

Zinfandel, Primitivo, Crljenak Kaštelanski: één druif, drie namen

16 april 2021 · door Jens De Cuyper

Zes wijnen van dezelfde druif onder drie namen, uit Californië, Puglia en Kroatië — herenigd na eeuwen gescheiden geschiedenis.

Zinfandel, Primitivo of Crljenak Kaštelanski? Jarenlang wist niemand dat het om dezelfde druif ging — tot DNA-onderzoek in de jaren 90 en 2000 de 'Zinquest' oploste. Op 15 april 2021 verenigde Wijnclub Zottegem virtueel zes wijnen van deze druif onder haar drie namen: uit Californië, Puglia en Kroatië. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Land
Silverpalm	Zinfandel	2012	USA (Sonoma County)
Francis Coppola	Director's Cut Zinfandel	2017	USA (Sonoma - Dry Creek Valley)

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Land
Schola Sarmenti	Cubardi Primitivo	2016	Italië (Salento)
Masseria Capoforte	Primitivo	2016	Italië (Salento)
Zlatan Otok	Crljenak	2015	Kroatië (Hvar)
Vuina	Crljenak Stafileo	2014	Kroatië (Kaštela)

Woord vooraf

Beste wijnvrienden,

Ons jaarthema 'grape around the world' is bij deze druif echt van toepassing! Onze 'Zinquest', de zoektocht naar de oorsprong van de Zinfandel, brengt ons naar diverse zonnige streken in Amerika, Italië en Kroatië.

Het fysiek reizen zit er vandaag helaas even niet in. Maar laat ons dit niet tegenhouden om toch volop deze zonovergoten druif te ontdekken.

Op het eerste zicht lijkt het dat deze wijnen weinig met elkaar gemeen hebben, maar niets is minder waar. Ondanks de verschillende benaming gaat het weldegelijk over één en dezelfde druif. Ze leven weliswaar al eeuwen gescheiden maar hun DNA is hetzelfde gebleven. Vanavond ben ik dan ook fier om te melden dat ik deze druiven terug heb kunnen verenigen. Laat ons samen op ontdekking gaan of we na deze jarenlange scheiding nog gelijkenissen terugvinden in het glas.

Zinfandel, Primitivo of Crljenak Kaštelanski? Ik ben alvast benieuwd!

Veel proefplezier!

Jens

De oorsprong van de Zinfandel

De Zinquest, de zoektocht naar de oorsprong van Zinfandel, leverde de afgelopen jaren interessante ontdekkingen op. Zo bleek de in Puglia aangeplante druif Primitivo een tweeling van Zinfandel te zijn. En inderdaad de omstandigheden in de hak van de laars van Italië zijn goed te vergelijken met die in Californië. Warme zomers, koele winters, net voldoende neerslag op jaarbasis.

Inmiddels zijn Primitivo en Zinfandel vrij bekend onder de wijnliefhebbers en beschouwen velen deze informatie momenteel als vanzelfsprekend. Tot in de jaren zestig wist men echter niet dat Zinfandel en Primitivo dezelfde druif waren.

In 1967 echter werden er veel wenkbrauwen gefronst toen professor Austin Goheen van de Universiteit van Californië een bezoek bracht aan de Italiaanse regio Apulië. Hier vond hij een verbazingwekkende overeenkomst tussen Primitivo en Zinfandel. In 1968 werd Primitivo naar Californië gebracht. Na analyse werden de druiven genetisch identiek verklaard.

Maar de zoektocht was daarmee nog allerm minst afgelopen. Carole Meredith van de Universiteit van Californië pakte het onderzoek in de jaren negentig op en wees Kroatië aan als de geboorteplaats van deze druiven. Ze verzamelde meer dan 150 wijnstokken uit het hele land voor

de analyse. Op een later moment was haar team ervan overtuigd dat Plavac Mali de betreffende 'moederdruif' was.

Later, na uitgebreider DNA-onderzoek in 2001, werd bevestigd dat deze Plavac Mali-druif een vertakking was van de eerder verloren geachte Crljenak Kaštelanski. Aanleiding was de ontdekking van slechts 9 Crljenak Kaštelanski-wijnstokken in een wijngaard met duizenden andere variëteiten aan de Dalmatische kust vlak bij de plaats Kaštela. Met het vinden van de 'Rode van Kaštela' was het raadsel opgelost.

De Kroatische wijnbouwers waren blij. Wellicht hadden ze een troef in handen om hun wijnen ook in het buitenland te verkopen. De naam Crljenak Kaštelanski bekt echter niet makkelijk. In 2011 bleek dat de in de Kroatische wijnbouw eerder beschreven druif Tribidrag genetisch identiek is aan de Crljenak Kaštelanski. Bovendien verwijst het woord Tribidrag net als Primitivo naar het woord 'vroeg', wat weer is afgeleid van het vroegrijpende karakter van de druif.

In 2017 is er een groot symposium georganiseerd in het Kroatische Split onder de naam "Ja sam Tribidrag" ('Ik ben Tribidrag') met onder meer de beroemde Engelse wijnschrijver Jancis Robinson als spreker. Het is duidelijk de bedoeling dat de genetische evenknie van Zinfandel en Primitivo, Tribidrag gaat heten en niet Crljenak Kaštelanski.

Van Tribidrag naar Primitivo in Italië. In de 18e eeuw had een priester met de naam Don Francesco Filippo Indellicati een voorliefde voor wijn. Hij kocht wat druiven uit Kroatië, waaronder Tribidrag. Daarna plantte hij ze in het Italiaanse Liponti. Vervolgens zag hij dat de Tribidrag-

druiven nog vóór alle andere druiven begon te rijpen. Zodoende begon hij ze Primitivo te noemen. Immers Primitivo is een afgeleid woord vanuit het Italiaans. Het betekent 'eerste'. Hierdoor bleef deze naam hangen. Omdat de druiven met gemak begonnen te groeien in het regionale klimaat, sloeg de Primitivo als een lopend vuurtje over naar heel Apulië. Het werd de meest aangeplante druif in de regio.

Van Tribidrag naar Zinfandel in Californië. Ondertussen arriveerde vanuit Wenen de Tribidrag-druif in 1829 in Boston. Deze werd meegenomen door de Habsburgse monarchie die destijds over Kroatië regeerde. Pas later in Boston werd het ontvangen door een tuinbouwer genaamd George Gibbs. Het werd gebruikt als een tafeldruif en aangeduid als Zenfendal. Dat is weer afkomstig uit de Hongaarse naam tzinifándli. Later verhuisde Gibbs naar Californië om de goudkoorts in 1850 te volgen. Hierbij nam hij de Zinfandel-wijnstokken mee.

De druif werd in 1857 voor het eerst in Noord-Amerika geplant om er wijn van te maken. Dit was bij de Oak Knoll-wijngaard in het noorden van Napa Valley. De wijn werd zo goed ontvangen dat de productie van Zinfandel bijna van de ene op de andere dag een hoge vlucht nam. Tegen het einde van de jaren 1890 werd de druif ook hier niet meer gebruikt als tafeldruif doordat de kwaliteit steeds beter en beter werd. Immers dankzij de kwaliteitseigenschappen werd het een van de meest aangeplante druiven in Amerika.

De druif

Zinfandel produceert grote trossen donkerblauwe bessen die onregelmatig rijpen waardoor handmatig plukken in verschillende fases noodzakelijk is. De druiven geven een suikerrijp sap waardoor het alcoholgehalte vaak aan de wat hogere kant is. Dit resulteert in een fruitgedragen maar stevige (donker)rode wijn, geliefd om zijn tonen van jamachtig fruit en rokerige exotische specerijen.

Aroma: fruit (braambes, vijgen, aardbei, perzik en zwarte kersen), cacao en pure chocolade, tabak en sandelhout, leder, kruiden (rooibos, kaneel, steranijs). Te drinken bij pasta met tomatensaus, rood vlees, gegrild of gebakken. Wijnstijlen: droge rode wijn, fruitig, rijp, donker fruit, lage aciditeit, soepele tannines — zwaarder dan een Pinot Noir, lichter dan een Cabernet Sauvignon.

Waar groeit de druif en wat is z'n karakter?

- **Californië, 17.486 hectare.** Lossere grond met minder structuur, veel hoogteverschillen en zanderig. Lodi: vooral White Zinfandel, maar ook toegankelijke sappige rode wijnen. Paso Robles: rond en zacht. Napa Valley: intense wijnen. Sonoma – Dry Creek Valley: hoger in aciditeit, aroma's als anijs en peper. Sonoma – Russian River Valley: hoger in aciditeit, vooral van oude ranken, lager in alcohol, kruidige aroma's.
- **Italië, 11.000 hectare (Puglia).** Weinig hoogteverschillen, vrij plat. Leemgrond, rijk aan stenen met veel ijzeroxide. Primitivo di Manduria: donker, stevig en vol fruit. Gioia del Colle Primitivo: hoger gelegen wijnstreek wat resulteert in een hogere aciditeit, met doorgaans een hoog bewaarpotentieel.

- **Kroatië, 70 hectare.**
- **Andere** (Australië, Chili, Canada, Zuid-Afrika).

Serveertemperatuur: 16-18 graden.

Bespreking van de wijnen

Silverpalm Zinfandel 2012

De druiven van de Silverpalm Zinfandel komen van de noordelijke Californische wijngaarden. Deze regio wordt vooral gekenmerkt door zijn koelere zeeklimaat met bijhorende mistbanken afkomstig van de Pacifische Oceaan wat resulteert in lagere temperaturen in de zomer en minder koude winters.

2012 was een uitzonderlijk goed wijnjaar, klimatologisch zat alles mee. Het klimaat was heel constant, waardoor de druiven langzaam konden rijpen. Dit vertaalt zich in het glas door een diepere kleur met zachte tannines, toetsen van vanille, eik, kers, peper en kaneel.

Wijnenmerken — Assemblage: 86% Zinfandel, 13% Petit Sirah, 1% Barbera. Vinificatie: lagering op zowel Franse als Amerikaanse eik. Serveertemperatuur: 16-18 °C. Alcohol: 14,8%.

Francis Coppola Director's Cut Zinfandel 2017

Francis Ford Coppola, de beroemde filmregisseur, heeft zich omringd door een professioneel team dat met succes een heel modern wijnbedrijf runt. Sinds 2011 worden gasten hartelijk ontvangen op de Rosso &

Bianco Winery in Alexander Valley in de regio van Sonoma. Corey Beck is de wijnkeldermeester, de druiven zijn afkomstig van de meest geschikte terroirs volgens cépage. 'Wine, food & adventure' bij uitstek!

De Zinfandel is geproduceerd met fruit gelegen in de Dry Creek Valley appellation waar de combinatie van het klimaat en het wonderschone terroir zorgt voor uitstekende Zinfandel-druiven met een intens geconcentreerde smaak. De helft van de druiven is in zijn geheel geperst en de most wordt gefermenteerd in open-top fermentoren voor maximale kleurextractie en smaak. Daarna mag de wijn verblijven in een combinatie van Franse en Amerikaanse eik waardoor zoals Coppola het beschrijft "de wijn z'n brede schouders verkrijgt".

In het glas is deze Coppola Zinfandel uit de Director's Cut-serie diep robijnrood zoals een fraaie Zinfandel behoort te zijn. In de neus is deze zinfandel een heerlijk krachtige, volle wijn met rijpe geuren van vijg, rozijn, amarenekersen, chocolade en specerijen. De Director's Cut Zinfandel is weelderig full bodied en fluweelzacht in het gehemelte. In de mond is deze Coppola intens en vol van smaak met rijp zwart fruit van gedroogde pruim, braam, specerijen, vanille en een zweem van laurierdrop. Aan deze Zinfandel is een kleine hoeveelheid Petite Syrah toegevoegd om zo een steviger structuur en complexiteit te geven aan de wijn.

Wijnkenmerken — Assemblage: 84% Zinfandel, 14% Petite Sirah, 2% Syrah. Serveertemperatuur: 16-18 °C. Alcohol: 14,9%. Foodpairing: lamsvlees, varkensvlees of pasteischotels.

Schola Sarmenti Cubardi Primitivo 2016

Schola Sarmenti is opgericht door een aantal kwaliteitsbewuste producenten in het uiterste zuiden van Italië, het schiereiland Salento, met het specifieke doel: het behouden en verder uitbouwen van de culturele en technische nalatenschap van generaties wijnmakers in Salento. Het wijngoed bestaat uit authentieke wijngaarden die deskundig bewerkt en beschermd zijn gedurende ca. 80 jaar. De wijngaarden van Schola Sarmenti leveren vooral autochtone druivensoorten zoals de primitivo en de negroamaro. De opbrengst per ha is hier laag, de druiven worden met de hand geplukt en volgens de modernste technieken verder geselecteerd in de kelder. De wijnkelder is hypermodern en voorzien van de laatste technische snufjes.

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: ongeveer 65 jaar. Opleiding: alberello, een Apulisch hoofdgetraind systeem, met een dichtheid van ongeveer 4.500 planten per hectare. Oogsten en wijnbereiding: druiven worden met de hand geplukt en voorzichtig in kleine luchtige kisten gelegd, die als hele trossen bij de wijnmakerij aankomen. Daar worden druiven verder geselecteerd met behulp van een geavanceerde sorteertafel. Veroudering: zes maanden in tweede passage, medium geroosterde Franse eikenhouten tonneaux; vervolgens acht maanden in flessen voor verdere verfijning.

In een zeer harmonieuze context ontwikkelt zich behendig een buitengewone aromatische complexiteit. Intense tonen van rijp fruit maken plaats voor aangename tabaksaroma's met een verleidelijke hint

van chocolade en koffie in de afdronk. Smaak: een volle fluwelen wijn met zachte tannines die zich zachtjes naar je gehemelte uitstrekken met een aangename lange afdronk als finish.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Primitivo. Serveertemperatuur: 16-18 °C. Alcohol: 15%. Foodpairing: Italiaanse pastagerechten, gegrild vlees, kalfsvlees, lamsvlees, wildgerechten, pizza en oude kazen.

Masseria Capoforte Primitivo 2016

Masseria Capoforte bevindt zich in het diepe zuiden van Italië in Puglia, vlakbij de plaats Taranto. Een microklimaat zorgt hier voor de perfecte rijping van de druiven. Op een bodem van zanderige kleigronden, rijk aan tufsteen en uitkijkend over de Ionische kust worden de druiven met de hand geplukt om een zo hoog mogelijke kwaliteit te bewerkstelligen. Het wijnhuis is in eigendom van het bekende wijnhuis Bepin de Eto uit Veneto.

Een schoolvoorbeeld van wat er van een relatief eenvoudige druif als de primitivo gemaakt kan worden. Deze wijn heeft in de geur voldoende bessig fruit (bosbessen), een lichte kruidigheid met wat witte peper en een vleugje ceder. In de afdronk zoetig fruit, wat kruidigheid en gedroogd fruit (pruim). De lichte tannines en het niet te dominante zuurtje zorgen ervoor, dat deze wijn een perfecte levendigheid behoudt.

Na de handmatige oogst worden de druiven ontsieeld en gekneusd en in roestvrij stalen cuves vergist, waarbij om geur- en kleurstoffen aan de schillen te onttrekken, pigeage, remontage en delestage wordt

toegepast. Na de vergisting is de wijn gerijpt in grote eiken vaten.

Deze primitivo is een toegankelijke wijn. Heerlijk bij het haardvuur met een stukje droge worst of harde kaas, maar ook prima als begeleider van een stevig gevulde salade of pasta en bij gerechten met niet te zwaar wild of varkensvlees.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Primitivo. Serveertemperatuur: 16-18 °C. Alcohol: 14,5%. Foodpairing: salumi, kaas, salade, pasta.

Zlatan Otok Crljenak 2015

Zlatan Otok is één van de beste wijnhuizen van Kroatië. Ze maken wijnen op het eilandje Hvar in de Adriatische Zee en recht daar tegenover op het vasteland. De meeste wijnen van Zlatan Otok worden gemaakt van inheemse Kroatische druiven. Zowel in binnen- als in het buitenland oogsten ze grote waardering. De wijnmaker van Zlatan Otok is inmiddels twee maal uitgeroepen tot Kroatisch wijnmaker van het jaar.

Zlatan Otok is in 1986 opgericht en richt zich op het maken van kwaliteitswijnen die recht doen aan de Kroatische wijntradities. Ze staat in Kroatië en ver daarbuiten hoog aangeschreven. Het huis heeft in de afgelopen jaren een kruiwagen aan medailles in de wacht gesleept op wijnconcours in Bordeaux, Zürich, Zagreb, Londen en Parijs. In eigen land is de wijnmaker van het huis, Zlatan Plenković, twee maal uitgeroepen tot 'wijnmaker van het jaar'.

Haar wijngaarden liggen op de zuidelijke hellingen van het eilandje Hvar in de Adriatische Zee en op het vasteland, nabij Makarska en Šibenik. De

hellingen zijn erg steil, 40% tot 60%. Het onderhoud en de oogst gebeurt met de hand. Machines kunnen deze steile hellingen niet bereiken.

Zlatan Otok heeft nooit een biologische certificering nagestreefd, al zou ze die waarschijnlijk makkelijk kunnen verkrijgen want door de zeewind en de hitte van de droge zomer zijn bestrijdingsmiddelen niet nodig.

Fraaie neus van kersenjam en specerijen. Alsof je op een Arabische markt loopt. In de mond krachtig en intens: rijpe rode kersen, zoete aardbeien, geurige bloesem, milde bitters van gedroogde salie en weer die kruidige specerijen. Serveer hem bij een gegrilde rib-eye of lamskoteletten om de tannines te verzachten.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Crljenak. Serveertemperatuur: 16-18 °C. Alcohol: 14,5%. Foodpairing: gegrilde rib-eye.

Vuina Crljenak Stafileo 2014

'Neven Vuina', één van de meest professionele wijnbouwers van Kaštela nabij Split, heeft zich laten inspireren op de oorsprong van de Zinfandel. Hierdoor is hij op zoek gegaan naar de oude originele druiven van de streek. Om de familietraditie in ere te houden verwerkt hij enkel de druiven die in zijn eigen wijngaard op de hellingen van Kozjak groeien.

De Crljenak Stafileo is een droge, zeer geëxtraheerde wijn, zonder de bitterheid die bijvoorbeeld in een Plavac Mali aanwezig is. Donker fruit en leder vinden we terug in de neus. In de mond zijn het zachte en soepele tannines. De wijn wordt best ruim op voorhand gedecanteerd (+/- 2 uur). Deze wijn heeft zeker bewaarpotentieel.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Crijenak. Serveertemperatuur: 16-18 °C. Alcohol: 14%.

wijnclubzottegem.be