

Der Primitivo kehrt zurück

Nein, primitiv ist dieser Wein überhaupt nicht. Denn das Wort Primitivo kommt von primò = erster. Was nur bedeutet, dass diese Traube früh reift.

Die italienische Heimat des Primitivo ist Apulien in Südost-Italien. Die Halbinsel Salento im Süden Apuliens bildet den sogenannten Stiefelabsatz. Was aber viele nicht wissen: Auch in Kalifornien wird die Rebsorte Primitivo seit Langem angebaut, nur dort heißt sie Zinfandel. Während der Prohibition galt der Zinfandel als besonders beliebter Wein.

In Italien gehört der Primitivo zu den am meisten angebauten Rebsorten. Die bekannteste Anbauzone ist Manduria, das im Stiefelabsatz liegt. Von dort kommen der hochwertige „Primitivo di Manduria“ und der „Primitivo di Puglia“. Die Rotweine aus der Primitivo-Traube haben durch den hohen Zuckergehalt oft einen Alkoholgehalt zwischen 13 und 15 Prozent. Zimt, Waldfrüchte und Tabak charakterisieren das Aroma des dunklen,

fast violettfarbenen Italieners. Fünf bis acht Jahre kann ein Primitivo-Wein gelagert werden.

Was noch nicht sehr bekannt ist: Forscher fanden mittels DNA-Analysen heraus, dass es die Zinfandel- bzw. Primitivo-Rebsorte schon vor 400 Jahren in Deutschland an der Bergstraße gab. Ursprünglich sei sie aus Ungarn zu uns gekommen. In einem Pilotversuch wird die Traube derzeit am „Erlebnispfad Wein und Stein“ in Heppenheim wieder angebaut, und die Bergsträßer Winzer eG will ihn vermarkten. Die ersten Weinstöcke wurden 2009 gepflanzt. Interessanterweise durfte der Primitivo früher in Deutschland nicht angebaut werden.

Was im hessischen Versuchsweinberg passiert, kann man entweder bei einer Wanderung vor Ort oder via Webcam beobachten: www.erlebnispfadweinundstein.de. In absehbarer Zeit wird es den beliebten Italiener also wieder in Deutschland geben.



Ganz im Süden Italiens, in Apulien, wächst der dunkle, vollmundige Rotwein aus der Primitivo-Traube – eine der beliebtesten Weinsorten weltweit

Fotos: Fotolia(2)/marcocolantuono/Adam Gregor