

AUTOCHTHONER ZELEN AUTOCTONO ZELEN

Ein außerordentlich edles Aroma
Un aroma particolarmente nobile



In Zusammenarbeit
mit der slowenischen Zeitschrift
In collaborazione
con la rivista slovena

Vino

JOŽE ROZMAN

Obwohl das Vipava-Tal im Osten, wie im Westen, offen und demzufolge besonders windig ist, handelt es sich um das slowenische Anbaugebiet mit den meisten autochthonen Rebsorten unter denen die Sorte Zelen besonders wichtig ist. Zum ersten Mal wurde sie im Buch Vinoreja (Rebanbau) genannt. Dieses 1844 von Matija Vertovec, dem Pfarrer von Podnanos, geschriebene Werk ist das erste slowenische Fachbuch über den Rebanbau. So beschreibt er sie als Sorte mit einem außerordentlich edlem Geschmack, was noch immer zutrifft, denn die heutigen Weine weisen ein reiches und vielschichtiges Aroma auf, das vom Jahrgang, der Reife und den Keltermethoden abhängt, was die genaue Festlegung jenes außerordentlich edlen Aromas schwierig gestaltet. So ist bekannt, dass das Aroma des Zelen nicht lange anhält, weshalb eine Gruppe von Forschern des slowenischen Landwirtschaftsinstituts sich bemüht Methoden zu entwickeln, die dieses bewahren sollen. Sie haben entdeckt, dass die Sorte Zelen im Vergleich zu anderen Rebsorten bis zu doppelt so viel Phenolsäuren enthält. Diese Säuren sind Antioxydationsmittel und sind sehr gesund, während die hauptsächlich vertretene Caftarsäure nach Ansicht der Ärzte das Immunsystem stärkt. In Maßen getrunken Zelen ist demnach sicherlich nicht gesundheitsschädlich, einige behaupten sogar, er hätte aphrodisische Wirkung! Heute sind im Vipava-Tal ungefähr 60 Ha mit Zelen bewachsen. Die meisten Reben stehen im oberen Talabschnitt von Lozice bis ĐrniDe aber einige sind auch im unteren Talabschnitt zu finden (Branik, Dornberk, PrvaDina, Osek, Vitovlje). 2003 gründeten die wichtigsten Erzeuger von Zelen im oberen Vipava-Tal das Consortium Zelen, das heute 21 Mitglieder zählt und die Weinbereitung und ständige Qualitätskontrolle aufs strengste regelt.

Nonostante sia ventosa e aperta sul versante orientale e su quello occidentale, la valle Vipava è quella che tra tutti i distretti vinicoli della Slovenia offre il numero maggiore di varietà autoctone: tra queste la Zelen è la più importante. Le prime indicazioni della sua presenza si trovano nel libro Vinoreja ('Viticoltura'), il primo libro specialistico in sloveno sulla viticoltura, scritto nel 1844 dal parroco di Podnanos Matija Vertovec. In breve, egli la descrive come caratterizzata da un sapore particolarmente nobile, una definizione che continua ad intrigare dato che i vini odierni prodotti hanno un profilo aromatico ricco e sfaccettato e che tale sfaccettatura dipende dall'annata, dalla maturazione e dalle procedure di vinificazione - variabili che rendono difficile la definizione di quello specifico aroma nobile. È fatto noto che gli aromi della Zelen hanno una ridotta longevità, cosa che ha portato un gruppo di ricercatori dell'Istituto di Agronomia della Slovenia a cercare un metodo che permettesse di preservarli. Hanno scoperto che contiene fino al doppio di acidi idrossicinnamici rispetto ad altre varietà. Tali acidi possiedono proprietà antiossidanti, benefiche per la salute, mentre - stando all'opinione dei medici - quello prevalente, l'acido caftarico, rafforza il sistema immunitario. Un consumo moderato di Zelen, quindi, di sicuro non danneggia la salute, ma secondo alcuni ha addirittura proprietà afrodisiache! Oggi nella valle Vipava sono presenti circa 60 ettari di terreno coltivati a Zelen, la maggior parte di questi cresce nella parte superiore della valle, da Lozice a Črničē, ma anche nella parte inferiore (Branik, Dornberk, Prvačina, Osek, Vitovlje) non è completamente assente. Nel 2003, tutti i maggiori produttori di Zelen della parte superiore della valle Vipava hanno costituito il Consortium Zelen, che oggi annovera 21 membri e detta regole ferree sulla vinificazione e supervisione costantemente la qualità della produzione.



FÜR SIE PROBIERT Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich

SCELTI PER VOI Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio



Wine and Tourism
Malovščevo
Remec - Garbari
Vitovlje 68,
5261 Šempas, Slovenia
Tel.+386 05 307 88 90
info@malovscevo.com
www.malovscevo.si

Az. Malovščevo

Aree soleggiate, terreno generoso e l'influenza benefica del clima mediterraneo donano ai vini dell'azienda vinicola Malovščevo un caratteristico aroma variegato e un sapore armoniosamente fruttato, che si addice anche al loro Zelen. Macerato di notte è di colore giallo con sfumature verdastre. Al naso mela, limone con sentori di rosmarino di sottofondo. Un vino secco dal delicato sapore fruttato, con gradazione fino a 12% e 5,5 grammi di acido per litro; non troppo marcato, anche perché sottoposto a una parziale fermentazione malolattica. Il prezzo in cantina è di 6,00 euro (IVA esclusa).

Weingut Malovščevo

Sonnige, fruchtbare Böden und das mediterrane Klima sorgen für das charakteristisch vielfältige Aroma und den fruchtigen Geschmack der im Weingut Malovščevo erzeugten Weine, die auch ihrem Zelen gemein sind. Der nachts gegärte Wein ist gelb mit einem grünlichen Schimmer. An der Nase nach Apfel und Zitrone mit einem Hauch von Rosmarin im Hintergrund. Ein fruchtig delikater und doch trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von bis zu 12% und einer durch die teilweise malolaktische Gärung nicht zu aufdringlichen Säure (5,5 g pro Liter). Im Weinkeller 6,00 Euro (ohne MWSt).



Ferjančič Winery
Planina 73,
5270 Ajdovščina, Slovenia
Tel. +386 05 368 90 55
Cell. +386 041 834 013
peter.ferjancic@siol.net

Az. Ferjančič Winery

Planina è conosciuta soprattutto per l'autoctono Pinela, ma Peter Ferjančič non disdegna in alcun modo lo Zelen. Nel 2007, è stato vendemmiato due volte, prima agli inizi di settembre e successivamente a metà ottobre, quando i grappoli erano già troppo maturi. Entrambe le vendemmie hanno prodotto piacevoli vini di corpo, di gradazione 12% e con complessivi 5,3 grammi di acidi, che donano al vino vivacità e piacevole bevibilità. Lo Zelen Ferjančič ha colore giallo limone, è fruttato e floreale al naso, e presenta le specifiche caratteristiche della varietà. In cantina costa 7,00 euro (IVA esclusa).

Weingut Ferjančič Winery

Planina ist vor allem wegen dem autochthonen Pinela bekannt, doch Peter Ferjančič verschmäht keinesfalls den Zelen. 2007 wurde er in zwei Phasen gelesen. Zunächst Anfang September und anschließend Mitte Oktober, als die Beeren schon überreif waren. Beide Lese haben angenehme, körperreiche Weine mit 12% Alkohol und insgesamt 5,3 g Säure, die für die spritzige Süffigkeit des Weins sorgt, ergeben. Der Zelen Ferjančič ist zitronengelb. An der Nase ist er blumig-fruchtig und besticht durch die für den Wein typischen Eigenschaften. Im Keller 7,00 Euro (ohne MWSt).



Krapež Family Estate
Vrhpolje 95,
5271 Vipava, Slovenia
Tel. +386 05 368 71 10
Cell. +386 040 219 500
vina.krapez@siol.net

Az. Krapež Family Estate

Una varietà che foglia presto e matura tardi, necessita di un ambiente soleggiato, proprio come quello su cui Martin Krapež, un membro del gruppo internazionale Vini Veri, ha piantato il suo Zelen. L'annata 2007 ha colore giallo paglierino con sfumature verdastre, al naso sentore di frutta citrina matura. Il contenuto totale di acidi è di soli 4,3 grammi per litro, grazie alla completa fermentazione malolattica, mentre le vigne - di diciassette anni - hanno una produzione modesta, solo una bottiglia per ogni vigna, di gradazione 11,5%; un vino piacevolmente corposo e molto delicato. Il costo in cantina è di 7,00 euro (IVA esclusa).

Weingut Krapež Family Estate

Diese früh Blätter bildende und spät reifende Sorte benötigt eine sonnige Lage, gerade so wie die, in der Martin Krapež (Mitglied der internationalen Gruppe von Vini Veri) seinen Zelen gepflanzt hat. Der Jahrgang 2007 ist strohgelb mit grünlichem Schimmer, An der Nase erinnert er an reife Zitrusfrüchte. Durch die vollständige malolaktische Gärung liegt der Säuregehalt bei nur 4,3 g pro Liter. Die vor siebzehn Jahren gepflanzten Reben ergeben nur eine Flasche pro Stock. Der angenehm körperreiche und sehr delikate Wein hat einen Alkoholgehalt von 11,5%. Im Keller 7,00 Euro (ohne MWSt).

