorallem der deutschsprachigen Raum wird heute regelrecht überschwemmt mit diesem Saft, natürlich möglichst billig. Hand in Hand mit dem Lugana droht Primitivo zum "primitiven Weinvergnügen" zu verkommen.

Der Wein wirkt oft wie eine Karikatur, so mächtig kommt er daher: Dicke, fette Monsterweine mit oft über 15g Restzucker landen im Supermarkt. Vor allem bei den Internethändlern werden sie mit allen Raffinessen vermarktet. Es wird so die Vorstellung einer Rebe geprägt, die derart infantile Geschmacksverirrung nicht verdient hat.

Voran Luca Maroni, italienischer Weinkritiker und Autor, zieht mit großem Erfolg die Karre durch die Weinwelt .

Als Beispiel dieser Primitivo von der Handelsgesellschaft Provincio.:

Das war mein erster Auswahlwein der Probe, mit dem bin ich Lucca mit seiner Wahnsinnsbewertung auf den Laim gegangen : Allerdings ein Appassimento - Das Resumee:1. Die Aufmachung , Etickett und Flasche ist mordsmäßig aufgedonnert . Der ist Wein sehr überladen mit würzigen Fruchtaromen, wenig Trinkfluss,macht kein Vergnügen. So etwas kann ich euch nicht zumuten. Allein die Flasche wiegt 2 kg . Die Winzer aus Apulien benutzen 2 Methoden ihre Weine zu konzentrieren: vor 2 Jahre: 15€ heute : 26€

Appassimento: welken.austrocknen, z.B Amarone – Primitivo -aber zu preisgünstig im verkauf

**Ripasso : Erneuter Lesedurchgang, 2. Gärung auf dem Trester des 1. Lesedurchgang
Amarone**

**Doppio Passo: Traubenmaterial wird zu zwei unterschiedlichen Zeitpunkten gelesen
1 .Lesung findet im Höhepunkt der Reifung statt, 2.Lese: drei-vier Wochen später werden die am Stock ausgedrocknete, konzentrierte Beere gekeltert,und in den bereits vergorenen Most der 1. Charge eingemischt und zum 2. mal vergoren
Kosten: 6-7 €**

6.) B

Grundsätzlich:

Es mag verwundern,die Inhaltsstoffe eines potentiel so alkoholreichen Weines zu konzentrieren, aber neben Zucker wird auch Säure produziert, wodurch diese Tropfen eine ganz besondere Balance erreichen können,natürlich immer noch im barockopulentem Stil.

**Frankreich
Domaine de`Arjolle**

Als der Weingärtner Monsieur Teisserence 1989 das Nappa Valley, Kalifornien besuchte, faszinierten ihn die fruchtigen und würzigen Aromen des Zinfandels. Nach Überwindung großer bürokratischen Hürden bekam er die Genehmigung diese Rebe in seiner Heimat Languedoc anzubauen. Ein Hektar, mit 4000 Stöcke wurden gepflanzt und im Jahr 2000 konnte er den ersten reinsortigen Zinfandel abfüllen. Heute wachsen Reben auf 3 Hektar.

Rauch, Brombeere Rosinen Lorbeer

**Ernte : 50hl/ha
mechanischer ernte
maceration : 8°C
fermentation 25°C**

Alk: 14,58 Rz: 1,8 S: 6,4

Ausbau : franz 2/3 Eiche, 1/3 USA 12 Monate Barrique

Primitivo : Masseria Cuturi, Zertifiziert biologisch .

Südlich von Manduria Weinberge

**direkt am Meer .. 2006 hat die Familie Camilla Rossi das Gut wieder
aufgebaut.**

**„Tuma“ : Der Name Tuma geht auf Don Tomasso zurück,der 1881 den 1. Prim in
Mandurien gepflanzt hat**

Primitivo : Accademia die Ravemi- FELLINE (Rankenwerk)

Sinfarosa (Feline ist eine antike Stadt bei Mandurien)

1980 und 90 Jahre versuchte die EU der Überproduktion von Wein in den Mitgliedsländern beizukommen und zahlte Weinbauern verlockende Prämien, wenn sie ihre Rebstöcke herausrissen. Apulien, insbesondere der Pr. waren von diesen Rodungen schwer getroffen. Als zur gleichen Zeit Zinf. in Kalifornien zu blühen begann, kam für Gregory Perrucci, eigentlich ein Pianist, der Moment mit Aktivität und Nachdruck, den Wein seiner Heimat Manduria, insbesondere den des Pri. zu retten. 1994 kaufte er das erste Ha. Land und einen alten Gutsbesitz mit dem Namen „Feline“ und machte sich ans Werk. Besonders die Erhaltung der traditionellen Rebenerziehung „Alberello“, ist ihm wichtig - im Gegensatz zur modernen und weniger arbeitsintensiven Drahtrahmenerziehung. Mit gleichgesinnten Winzer/innen gründete er die Vereinigung „Accademia die Racemi“, deren Arbeit in erster Linie aus Forschung, Weinbereitung und Vermarktung auf internationaler Ebene besteht.

Man widmet sich dabei den einheimischen, autochtonen Sorten.

Die Idee der Winzer ist es, weg von der Massenproduktion, wie es ihre Väter jahrzehntlang praktiziert haben, hin zu weniger Menge und mehr auf Qualität. Sie haben es in den letzten Jahren geschafft, deutlich zum Aufschwung der apulischen Weine beizutragen, insbesondere des Primitivos.

Sinfarosa : gekeltert aus 70 Jahre alten Reben, ist stilistisch an seinen Geschwistern aus Kalifornien orientiert. Nach der Gärung reifte er sechs-neun Monate in Barriques aus amerik.+franz. Eiche. Gewachsen auf dem Boden, Terra Nera.

Man unterscheidet in Manduria Terra Nera und Terra Rossa von sandigen bis felsigen Böden - roter und schwarzer Erde.

Primitivo Varvaglio, in Leporano im Golf von Taranto (Tarent)

1921 P. Di Manduria Riserva 2012

Gründung 1921 , heute eines der größten Güter in Puglia.

Wein:

70 Jahre alte Reben

Gärung bei 26°c

15Mon. Im Barrique, 9 Mon. Stahl.

Südalrika : Blaauwklippen

B. wurde 1682 in der Region Stellenbosch von dem Niederländer Gerrit Jansz Visscher gegründet. Mit 115 Ha ist es heute eines der ältesten und größten Weinfarmen dieser Region.

Das Weingut widmet sich vor allem dem Zinfandel, und hat sich mit dieser Rebe eine Bekanntheit erarbeitet. 1977 wurde hier der 1. Zinfandel geerntet, und sind heute einer von drei Farmen im Land, die diese Rebe anbauen.

Der Deutsche Kellermeister Rolf Zeitvogel, legt bei der Weinherstellung großen Wert auf sorgfältige Pflege der Rebstöcke, und weniger auf Kellertechnik.

Böden: Verwitterter Granit

Alle Weine mit natürlicher Hefe

Zinfandel Sekt : Mineralisch.....

White Zinfandel : Mineralisch

Stina, Jako Vino --- Dalmatien Insel Brac

Tribidrag

Auch in Dalmatien war die Rebe fast ausgestorben ,doch auch hier wächst die Beliebtheit des Tribidrag kontinuierlich.

Die Inse Brac ist bekannt für ihre Kargheit und ihren typischen weißen Stein, der die ideale Grundlage für Weinbau liefert. Das Weingut „Stina“ , eine ehemalige Genossenschaft, seit 2009 im Pachtbesitz von Herrn Jako Vino ,umfasst ein 50 Ha großes Steillagengelände,in Terrassenform, das fast nur mit Handarbeit bewirtschaftet wird.

Auserdem kaufte Stina ein verlassenes Klosters mit einer Gesamtfläche von 32 ha.Sie rekultivierten das Gelände auf dem 500 Jahre Wein angebaut wurde.

Karg, wie die weiße Steinböden der Insel Brač - im dortigem Dialekt nennt man sie „Stina“ - ist auch das Etikett auf den Flaschen der Stina-Weine. Gerade einmal erahnen kann man, was darauf zu lesen ist. Das von einem bekannten kroatischen Designstudio entworfene Etikett wurde vom New Yorker Art Directors Club zum drittbesten Weinetikett der Welt gekürt.

**Tribidrag: Die von Hand gelesene Trauben werden reguliert gekühlt in Edelstahl fermentiert,die Mazeration dauert zwei-drei Wochen.
12 Monate in 20% neuem und 80% gebrauchten franz. B. ausgebaut.**

Fermentierung:

Mazeration :

S : 5,5

RS : 3,5

Alkohol : 14 %

Weingut Ridge Vineyards

Gut eineinhalb Stunden südlich von San Francisco liegt das legendäre Weingut Ridge in den Santa Cruz Mountains, auf dem Gipfel des Monte Bello auf 700m Höhe. Hier oben, on top of the world, schreibt Paul Draper seit 1969 kalifornische Weingeschichte. Der studierte Philosoph hat keinen Abschluss in Önologie, er ist ein hands off« Winemaker, der auf minimale Intervention besteht. Die Geschichte von Ridge geht zurück bis ins späte 19. Jahrhundert. Bereits in den 1880er Jahren hat der italienischstämmige Ossea Perrone auf dem Gipfel des Monte Bello Weingärten angelegt und einen dreigeschossigen Keller in den Kalksteinfelsen geschlagen, um in der Abgeschlossenheit auf dem Berggipfel Wein herstellen und lagern zu können. Bereits 1886 erschien der erste Wein unter dem Namen Monte Bello. Die Farm wurde 1920 während der Prohibition verlassen und lag die nächsten vierzig Jahre brach. Viele Weingärten wurden ausgerissen oder landwirtschaftlich anderweitig genutzt. Von den ehemals fünf Weinfarmen aus dem Monte Bello hatte keine überlebt. Als man in den frühen 60er Jahren den Weinbau wiederaufnahm und Teile der alten Ranch erwerben konnte, hatte man folglich das Glück, auf die Vorarbeit von Perrone zurückgreifen zu können: Viele Anlagen waren terrassiert und man fand alte Zinfandel-Stöcke vor, 1964 wurde dann der erste Zinfandel gekeltert.

Zusammen mit Ravenswood Winery , Joel Peterson, wird Draper eine der wichtigsten Figuren in der Geschichte des kalifornischen Zinfandel betrachtet, die Traube aus der Dunkelheit zu retten und als ernsthafter Wein sein volles Potenzial zu demonstrieren.

P. Draper war einer der aktiv bei der Entdeckung des Pribidraks bzw. des Crljenak K. mitgewirkt hat. Nach einer 10 Jährigen Viruseliminationsbehandlung pflanzte er Reben aus diesen Weinbergen in Ridge an. 2020 brachte Draper schließlich den Wein mit dem Namen Tribidrag auf den Markt. Natürlich keine Chance diesen Wein zu bekommen.

Zinfandel East Bench :

Diese Stecklinge – aus vier Weinbergen aus der Zeit vor der Prohibition – wurden aufgrund ihrer hervorragenden Qualität und Abstammung ausgewählt .

20 Jahre alte Reben gewachsen auf lehmigen, eisenhaltigen, rotem Flussgesteinböden.

Tiefgründig und gut verwittert, ist es ideal für den Anbau von Zinfandel. Der nahegelegene Pazifik reguliert die Temp. und sorgt für große Tag/Nacht Amplitude.- Das führt zu ausgeglichene Säurewerte,weniger Alkohol, Frische,

Bioanbau, Handlese, Spontanvergärung, biologischer Säureabbau ohne Zusatz von Bakterien, Ausbau in luftgetrockneten US-Barriques, minimaler Schwefelzusatz, und falls geschönt werden muss, dann mit frischem Eiweiss.

12 Mon in 20% 2 jährig,
80% 3 jährige am. Eiche

93 Parkerpunkte

Zinfandel allgemeines

Rebfläche in Kalifornien: zwischen 17.000 und 20.000 ha. Zin ist vorallem im Sonomatal verbreidet, Im Napatal gilt „Cab. Is King“, hier sind die Temp einiges höher, hier gedeiht der Cabernet Sauv. am besten. Pinot Noir und Zinfandel ziehen das kühlere Sonoma Valley vor.

Zinfandel ist keine einfache Rebsorte. Sie fordert die Winzer, weil sie so extrem ungleich reift. Heisst: Im selben Cluster finden sich vollreife, überreife, sogar rosinierte Beeren neben noch grünen, unreifen Exemplaren. Einerseits muß man aufpassen, keine backpflaumig/ sattmachende Weine zu erzeugen, andererseits muß man grüne Noten verhindern. Auch erklärt das den hohen Alkoholgehalt der allermeisten Zinfandels: Unter solchen Umständen elegante, ausgewogene, terroirtypische Weine zu erzeugen, ist eine ständige Herausforderung. Oft wird das Traubenmaterial in verschiedene Durchgänge von Hand geerntet. Also, der Ausbau des Z-Weines ist aufwendig + mühsam, daher auch den höheren Preis.

Historisch wurde der Zin als Feldmischung gepflanzt: Petit Sirah, Carignan, Grenach, Mouverdre auch Muscat waren darunter. Heute wird oft Zinfandel mit Petit Sirah verschnitten.

Die Rebe ist, wie schon gesagt, anfällig gegen Grauschimmelfäule und sie neigt zum Verrieseln (Bei der Verrieselung werden ungewöhnlich viele Blüten oder kleine Beeren vom Stielgerüst abgestoßen.)
– die Folge sind ungleichmäßige Erträge. Bei Niederschläge platzen die dichtbesetzten dünnhäutige Beeren gerne auf, – Fäulnis der Trauben ist die Folge.

Aromen: Im Vordergrund steht die Frucht, dunkle Früchte: Pflaume, (Back) Feige, Rosinen, Brombeere, Himbeere, - Nelken, Pfeffer, Tabak, Zimt

Das Napa Valley teilt sich in 16 verschiedene Subregionen, so genannte AVAs. Sie verfügen über sehr unterschiedliche Kleinklimata und ebenso vielfältige Bodenarten, von vulkanisch bis zum berühmten „Rutherford Dust“.

Der Name „Fog Monster“ bezieht sich auf das Phänomen der ständigen Nebelbildung in den Küstenregionen Kaliforniens. Diese werden wiederum von Gebirgszügen –den Coastal Ranges– unterbrochen und in den Tälern wabert bis zum Mittag der Nebel, der dann von der intensiven Sonne des „Golden States“ durchbrochen wird. Dieses Wechselbad von warmem und kaltem Klima verleiht den Weinen ihre einzigartige Frucht. Die Inspiration der alten Weingärten, ihre Einzigartigkeit und Komplexität auf die Flasche zu füllen, darum geht es den Mullineuxs. Ihre Philosophie von „minimaler Intervention“, handwerklichem Weinbau und gezielten Maßnahmen zum richtigen Zeitpunkt hat ihnen bereits in Südafrika zu weltweitem Erfolg verholfen. Jetzt wird ein neues Kapitel für die Bewegung „The New California“ geschrieben. Weine mit Charakter und Trinkfluss, nicht im Blockbuster-Stil, sondern filigrane Kunstwerke, die für ihre Herkunft sprechen.

Hess Winery

1978 erwarb Donald Hess die ersten Weinberge in Mount Veeder, im Napa Valley. Der 1935 in Bern geborene D. Hess wurde in München zum Brauereimeister ausgebildet.,und leitete anschließend mit jungen 20 Jahren die Brauerei seines verstorbenen Vaters. 1960 gründete er die Valser, Mineralwasser, die er dann an Coca-Cola verkaufte. Den Erlöse seiner Geschäfte investierte D. Hess in in seine zwei Leidenschaften Kunst und Weinanbau.

Zinfandel Mendocino Zinfandel

Mendocino County liegt innerhalb der kühlfsten Weinregion Kaliforniens.

Seghesio Family Vineyards Sonoma Country

Die erste Zinfandelstöcke wurden 1895 von den Urgroßeltern von Ted Seghesio gepflanzt, die aus dem Piemontesischen ins Northern Sonoma County immigrierten. Seghesio Family Vineyards bewirtschaftet eine Reihe dieser ursprünglichen Gründungsblöcke auf dem Home Ranch Vineyard. Sie pflegen auch die letzten Blöcke von Sangiovese in Nordamerika im sogenannten Chianti Station Vineyard. Diese Sangiovese-Reben stellen einen Erbstückklon dar, der sonst ausgestorben, und nirgendwo anders auf der Welt zu finden ist. Außerdem bauen sie auch Barbera und Vermentino an, und pflegen so ihre Italienischen Wurzeln. Die Zinfandel gehören seit Jahren zur Spitze in Kalifornien und sind stark nachgefragt und entsprechend schnell vergriffen.

Zinfandel "Home Ranch" Alexander Valley

Im Alexander Valley bestehen die Böden aus Ton und Tonlehm mit darunterliegenden Schichten aus Basalt, Sandstein und Vulkangestein. Die Reben werden durch den niedrigen Nährstoffgehalt des Tons und den flachen Oberboden herausgefordert, die beide dazu führen, dass die Reben konzentriertere Früchte produzieren.

Degustationsnotizen:

Im Mittelpunkt steht die Frucht, - Waldfrüchte wie Himbeere, Brombeere, Kirsche, charakteristisch ist Würze wie Zimt, Nelke, Pfeffer. Diese Partnerschaft ist typisch für Zinfandel.

Nach der Weinlese gelangen die Weintrauben zügig ins Presshaus. Hier werden sie selektiert und behutsam gemahlen. Es folgt die Gärung im kleinen Holz bei kontrollierten Temperaturen. Der Vinifikation schließt sich eine Reifung für einige Monate in Barrique aus französischer an.

Laut Ted Seghesio bietet das Sonoma-Tal das beste Zinfandel als auch Pinot Noir Terroir. Dank der Nähe zum Pazifik ist es hier kühler und die Primärfrucht in den Trauben verkochen nicht, wie im heißen benachbarten Napa-Tal. Hier gilt: Cab ist King (Cab.Sauvign.)

Ravenswood Sonoma V. Joel Peterson

Joel Peterson erntete 1976 seinen erste Ernte Zinfandel im Sonoma V. unter den wachsamen Augen dreier Raben. Die Vögel zieren das Logo des wohl bekanntesten kalif. Labels Ravenswood.

Seine Vorfahren stammen aus Nantucket, die den Walfang aufgaben, und ab 1851 die fruchtbare Erde Kaliforniens anstelle der Wellen pflügten. (Nantucket ist eine etwa 125 Quadratkilometer große Atlantik-Insel des Bundesstaates Massachusetts) Die Eltern pflegten zwei Leidenschaften- Architektur, Wein und gutes Essen., Sie infizierten Joel den Weinvirus.

Als 10 Jähriger degustierte er mit seinen Eltern im „ San Francisco Wine Sampling Club „, Bordeaux und Burgunder, wobei peinlich darauf geachtet wurde, daß der Filius nichts schluckte und seine Eindrücke sauber zu Papier brachte. Kein Wunder , daß Petersons sensorisches Gedächtnis legendär ist. Er lernte weder Winzer, noch besuchte er die Wein-Uni in Davis. Er machte eine Ausbildung als Laborant und befasste sich mit Reben und Weinbereitung. Mit ganz klarer Vorstellung, wie Wein zu sein hat, ging er seinen Weg vom „Garagenwinzer zur Leitfigur Mr. Zin, wie er heute auch genannt wird.

„ No wimpy wine,“ ist der Slogan von J.Peterson. Das soll heißen, „keine erbärmliche, rosa, süßen weinerliche Weine.

Im Jahr 2001 kaufte Constellation Brands für 148 Mille. Ravenswood,, und Peterson erwarb in Sonoma unter anderen, den Bedrock-Weinberg, dessen Rebbestand der Vater des Medienmoguls William Hearst im Jahr 1888 pflanzte. Er wurde als gemischter Satz gepflanzt mit Anteile von Carignan, Mourvèdre und Petite Sirah, vor allem aber mit Zinfandel.

Damit unterstützt er die Arbeit «Bedrock Heritage» seines Sohnes Morgan, der aus diesem Weinberg den Wein namens „ The Fog Monster „produziert. Peterson selbst startete sein eigenes Projekt «Once & Future». Die Weine sind in Deutschland . nicht zu bekommen -Verfügbar - Schweiz-

Übrigens :: Das Rabenlogo ist in den USA ein beliebtes Tatoomotiv

Peterson holt das Maximum aus dem Lesegut heraus. Nach dem Abbeeren wird die Maische in kleinen, offenen Holzbottichen vergoren. Der Tresterhut wird von Hand mit einem Holzstößel untergearbeitet. Spontane Gärung, Ausbau in europäischer Eiche und unfiltriert abgefüllt sind die Weine kräftig und von brillanter Eleganz.

Woodroad Belloni Russian River Valley 1994

19 Punkte | 2019 bis 2024

Monumentaler, gereifter und immer noch lebendiger Zinfandel mit herrlichen Noten von mediterranen Kräutern, Salbei, einem Hauch Lavendel und diskreten Röstaromen. Die feine Boysenbeeren-Frucht zeigt sich am Gaumen. Säure, Alkohol und Tannin sind jetzt in perfekter Balance. Zu geschmortem Wild.

Reparatur

Jetzt ,zum Abschluß , zur Erholung und Auffrischung unsere strapaizierte
Geschmacksknospen ein Reparaturwein vom Weingut Tesch, Nahe - Riesling
Unplugged.

Und zur Entspannung unseres ermüdeten Gemütes ein wenig Musik, natürlich
„Unplugged“ .,

The End

Was ist mit Unplugged gemeint?

Vielfach wird der englische Begriff **unplugged** („ausgestöpselt“) verwendet, der so viel wie „Stecker
herausgezogen“ bedeutet. **Gemeint** ist der Stecker des Kabels, das elektrisch verstärkte Instrumente
mit dem Verstärker verbindet. Akustikversionen spielen eine Rolle in der neuzeitlichen
Unterhaltungsmusik.

