

Bart MONTEYNE

## **Oorsprong van Zinfandel**

Cabernet Sauvignon is afkomstig uit de Bordeaux, de Riesling uit Duitsland en de Sangiovese uit Italië, maar van waar is de Zinfandel afkomstig?

De Amerikanen gaan er prat op dat de Zin (zoals zij de Zinfandel noemen) een echte Amerikaanse druif is. Reeds in 1820 werd ze ingevoerd door ene George Gibbs, die ze zou meegenomen hebben na een bezoek aan de Keizerlijke serres in Wenen.

Tussen 1852 en 1859 werden de wijnstokken geïntroduceerd in Californië (CA) en in 1859 bood Antoine Delmas (een Fransman notabene) Zinfandel wijnstokken te koop aan.

De Amerikanen zijn dan in Italië op zoek gegaan naar de Zinfandel-druif. Waarom dan juist in Italië zult u zich afvragen? Wel de Italianen beweerden op hun beurt dat de Zin een kloon was van hun Primitivo.

Zinfandel is tientallen jaren lang beschouwd als een lompe wijn met een veel te hoog alcoholgehalte. Tot hun groot jolijt vonden de Ami's pas informatie over de Primitivo

vanaf 1867. Triomfantelijk als ze zijn gingen de Amerikanen er dus van uit dat de Zinfandel van hen was.

Tot men 15 jaar geleden, met de toen beschikbare wetenschappelijke methodes, door middel van DNA-proeven tot de ontdekking kwam dat de Zinfandel zowel als de Primitivo afkomstig waren, en dus in feite klonen waren van een Kroatische druivensoort: de \*Plavac Mali\*.

De Italianen hebben deze polemiek enkel en alleen opgezet uit puur geldgewin. Wetende dat de duurste Primitivo voor een slordige 10 € over de toonbank gaat en de duurdere Zinfandel makkelijk een 50 € kan halen.

*Het restaurant Allegro in Aalst is hier een perfect voorbeeld van. Hier verkoopt men een Primitivo onder de naam van een Zinfandel. Ga zelf maar eens na!*

## **Eigenschappen van de Zinfandel-druif**

De Zinfandel is een kleine zwarte druif met een zeer onregelmatige groei. Men kan dus beginnen te oogsten en constateren dat er reeds rijpe druiven, maar ook nog

minder rijpe druiven aan eenzelfde tros hangen. Minder secure wijnboeren schenken aan dit proces geen aandacht en oogsten wanneer het hun uitkomt: rijpe druiven of niet.

De betere wijnboeren doen het oogsten zeer selectief een aantal keren over. Dit heeft tot gevolg dat het oogsten manueel zal moeten gebeuren wat de prijs van de wijn snel de hoogte injaagt.

Nog een typische eigenschap van deze druif is een hoog suikergehalte, wat een aanzienlijk alcoholgehalte teweegbrengt. Zinfandel wijnen met 14,5° zijn eerder regel dan uitzondering. Voor de liefhebbers dus!

### **Degustatie**

#### **Julius Wile, Red Zinfandel, 2001**

Deze zeer jonge ogende “Zin” heeft een vegetale neus met wat zwak rood fruit. Een beetje expressieloos.

Met z'n 14,5° (zoet) alcoholgehalte vertoont deze wijn een grote aciditeit. Nog opmerkelijk zijn de bittere smaak en de kersenspitten.

#### **E. & J. Gallo, Sierra Valley, 2001**

Visueel : duidelijk tranig met een purperen rand.

In het geheim komen de geuren van leder en tabak zich manifesteren in de neus.

In aanvang zeer zoet.

Besluit: met een tweetal graden minder alcohol zou hij zeer waarschijnlijk beter presenteren.

*Ernst & Julio, 2 broers, huren in 1933 een schuur in Modesto. Bij de banken lenen ze zo'n 5.000 dollar voor uitrustingen om wijn te produceren. Met hun overredingskracht slagen de 2 broers erin telers ervan te overtuigen hun oogst terug te betalen als en slechts als er verkoop is. Ze slagen schitterend in hun opzet en verkopen op één jaar 650.000 liter wijn.*

*Julio verongelukt in 1993 op 83-jarige leeftijd met zijn jeep. Ernst leeft op de dag van vandaag nog steeds en is diep in de 90. Nog altijd is Ernst & Gullio Gallo een 100 % familiebedrijf. E. & J. beheren momenteel 25 % van de totale productie in Californië.*

#### **Woodbridge, Zinfandel, 1998**

*“El Nino” is het fenomeen van orkanen en overstromingen, dat de*

*Zinfandeloogst in 1998 sterk heeft beïnvloed. Koude windstromen en regen belemmerden de groei van de wijnbotten. Desalniettemin werden aan de wijn eigenschappen toegeschreven al kruidigheid en tanninerijk, dit als gevolg van de alles reddende zomer met zijn late oogsttijd.*

Op z'n zachtjes uitgedrukt is deze Woodbridge "lichtjes geëvolueerd. De bruine rand contrasteert toch wel fel met de purperrode kleur die we de hele avond gezien hebben.

Allesomvattend kan je stellen dat dit een goede wijn "is geweest".

### **Bogle, Od Vines, Zinfandel, 2002**

Deze wijn heeft maar liefst 3 zilveren medailles in de wacht gesleept, waaronder een wedstrijd over de wijnen van de Nieuwe Wereld!

In het glas verwarde ik deze warempel met een Beaujolais. Zo doorzichtig kriekrood !

In de neus een fijne structuur van rood fruit en vanille.

Een zeer mondvullende wijn.

### **E. & J. Gallo, Sonoma, 2001**

*Gallo bezit zo'n 2500 ha wijngaard, maar daarnaast kopen ze nog eens de oogst van 1500 andere druiventelers.*

Een intens paarse kleur. Aanvankelijk komt hij gesloten en zelfs medicinaal over. Maar na een even walsen komt hij daadwerkelijk los met flarden van vanille, eik en rijp, rood fruit. In de mond komen vooral zwarte kersen op alcohol je tegemoet.

### **Seghesio, Zinfandel, 2001**

De 14,9 ° alcoholgehalte laten een diepe concentratie zien in het glas.

Ook hier het immer wederkerende zwart fruit (bramen, kersen, cassis).

Flarden van vanille en een niet dominante eik.

Deze Zin werd 10 maanden op houten vaten gelagerd: 75 % Amerikaanse en 25 % Franse eik.

Deze Seghesio komt zeer fris in de mond en, ondermeer dankzij de duidelijke aanwezigheid van de tannines, heeft deze wijn een zeker bewaarpotentieel.

\*\*\*\*\*