

1. De geproefde wijnen:

- *Silverpalm – Zinfandel 2012*
- *Francis Coppola - Director's Cut Zinfandel 2017*
- *Schola Sarmienti - Cubardi Primitivo 2016*
- *Masseria Capoforte - Primitivo 2016*
- *Zlatan otok - Crljenak 2015*
- *Vuina - Crljenak Stafileo 2014*

2. 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. Ondank 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

3. 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 het de hak van de laars van Italië zijn goed te vergelijken met die in California. 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 ondermeer 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 betekend '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 werd. Immers dankzij de kwaliteitseigenschappen werd het een van de meest aangeplante druiven in Amerika.

4. De druif

Zinfandel (zin-fan-del)



Primitivo – Tribidrage – Crljenak Kaštelanski

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.



Vereniging zonder winstdoelmerk
Commanderij Zottegem

Zinfandel

Proefavond 15/03/2021

ZINFANDEL

A fruit forward-yet-bold red that's loved for its red fruit flavors and exotic spice notes.

Originally from Croatia where it's called Crljenak Kaštelanski.



Blackberry
Strawberry
Peach Preserves
Cinnamon
Sweet Tobacco
Brambles
Spiced Plum
Hoisin
Vanilla

WINE FOLLY

Aroma:



Blackberry



Strawberry



Peach Preserves



Cinnamon



Sweet Tobacco

Fruit: braambes, vijgen, aardbei, perzik en zwarte kersen

- Cacao en pure chocolade
- Tabak en sandelhout, leder
- Kruiden: rooibos, kanneel, 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:

- California 17,486 hectare
Lossere grond met minder structuur
Veel hoogte verschillen en zanderig
 - o Lodi
vooral White zinfandel, maar ook toegankelijke sappige rode wijnen
 - o Paso Robles
Rond en zacht
 - o Napa Valley
Intense wijnen
 - o Sonoma – Dry creek valley
Hoger in aciditeit, aroma's als anijs en peper
 - o Sonoma – Russian river Valley
Hoger in aciditeit, vooral van oude ranken, lager in alcohol, kruidige aroma's
- Italië 11,000 hectare (Puglia)
Weinig hoogte verschillen, vrij plat
Leemgrond, rijk aan stenen met veel ijzeroxide
 - o Primitivo di Manduria
Donker, stevig en vol fruit
 - o Gioia del colle Primitivo
Hoger gelegen wijnstreek wat resulteert in een hogere aciditeit. Hebben doorgaans een hoog bewaarpotentieel.
- Kroatië 70 hectare
- Andere (Australië, Chili, Canada, Zuid-Afrika)

Serveertermperatuur:

16-18 graden



5. Bespreking van het geproefde wijnen:

- *Silverpalm – Zinfandel 2012 (Sonoma County – Verenigde Staten)*



De druiven van de Silver Palm zinfandel komen van de noordelijke Californische wijngaarden. Deze regio wordt vooral gekenmerkt door z'n 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.

Wijnkenmerken

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 (Sonoma – Dry Creek Valley – Verenigde Staten)*



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 kleur extractie en smaak. Daarna mag de wijn verblijven in een combinatie van Franse en Amerikaanse eiken 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, amarenen kersen, chocolade en specerijen. De Director's Cut Zinfandel is weelderige full bodied en fluweelzacht in het gehemelte. In de mond is deze Coppola intens en vol van smaak met rijp zwartfruit 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.

Wijnenmerken

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 (Salento – Italië)*



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.

De Wijn

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: Ongeveer 65 jaar

Opleiding: Alberello, een Apulisch hoofdgetraind systeem, met een dichtheid van ongeveer 4500 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 sorteertabel.

Veroudering: Zes maanden in tweede passage, medium geroosterde Franse eikenhouten tonneaux; vervolgens acht maanden in flessen voor verdere verfijning.

Kleur, Neus & Smaak

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 afdrank.

Smaak: Een volle fluwelen wijn met zachte tannines die zich zachtjes naar je gehemelte uitstrekken met een aangename lange afdrank als finish.

Wijnenmerken

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 (Salento - Italië)*



Over het Huis

Masseria Capoforte bevindt zich in het diepe zuiden van Italië in Puglia, vlakbij de plaats Taranto. Een micro-klimaat zorgt hier voor de perfecte rijping van de druiven. Op een bodem van zanderige kleigronden, rijk aan tyfsteen 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.

Over de wijn

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 dominant zuurtje zorgen ervoor, dat deze wijn een perfecte levendigheid behoudt.

Na de handmatige oogst worden de druiven ontsleed 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 (Hvar (eilandje aan de Dalmatische kust) - Kroatië)*



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 wijnconcoers in Bordeaux, Zurich, Zagreb, Londen en Parijs. In eigen land is de wijnmaker van het huis, Zlatan Plenkovic, 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.

Wijnenmerken

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

- *Vuina - Crljenak Stafileo 2014* (Kaštela - Kroatië)



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

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

Wijnenmerken

Assemblage :	100% Crljenak
Serveertemperatuur :	16 - 18°C
Alcohol:	14%