URSPRUNGS № 504

ZINFANDEL

Referenz

Schwarzer Zierefanler SOMMERS 1791, Schwarzer Zierfahnler SCHAMS 1838, Blauer Palvanz TRUMMER 1836, KREUZER 2001, Noir d´Orleans KERNER 1809, Zinfandel ENTAV, Primitivo CALO ET AL. 2006.

Status:

Die Sorte stand als internationale Vergleichssorte mit den Namen Kratosija und Primitivo in Sortimenten, sie wurde bis zu den Funden an der Bergstraße aber nicht als autochthone Sorte erkannt. Klassifiziert in Italien und Frankreich, in Hessen zum Anbau zugelassen, in den übrigen Bundesländern Versuchsanbau notwendig. Die Sorte kann auch in Baden-Württemberg wie jede andere EU-Sorte in den Versuchsanbau genommen werden, da die Sorte beim europäischen Sortenamt registriert ist.

Synonyme:

Blauer Zierifahnler, Blaue Zierfahnler, schwarze Lamparth (Nordungarn, Tokay), Schwarzer Zierefanler (Cannstadt, Tokay), Grobschwarze, Schwarze, Mährische, Schertschina, Whertschina Zienifal Czerny, ? Rtaucy cynifolowe (Slowakei, Mähren, Böhmen, Niederösterreich), Blauer Palvanz, Palvanz mali zerni, Mali crni palvanc,

Vagari palvanz noir, Großbeeriger Schwarzstock (Debella Tschernilla), Debela Zhernina, Debelle Zherna Blina, Mittelblaue, Zierfahnler (Kärnten, Slowenien und Slawonien), Tribidragh, Pribidrag, Plavac, Plavac petite, Czerglienak, Crljenak Kastelanski, Plavac mali Kastelanski crni (Kroatien), Kratochia, Kratosija, Kratoschija, Cjutiitza, Crnii Krstacha, Grakosija, Gratosija, Krakosija, Kratkochiva Noir, Kratkosica, Kratkosija, Kratkosija Crna, Kratosijom, Ljutiitza (Monte Negro, Albanien, Mazedonien), Zagarese, Berzamina (Bari), Primitivo (Apulien), Gros noir, Gros Noir de la Tour-du-Pin, Schwarzer Orleans, schwarzer Orleaner (Loire), Grobschwarze (Main), Black Zinfardel of Hungary, Zinfindal, Zenfendal (Kalifornien um 1830)

Falsche Synonyme:

Blatina (Tribidrag), Plavac Mali (Crljenak, Kastelanac), Tribidrag Crni GALET, Brzamin Crni JELASKA (Tribidrag, Tribirad), Brzamin crni -Berzamino (Marzemino), Kratoschija VIALA & VERMOREL 1901 - 1909 (= Vranac crnogorski CINDRIC ET AL. 2000), Zadarka crna JEKASKA

Identifikation:

Die Sorte ist genetisch wie morphologisch mit Primitivo identisch. Die Synonyme Tribidragh, Plavac, Debela Zhernina / Großschwarze, Kratosija und Zagarese wurden auch für andere Sorten verwendet und sind nicht eindeutig. Zwar entspricht Zinfandel der Sorte Tribidragh im kroatischen Sortenherbarium, jedoch wurde der Name auch für Blatina, ein Kind des Zinfandel und für die Sorte Tribidrag Crni GALET, sowie für Brzamin Crni / Berzamino JELASKA verwendet. Der Wirrwarr um die Sortennamen des Zinfandel ist vor allem auf dem Balkan ein Problem. Bei uns hieß die Sorte Zierefanler oder einfach Schwarze.

Spielarten:

Nicht bekannt, die italienischen Klone sollen allesamt wesentlich blühanfälliger sein.

Abstammung:

Eine Stammsorte mit eigener Genetik, die ein Elter von Plavac Mali, Honigler und weiteren Sorten des Balkans und Ungarns ist.

Fundsituation:

Insgesamt 112 Pflanzen an 21 Standorten wurden allein an der südlichen Bergstraße von Weinheim bis Wiesloch gefunden. Sie sind dort stetig eingestreut in die alten Mischsätze an der Badischen Bergstraße, zusammen mit anderen ungarischen Rebsorten wie Heunisch, Honigler, Putzscheere, Harselevelue, Langstieler, Mittelgroßer Roter Veltliner, Großer Veltliner, Orleans, Elbling, Auxerrois, Silvaner, Blauer Blank, Blauer Elbling, Bettlertraube, Lemberger, Kadarka, Laska und Pinot. Vielfach fand ich den Zinfandel auch verwildert in Weinbergsbrachen, wo sich zwischenzeitlich Haselgebüsche, wilde Kirschbäume oder Hecken etabliert hatten. Funde von Zinfandel gab es auch im Markgräflerland, zusammen mit

Frührotem Veltliner, Lemberger und Putzscheere. Vereinzelt war die Sorte mit Lemberger und Bettlertraube in die alten Trollinger-Bestände am Zusammenfluss von Neckar und Enz eingestreut.

Herkunft und historische Verbreitung: Die Sorte wurde vermutlich bereits im Spätmittelalter mit dem Honigler und Blauen Blank aus der Steiermark, Kärnten oder aus Kroatien importiert. In 1565 verteidigte Freiherr von Schwendi das Schloss Tokay gegen die Türken und war so von den Tokayer Weinen angetan, dass er ganze Wagenladungen von Edelreisern in seine Elsässischen Weinberge nahe Kientzheim und Colmar exportieren ließ. Im Jahr 1604 wurde eine Sorte Weiss Silber aus Rappoltsweiler dokumentiert, das 14 km von Colmar entfernt liegt. Der Silberweiß in den deutschen Sortimenten ist ein Honigler, also ein Kind von Zinfandel, das an der Bergstraße immer mit diesem zusammen auftritt. Mit dem Honigler sollte also auch der Zinfandel an die Bergstraße gekommen sein. Der Sortenname Zinendel / Österreicher ist bereits in der Ampelographia von Sachs (1661) dokumentiert.

Der alternative Name Schwarzer Orleans muss sich nicht notwendigerweise auf die Stadt Orleans beziehen. Es gab eine deutsche Siedlung nahe Hatzeg in Transsilvanien, die Liebfrauen, auf Rumänisch Sîntamaria-Orlea und auf ungarisch Öraljaboldogfalva genannt wurde. Möglicherweise geht die Wormser Liebfrauenmilch ebenso wie der weiße und schwarze Orleans auf einen Export aus Orlea in Transsilvanien zurück. Die Einzelfunde von Zinfandel am schwäbischen Neckar und die Erwähnung des Zinifahnler durch Dornfeld (1868) aus Württemberg dürften auf die Exemplare in der Bilfinger-Sammlung zurückzuführen sein.

Zinfandel war auch in Slowenien, Kroatien und Monte Negro unter den Namen Palvanz, Plavac und Tribidragh verbreitet. Palvanz ist von Plavac (Blaue) abgeleitet. Zierfahnler, verschnitten mit der roten Mirkowacsa und der Blauen Selenka, gab den besten Wein Syrmiens. In Monte Negro, im Kosowo, in Albanien und in Mazedonien wird die Sorte als Kratosija noch heute im großen Stil angebaut. Als Zacharese gelangte die Sorte aus Zadar in Kroatien nach Apulien, wo sie als Primitivo den Hauptsatz bildet. Primitivo wurde auch in den Gebirgstälern des Piemonts gefunden. Mit den Namen Schwarzer Zierfandler und Große Schwarze (Velka Zhernina) war die Sorte mit Lemberger und Kadarka auch in Mähren und am walachischen Südrand der Karpaten verbreitet. Als Sortenexport aus Ungarn stieg sie zu den Hauptrotweinsorten Kaliforniens auf.

Plavac Mali ist ein Kind von Zinfandel x Dobricic. Dobricic bezieht sich auf die Region Dobrudscha in Nordbulgarien. Der Name Zinfandel dürfte mit dem Weinort Zinandali in Kachetien und mit dem dort ansässigen Gärtnervolk der X'indalal zusammenhängen. Xinda leitet sich wie Sinti von Sindhu ab und bezieht sich auf den frühhinduistischen Stamm der Sindhu am Indus. Die indischen Sinti kamen vermutlich um 3200 v.Chr. mit den Siwas und Pani vom Indus nach

Zentralasien und vermittelten zwischen der Harappa-Kultur an den Flüssen Indus und Sarasvati und der Oasenkultur in Baktrien (Tadjikistan, Nordafghanistan) und in der Margiana (Nordiran, Turkmenistan). Nach dem Fall der letzten Städte der Harappa-Kultur im Indusdelta lebten die Sindhu vom Indus in den Singalesen auf Sri Lanka weiter. Die zentralasiatischen Sindhu flüchteten sich als Xinda zu den Dakern nach Dagestan und Kachetien, als Sinti zu den Adygäern im Nordwestlichen Kaukasus und zu den indischen Siwas nach Ostanatolien. Die indischen Sinti sind die Vorfahren der kaukasischen Sinti und der Sinti auf dem Balkan und in Europa. Sindhu leitet sich von Xin und Dahae ab, was die Nähe der Xindhu zu den Dakern in Dagestan, den Adygäern (Hat-Daci) des nordwestlichen Kaukasus und zu den Dakern in den östlichen und südlichen Karpaten erklärt. Die antiken Sinthi waren Nachbarn der makedonischen Paioni (Pani, Punier). Die Synthi, ein vermeintlich thrakischer Stamm, lebten im Süden griechisch Mazedoniens. Damit ist alles gesagt und die Ausbreitungsgeschichte des Zinfandel von Dagestan in die Adygeia und weiter in die Karpaten und nach Bulgarien und Mazedonien geklärt. Dass die Kroaten den Zinfandel heute als originär kroatische Sorte begreifen, dürfte an ihrem Nationalstolz liegen, der den Blick zu den Ursprüngen im Mittleren Osten ähnlich wie bei den Franzosen verschleiert hat.

Die Xin stammten ursprünglich aus Nordchina, wo sie mit den Nagas aus Sichuan zu Chinah (Xin-Noach), in Nordchina zu Cinas, Chinas oder Hunas verschmolzen. Zusammen mit den Kiang gaben die Xin der chinesischen Provinz Xinjiang (Xin-Kiang) ihren Namen. Zu frühvedischen Zeiten siedelten Chinas als Cinas, Kankas und Kanakas auch in Nordindien. Sie gehörten zu den 9 nordchinesischen Barbaren-Stämmen, die Sklaven hielten und aus denen auch die Berber Nordafrikas hervorgingen.

Lageansprüche:

Die Sorte ist sehr tolerant gegen Hitze- und Trockenstress und liebt heiße, tagsüber hitzige Standorte in felsig-klüftigen Hanglagen, wo sie sichtlich aufblüht. Sie ist die optimale Sorte für die subkontinentalen Waldsteppenklimate des östliche Balkans und für semiaride, subtropische Klimazonen auf den Uferterrassen der im Sommer fast ausgetrockneten Flussläufe, wo im Sommer und Herbst mehrere Monate lang kein Niederschlag fällt. Voraussetzung im ariden Klima ist, dass die Stöcke tief verwurzelt sind und sich ihr Wasser aus dem flussnahen Grundwasser holen können. Das sehr breite Tal des Kura im östlichen Transkaukasus ist im Sommer und Herbst sehr trocken, unter dem Schwemmkies befindet sich aber eine Grundwasserschicht, die die Reben in der Flussebene über die Trockenperioden bringt. So ist es auch aus ökophysiologischer Sicht gut möglich, dass der Zinfandel aus den semiariden Gebieten Kachetiens stammt, wo das Volk der Zindalal Wein- und Gartenbau betrieben hat und der Weinort Zinandali für die besten Weine Georgiens steht. Längere Sommertrockenheit übersteht der Zinfandel bei uns mühelos, in

semiariden und ariden Gebieten benötigt er flussnahen Grundwasseranschluss oder Oasen- und Bewässerungskultur. Eine Ersatzheimat fand die Sorte in den südwestlichen Ausläufern des Odenwalds bei Heidelberg, wo unter einer dünnen Lößauflage der harte, aber klüftige Porphyr ansteht. Dort wuchsen alte Zinfandelstöcke wurzelecht sogar in direkter Nachbarschaft zu einem 100 Jahre alten Hybridgarten, dessen Oberlin-Hybriden von den Nazis und Reblaus-Kommissaren übersehen worden waren und so jedes Jahr mit Millionen von Reblausgallen übersät sind. Offenbar wurzelten die alten Primitivo-Stöcke so tief, dass die Reblaus den tief in die Felsklüfte eingewachsenen Wurzeln nichts anhaben konnte. Mit den modernen Unterlagen kann Zinfandel auch gut auf Löß und anderen Bodenarten wachsen, jedoch fördern die hohen Temperaturen in Mittelhanglagen sichtlich das Wachstum und die Traubenreife. Die Sorte wurde früher auf Zapfen geschnitten und ist vor allem an den kopfnahen Trieben fruchtbar und dort auch winterhart. Bei langem Anschnitt der Ruten bleiben die mittleren Fruchttriebe oft im Wachstum zurück, was der Trauben- und Holzreife nicht förderlich ist. Zwei kurze Bögen sind deshalb besser als ein langer Bogen. Früher hatte man mehrere Schenkel oder Arme, die jeder für sich auf zwei bis drei Zapfen angeschnitten wurden. In den alten Weinbergen war das Winterholz ähnlich wie beim Orleans sehr empfindlich gegen Oidiumbefall, der durch geeignete Pflanzenschutz-maßnahmen im Vorfeld vermieden werden kann. Oidiumbefall macht das Holz porös und lässt es bei dem ersten Frost absterben, so dass am Ende nur 2-3 anschnittfähige Augen übrig bleiben. Im Vergleich zum Ertrag bildet die Sorte im Drahtrahmen relativ wenig Blattmasse, so dass eine höhere Blattwand oder Ertragsbegrenzung durch Halbierung und Entfernung der Nebentrauben empfohlen wird. Schlecht ausgereifte Ruten entstehen, wenn sich die Sorte übertragen hat. Gut ausgereiftes Holz findet man aber immer am Kopf des Stammes und dieses ist dann auch gut frosthart.

Eigenschaften:

Zinfandel ist mäßig wüchsig mit vergleichsweise dünnen, zähen Ruten, die weitgehend aufrecht wachsen und mehrere Meter lang werden können. Ein verwilderter Stock erreichte in einem Kirschbaum mindestens 8 m Trieblänge. Die Sorte ist fruchtbar, in windigen, ungeschützten Lagen etwas blühanfällig, aber insgesamt und in den meisten Blühjahren ziemlich ertragsstabil. Meist halten sich die Verrieselungsneigung und der Anteil an Kleinbeeren an den virusfreien Klonen in Grenzen. Außerdem bilden die untersten Trauben an den Traubenstielen regelmäßig Zweittrauben aus, was die Sorte insgesamt ertragreich macht. Der Farbumschlag beginnt vergleichsweise früh mit dem Spätburgunder und kurz nach Portugieser, die Beerenreife zieht sich dann aber hin, insbesondere wenn der August und der September regnerisch und wolkenreich sind. Je heißer und strahlungsreicher die Lage, desto besser ist am Ende das Ergebnis hinsichtlich der Traubenreife und der

Öchslegrade, die in guten Jahren 90° oder 100 °Öchsle übersteigen können, wenn die Trauben vorher bei nassem Wetter nicht zusammengefault sind. In Apulien gehört die Sorte zu den frühreifen Sorten und ist reif und abgeerntet, bevor der Regen ab Mitte September wieder einsetzt. Die Sorte neigt nach spätsommerlichen Trockenphasen dazu, bei plötzlichem Wasserüberschuss viel Wasser aufzunehmen, was zum Platzen der Beeren und schnellem Faulen führen kann. Auch nach Starkregen, längerer Nässe und Nebel beginnen die Trauben zu faulen, insbesondere an nicht gut durchlüfteten Stellen oder wenn sich Trauben berühren oder aufeinander liegen. Entblättern ist dringendst empfohlen, ebenso wie die Entfernung der Zweittrauben, die der Haupttraube aufliegen. Insofern können Verrieselungs-effekte bei dieser Sorte von Vorteil sein. Wenn die Sorte bei uns reif ist, entwickelt sie unter dem Einfluss kühler Nächte ein ausgeprägtes Kirscharoma, das den südlichen Standorten in Italien fehlt und den Primitivo auch zu einer wunderbaren Esstraube macht. Wenn das Optimum der Sorte erreicht wurde, kann man aus den Trauben wundervolle Rotweine herstellen. Neben dem Gewürztraminer wurden die Jungreben des Zinfandel in der Rebschule bevorzugt von Kaninchen abgefressen, es müssen also Aromastoffe enthalten sein, die es selbst Kaninchen ermöglicht, unter Dutzenden von Sorten und verstreut über die Rebschule gerade die Reben des Zinfandel zu finden. Auch bei geringeren Öchslegraden geraten die Weine noch ganz gut, wie der erste Versuchsausbau an der Bergstraße gezeigt hat. Leider wird die Sorte von der Kirschessigfliege befallen.

Empfohlen für warme und heiße, schnell abtrocknende, wintermilde Hanglagen in klimatischen Trockeninseln. Nichts für Anfänger.

Kloneigenschaften:

Mehr als ein Dutzend JA-Klone wurden an der Bergstraße selektiert und virusfrei getestet.

Aufnahme: 28.9.2012

Aufnahme: 28.9.2012