

4 februari 2012

ZINFANDEL

Bruno de Witte

Het verhaal van zinfandel

Zinfandel is op dit moment in Amerika de meest verspreide druif. Qua aanplant heeft ze zelfs in Californië de cabernet sauvignon voorbij gestoken. Ze wordt, ten onrechte zullen we lezen, vaak beschouwd als een authentieke Amerikaanse druif. De druif wordt gebruikt voor het maken van een breed scala aan kwaliteitswijnen. Van een lichte rosé (white zinfandel) tot de meer robuuste rode topwijnen. Zinfandel staat aangeplant in zowel de warmere streken van Californië alsook in wijngaarden uit de meer koelere regionen. Wijnen van zinfandel kunnen variëren van regelrechte brol tot werkelijke topwijnen. Het accent van deze proefavond ligt uiteraard bij deze laatste categorie.

Hoe het allicht begon

We keren terug naar de 19e eeuw met de heerschappij van de Oostenrijkse Habsburgers over een groot deel van Europa waaronder Kroatië. Keizer Franz Josef was aan de macht en in een gedeelte van zijn paleis in Wenen werd een persoonlijk herbarium onderhouden waarin alle mogelijke planten uit zijn Keizerrijk verzameld waren. Hieronder dus ook wijnstokken. Men vermoedt dat tussen 1820 en 1829 van hieruit een aantal wijnstokken opgestuurd zijn naar de plantenverzamelaar George Gibbs in het noordoosten van Amerika. Tussen die stokken zat een exemplaar van de “black zinfardel” uit Hongarije. De naam zinfardel zou afkomstig zijn van de benaming “tzinifandli” wat op zich een verbastering zou zijn van de Duitse “zierfandler”. Hoedanook, vanaf 1830 vindt men in Boston verkooporders van wijnstokken (eetdruiven) met de vermelding “zenfendal”. Pas vanaf 1847 zou er een eerste sprake zijn van de wijn “zinfindal”. De grote verspreiding kwam er in 1850 met de goldrush. Arbeiders namen de wijnstokken mee want ze gaf overvloedig de nodige (eet)druiven. Het duurde nog tot 1857 toen J.W. Osborne van de druiven een sucsesvolle wijn maakte. Daarmee kreeg de zinfandel als wijn wel de nodige aandacht en einde 19e eeuw was zij reeds de meest verspreide wijndruif in Amerika.

Met vallen en opstaan

De drooglegging (Prohibition) zorgde in de jaren 1920 – 1933 voor een kentering. Maken en verkopen van alcohol, en dus ook wijn, was verboden en een logische conclusie zou dan ook zijn dat hieraan de oorzaak lag van de massale vernietiging van zinfandelwijngaarden. Dit is slechts zeer gedeeltelijk waar. Verboden producten – en zeker alcohol en wijn – zorgen steeds voor veel vindingrijkheid bij de mens. Wijngaarden werden zogezegd behouden voor druivensap, nodig voor huiselijk gebruik en dus toegelaten. Veel van dit "druivensap" werd dan getransporteerd naar andere delen van Amerika alwaar men dan ter plaatse er in het geheim wijn van maakte. Insiders kwamen op boerderijen en vroegen "a dozen eggs, a pound of figs and a Black Chicken", dit laatste een codewoord voor een hoeveelheid zinfandelwijn. Nu bleek het druivensap van zinfandel zeer gevoelig te zijn aan snel bederf tijdens het transport terwijl het sap van de kwantitatieve druif "alicante bouschet" dat niet had. Het werd dus interessanter om zinfandel te vervangen. En zo kwam het dat midden de 20e eeuw zinfandel praktisch van geen enkele betekenis meer was. Het werd "een Californische druif, zonder enige betekenis". De meeste overgebleven wijngaarden lagen dan nog in Central Valley, niet de meest optimale regio voor de druif. En als ze dan nog gebruikt werd, dan meestal nog voor versterkte wijnen.



Alles heeft een keerzijde

Vanaf de jaren '60 groeit de wijnconsumptie flink in Amerika. Ingevoerde nobele druivenstokken zoals cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, … doen het goed en veroveren langzaamaan menig wijnhart. Van wat er nog rest in Californië van de zinfandel wordt nog wel rode wijn gemaakt maar de interesse is bijna volledig verdwenen. Bovendien, witte wijn is aan een serieuze klim bezig, is een rage aan het worden. De vraag naar witte wijn is zodanig groot dat – de blauwe druiven staan er – ook een blanc de noirs wordt gemaakt. Zo ook bij Bob Trinchero van Sutter Home Winery, een wijndomein met nog 60 ha zinfandel. In 1975 laat hij een deel sap van die zinfandel vroegtijdig uit de cuves afvloeien (saignée-methode) om het verder te vinifiëren als witte wijn in kleinere vaten. Echter, in een bepaald vat sterven de gistcellen vroegtijdig af zodat niet alle suikers omgezet zijn. Wegens de drukke periode wordt het vat opzij gezet in de kelder om er later zich mee te bemoeien en te zien wat er nog verder mee kan gedaan worden. Na 2 weken proeft men opnieuw van dit vat en bleek dit een lichtgekleurde, halfzoete fruitige wijn te zijn. Hij werd dan



maar verkocht als “white zinfandel” en bleek op korte tijd een regelrecht schot in de roos. Het sprookje van de “blush wine” begon.

Op dit moment is white zinfandel – eigenlijk een lichtgekleurde rosé – een gigantisch succes in Amerika. Veelal is dit banale, halfzoete rosé waarvan wijnliefhebbers zeggen dat het weinig met echte wijn te maken heeft. De wijnmarkt trekt zich hier echter weinig van aan: van alle zinfandel verkocht is 60% white zinfandel! Ook Engeland valt voor deze roséwijn ten nadele van Franse wijn.



Wat ook de meningen zijn over deze blush wine, de bijkomende positieve gevolgen zijn niet te versmaden. Het rooien van oude percelen zinfandel werd stopgezet en er kwam een vernieuwde en verhoogde aandacht voor de rode wijnen van zinfandel. Wijnbouwers die nu nog beschikten over oude, meestal schitterend gelegen percelen zinfandel bleken “goudmijnen” te bezitten. De symbiose tussen oude, hoogwaardige percelen en de doorleefde kennis van de wijnbouwer maakte het mogelijk om van zinfandel rode topwijnen te produceren. De internationale wijnwereld gaf terecht de nodige erkentelijkheid. Voor alle duidelijkheid: white zinfandel hoort hier niet bij, dat is een aparte categorie!



≠



De trots van Californië …blijkt Europees te zijn

Lange tijd werd in Californië gedacht dat zinfandel een eigen, inheems druivenras was. In Europa zelf was geen druivenras bekend met deze naam. Amerika was al altijd wat jaloers op Europa met hun hoeveelheid authentieke druiven. Zij hadden nu ook een druivenras met een eigen smaak en een geheel eigen structuur. Maar na langdurig onderzoek en ampylografisch speurwerk werd duidelijk dat de zinfandel tot de familie vitis vinifera behoorde, dus Europees was want buiten Europa vinden wij geen originele vitis vinifera. Maar vanwaar dan de oorsprong van zinfandel?

Het is in 1967 dat dr. Austin Goheen van de Davis University een symposium bijwoont in Italië, in Puglia. Na afloop werd er een plaatselijk wijn van de primitivodruif gedronken die Goheen sterk doet denken aan de Californische zinfandel. De gelijkenis met zinfandel intrigeert Goheen en hij vermoedt een zekere verwantschap met beide druivenrassen. Goheen besluit tot een uitvoerig onderzoek en neemt plantmateriaal mee naar Amerika. Zijn bevindingen geven aan dat zinfandel inderdaad zeer nauw verwant is met primitivo, misschien wel dezelfde druif is! Komt de zinfandel dus uit het zuiden van Italië? Die redenering bleek wat voorbarig. Italiaanse onderzoekers ontdekten dat de primitivo in Puglia hooguit sinds 150 tot 200 jaar aangeplant was, dus ingevoerd en niet authentiek. Uiteindelijk wordt Goheen getipt door een Italiaans collega dat een sterk op primitivo lijkende druif in Kroatië staat aangeplant. Aangezien er lange tijd een uitwisseling van druivenstokken tussen Zuid-Italië en Kroatië had plaatsgevonden, speculeert Goheen dat de Kroatische plavac mali wel eens voor wat meer helderheid zou kunnen zorgen.



Pas wanneer de vooraanstaande genetica Carole Meredith, ook van de Davis University in Californië, zich toelegt op verder onderzoek gaat het vooruit. Zij komt tot de ontdekking dat zinfandel en primitivo beiden afkomstig zijn van eenzelfde druif. Voldoende redenen voor Amerika en Europa om deze beide druiven als gelijken te beschouwen, wat vooral voor de Amerikaanse wijnbouwers een ruggesteuntje betekende in hun poging om hun zinfandelwijn in Europa te kunnen slijten. Zij mogen de naam primitivo gebruiken op de etiketten. Maar hoewel een onmiskenbare relatie tussen zinfandel en plavac mali kon worden aangetoond, laat Merediths werk echter ook zien dat ze beslist niet een enkel ras vormden. Ze gelooft daarom dat de een van de ander afstamde, zonder te kunnen zeggen welke de ouder en welke de afstammeling was. In juni 2001 ontdekt het team een druif met de naam dobricic, die tezamen met de zinfandel de ouders van de plavac mali moesten zijn. Deze ontdekking is een overtuigend bewijs, maar bewijst nog niet definitief dat de zinfandel van Kroatische origine was. Na verder speurwerk ontdekt men uiteindelijk in 2001 dat zinfandel dezelfde druif is als de Kroatische druif “crljenak kaštelanski”. Daarmee is de Kroatische connectie van de zinfandel eindelijk boven alle twijfel verheven. Het verhaal van de druif hoeft daarmee alleen nog niet afgesloten te zijn. Het zou namelijk best kunnen dat de crljenak op zijn beurt wel eens uit Albanië of Griekenland naar Kroatië gekomen zou kunnen zijn. Wat evenwel onomstotelijk vast staat is dat dit ras al sinds lange tijd in Kroatië geworteld is. De crljenak vindt zijn oorsprong aan de Dalmatische kust en is hoogstwaarschijnlijk door monniken verder verspreid: vanuit Kroatië naar Zuid Italië waar dezelfde druif bekend staat onder de naam primitivo. Aangenomen wordt dat in eerdere tijden de crljenak

veelvuldig stond aangeplant in Kroatië. Echter door ziekten en verwaarlozing verdween dit druivenras steeds meer van her toneel ten voordeel van de plavac mali, een sterkere druif. Het duurde echter nog tot in 2007 vooraleer in Amerika officieel werd aangenomen dat primitivo en zinfandel verschillende druiven zijn. Hoedanook, ook al bleek nu dat zinfandel een Europese druif is, het is Amerika die deze druif op de wereldkaart heeft gezet!

De druif zelf

Zinfandel groeit het best in een warm (maar ook niet té warm) klimaat. Ze geeft grote trossen waarin de bessen zeer onregelmatig rijpen waardoor handmatig plukken in verschillende fases noodzakelijk is, wat de kostprijs beïnvloedt. De druiven geven een suikerrijp sap waardoor het alcoholgehalte vaak aan de wat hogere kant is. Groot voordeel van zinfandel: het zijn wijnen die doorsnee snel drinkbaar zijn.

Beste gebieden in Amerika

- Sonoma County
    - Alexander Valley
    - Dry Creek Valley
    - Russian River Valley
    - Rockpile
- Amador County (Sierra Foothills)
- Lodi
- Napa Valley
- Paso Robles





De domeinen

1°) Laurel Reds 2007

Lodi. Aangekochte druiven tegen een vastgelegde prijs.
60% 70 jaar oude zinfandel
20% 115 jaar oude carignan
20% 30 jaar oude petite sirah
9 m op gebruikte vaten
Betaalbare wijn voor een groot publiek



2°) Bogle Vineyards - Old Vine Zinfandel 2008

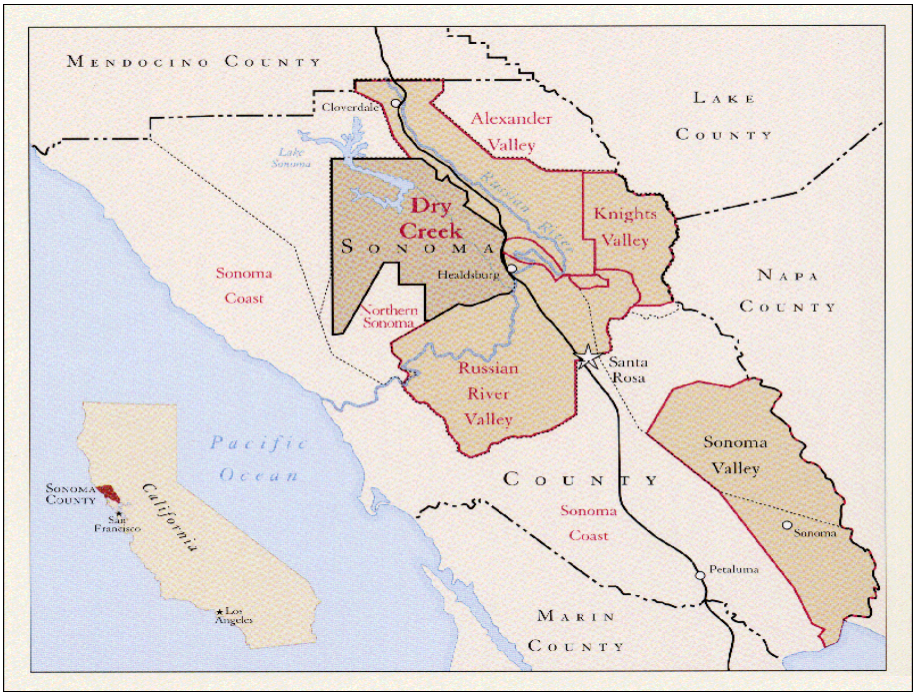
http://www.boglewinery.com/

Lodi & Amador County . 60-80 jaar oude stokken
12 m op Amerikaanse eik van 1, 2 en 3 jaar
100% zinfandel (?)

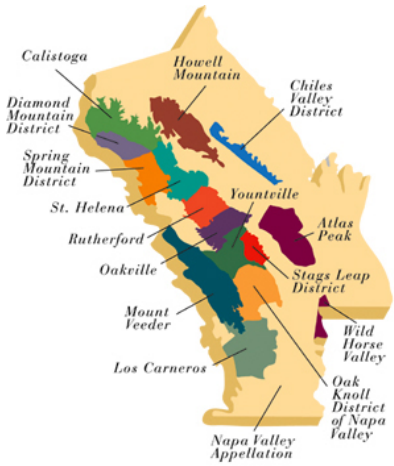
3°) Lake Sonoma Winery - Saini Farms 2006

http://www.lakesonomawinery.com/

Dry Creek Valley AVA, 100% zinfandel
Manuele pluk
18 m op Franse & Amerikaanse eik
Old Vine: deel 75 jaar oude stokken, deel 40 jaar oude stokken



4°) Villa Mount Eden - Antique Vines Zinfandel 2005



http://www.villamteden.com/

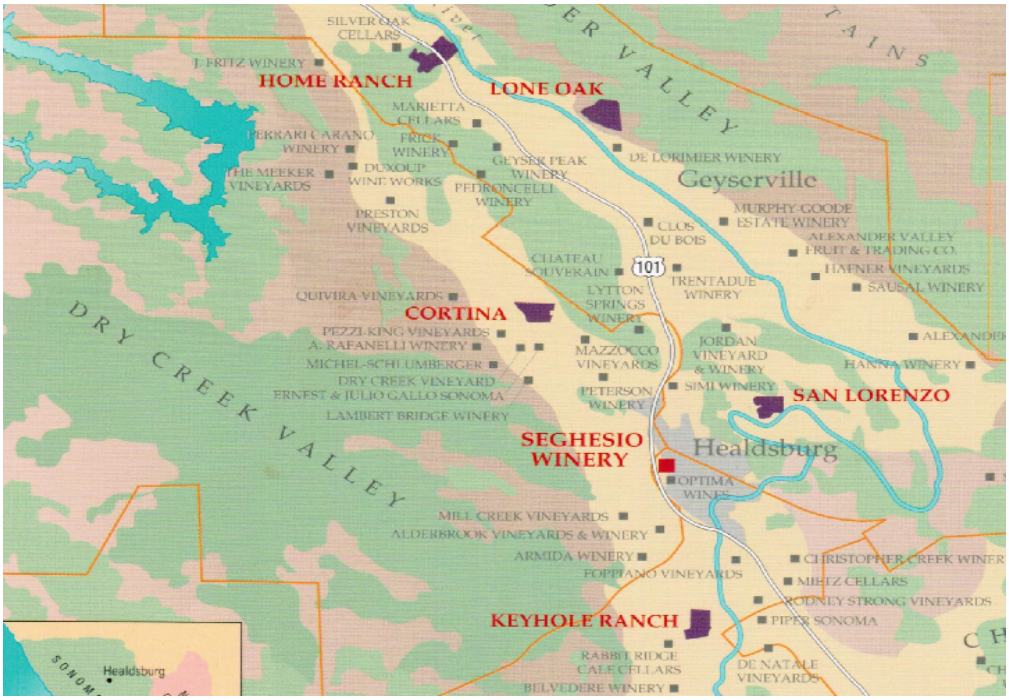
Gesticht in 1881, 100% zinfandel
Stokken tussen 1908 en 1968
76% uit Amador County
24% uit Napa Valley (Atlas Peak)
20 m op Franse & Amerikaanse eik (0 – 3 jaar oud)

5°) Seghesio - Zinfandel 2008 & Zinfandel Rockpile 2007

http://seghesio.com/

AVA Sonoma County, bijna 100% zinfandel (+ P.S.)
Alexander Valley: Home Ranch, San Lorenzo & River Road
Dry Creek Valley: Cortina
Afkomstig van 35 perceeltjes → daaruit de beste
Gem. leeftijd: 25-30 jaar
Fermentatie
25% in open vaten, regelmatige manuele pigeage
50% in gesloten tanks, regelmatig overhevelen
25% in roterende tanks
10 m op 75% Amerikaanse eik (20% nieuw) en 25% op Franse eik

AVA Rockpile , 100% zinfandel Single vineyard wijn
Arme vulkanische bodem, 500 m hoogte
11 m vatlagering: 75% Amerikaanse eik, 25% Franse eik (30% nieuwe eik)



6°) Ridge Vineyards - Lytton Springs 2007

http://www.ridgewine.com

Pionier voor zinfandel als kwaliteitswijn. Goed terroir . Oude wijnstokken
Blend met P.S., carignan, grenache, …
Lytton Springs → Dry Creek Valley AVA, single vineyard wijn
Stokken meer dan 100 j oud (71% zinfandel, 22% petite sirah en 7% carignan)
14m op Amerikaanse eik: 18% nieuwe vaten, 57% vaten 1-3 jaar, 25% vaten 4 jaar

7°) Biale Vineyards - Old Crane Ranch 2008

http://www.robertbialevineyards.com/

AVA St. Helena
Topdomein voor zinfandel in Napa Valley
1880 aangeplant door Dr. Crane
Fermentatie open vaten, 14 m Franse eik (20% nieuw)

