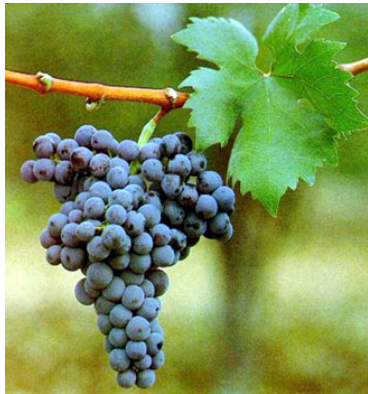


VERSLAG VAN DE WIJNAVOND 19 september 2020

THEMA : PRIMITIVO VERSUS ZINFANDEL



of ITALIAAN FLIRT MET WARME CALIFORNISCHE

Onze voorzitter opende de avond met een terechte resem aan regels, tips, en suggesties om in deze bizarre tijd het Covid-19 gedoe het hoofd te kunnen bieden. Toch op een " safety-way" van start gegaan . Ook de nieuwe P.A. installatie vroeg wat zoekwerk om de juiste afstelling te vinden.

Met ramen wijd open (omwille van de nodige ventilatie) zorgden de muggen voor onverwacht animo.

Een nieuw seizoen mag ook wat leuke vernieuwingen bevatten. Maar omwille van gekende reden geen tafels van 10 mensen, geen wine-lady's.

Jos L. was gewapend . Heel goed voorbereid met duidelijke slides en uiteenzettingen, startte hij de degustatie met een kleine vragenreeks. De slimste mens ter wereld is nooit ver weg. De antwoorden waren voorzien in de finale van de avond.



Primitivo, de druif van Puglia (Apulia)



- In de 18° eeuw zou priester Don Francesco Filippo Indellicati de druivenstok 'Tribidrag' meegebracht hebben uit Dalmatië en heeft deze aangeplant nabij Bari.
- Door het vroeg rijpen kreeg ze er de naam "primitivus" (de eerste die rijp is: eind augustus).
- De eerste documenten met gebruik van 'Primitivo' vindt men terug rond 1872, in 1875 werd de 'primitivo' of 'primaticcio' als officiële druif erkend.
- Stekken van de primitivo werden als bruidschat aan de gravin Sabini van Altamura gegeven toen ze huwde met Don Tommaso Schiavoni-Tafari van Mandurië eind 19° eeuw (Primitivo di Manduria – D.O.P.).
- Begin de 20° eeuw zochten ampelografen naar de oorsprong van de druif die voor begin 18° eeuw in Italië niet bestond. A. Sannino twijfelde in 1920 dat deze zou afstammen van de 'Benedictijnse monniken-Pinot'.
- Puglia was begin de 20° eeuw een arme streek (sedert 1860 bij Italië gevoegd).
- Voor 1970 werd de wijn enkel goed voor gebruik in assemblages of voor het vervaardigen van Vermout.
- Na opbloei van de Zinfandel werden in Puglia maatregelen getroffen tot verbetering van de Primitivo: irrigatie, lagere opbrengsten/ha, moderne vinificatietechnieken,...
- D.O.C. Primitivo di Manduria sedert 1974.
- D.O.C. Primitivo del Goia del Colle sedert 1987.
- D.O.C.G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale sedert 2011.

Synoniemen Primitivo

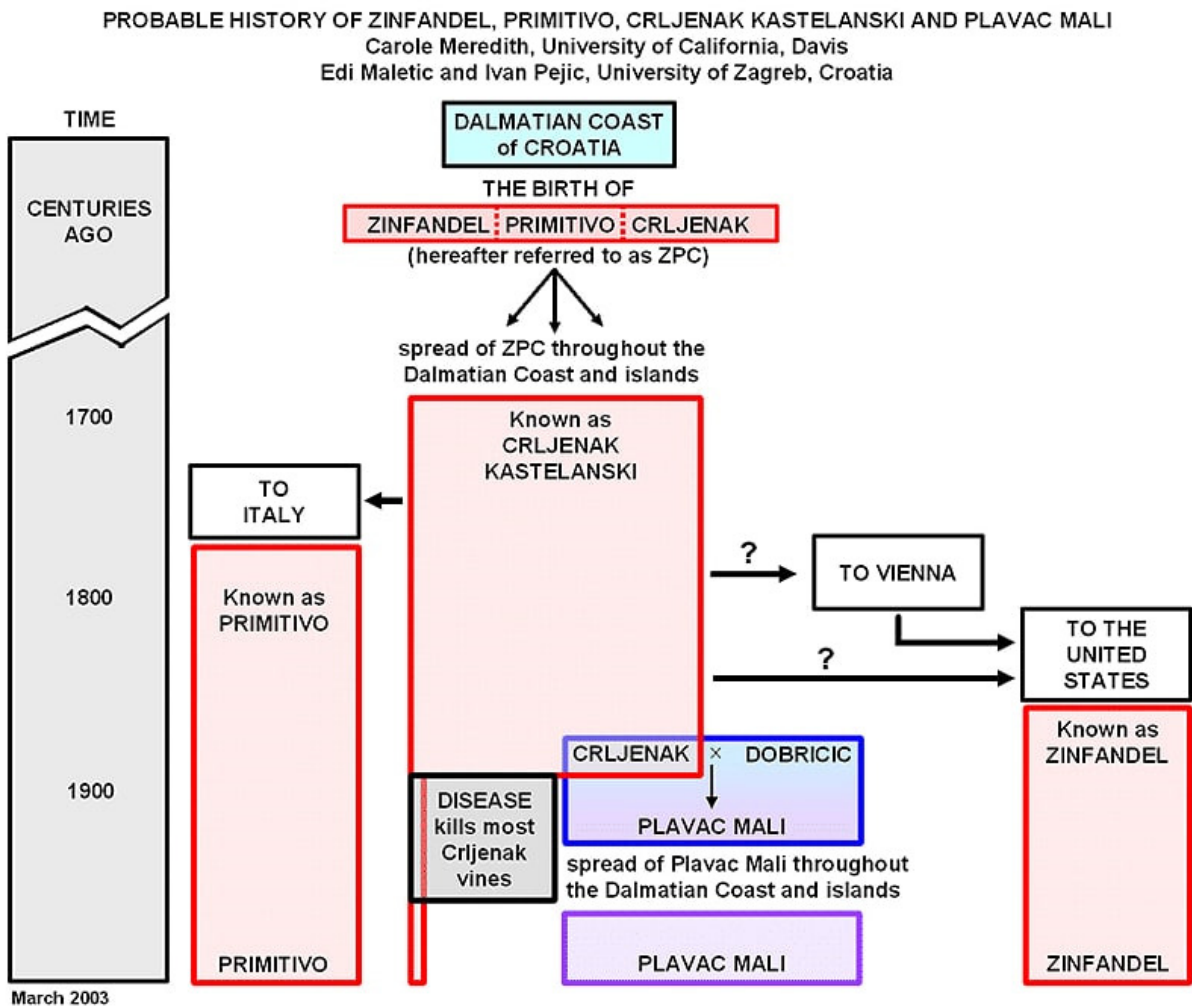
- Tribidrag of Pribidrag (Croatië)
- Crljenak Kastelanski (Croatië)
- Kratosija (Montenegro)
- Zinfandel (Californië)
- Morellone (Puglia)
- Primaticcio (Puglia)
- Uva di Corato (Puglia)
- Zagarese (Puglia)

Geschiedenis Zinfandel

- In Amerika zou de Tribidrag via de keizerlijke kwekerij in Wenen binnengebracht zijn tussen 1820 en 1829 (tuinder George Gibbs uit Boston aan de Oostkust ontving druivenstokken uit Schönbrunn).
- In 1830 wordt in een verhandeling verwezen naar de “black Zinfandel of Hungary” (wijziging van de Hongaarse “Tzinifandli”, die is afgeleid van de Duitse “Zierfandler”).
- In de beginjaren werd Zinfandel (ook wel Zinfandal of Zenfendal genoemd) geteelt als tafeldruif.
- Anno 1847 zou de eerste Zinfandel-wijn gevinifieerd zijn; doch het duurde tot 1857 vooraleer de wijn succesvol was met wijnbouwer J.W. Osborne)
- Rond de jaren 1850 en de ‘Californische Gold Rush’ werd de druif meegenomen naar Californië.
- Tegen einde 19° eeuw was de Zinfandel de meest verspreide druif in Californië.

- Drooglegging (prohibition) in Amerika rond 1920-1933 en de Zinfandel zonk in de vergetelheid. (verboden product)
- Door gevoeligheid aan snel bederf verminderde de Zinfandel in voordeel van de ‘Alicante Bouschet’.
- In 1967 ontdekte professor Austin Goheen, toen hij Italië (Apulia) bezocht, een gelijkenis tussen de Primitivo en de Zinfandel.
- Ontdekking van de ‘White Zinfandel’ door Bob Trinchero met rage tot gevolg.
- In 1982 bevestigde Goheen dat de druiven vergelijkbaar waren, doch niet identiek.
- Anno 1993 gebruikte professor Carole Meredith een DNA-vingerafdruktechniek om te bevestigen dat beide klonen van dezelfde soort zijn,
- In 1998 ontdekte het team van Meredith dat Plavac Mali niet gelijk was aan de Zinfandel maar deze laatste de ouder ervan is.
- Sedert 2002 weet men dat zowel de Zinfandel als de Primitivo dezelfde afstamming hebben als de Kroatische druif ‘Crljenac Kastelanski’ of ‘Tribidrag’.

Oorsprong-overzicht



Na een gedetailleerde intro werden de wijnen opgedeeld in groepen. Met een 3-2-2 opstelling (leek wel een voetbalterm) gaf hij het publiek de eerste opdracht, 2 Primitivo's en 1 Zinfandel naast elkaar uiteen te rafelen. Vervolgens kwam er nog 2 maal een challenge tussen Zinfandel en Primitivo aan de beurt.

Zorgvuldig crescendo geselecteerd door de presentator, wist Jos met de presentatie de aandacht nog op te voeren.

Gevolg was een aangenaam verrassende manier van commentaar. Daar waar anders meestal dezelfde stemmen de micro onder de neus kregen, was ineens iedereen te horen. Van wijnbeschrijving tot vergaande foodpairing over anekdotes uit de geschiedenisboeken ... alles boeide iedereen.

Ja, zelfs af en toe moest de voorzitter even de bel hanteren om een volgend thema te kunnen aansnijden.

De avond werd afgesloten met de uitslag van de quizvragen waarvan ondergetekende al heel gelukkig was met een 5 op 10. We moeten al heel ver terug gaan om met wat tijdsoverschot te kunnen afwerken, dus dikke proficiat aan het organiserende duo.

Appassimento?

- Wijnstechniek om intensere (zoetere) wijnen te maken.
- Druiven rijpen zo lang mogelijk aan de wijnstok. (hoger suikergehalte)
- Handgeplukte druiven worden te drogen gelegd in 'fruttaio' (vaak tot februari).
- Druiven worden ontsieeld en op lage temperatuur vergist (tot 40 dagen)
- Na fermentatie wordt de wijn gerijpt op grote houten vaten (12 tot 18 m)
- Flesrijping gedurende 1 jaar
- Voorbeelden:
 - Recioto (zoet) – restsuikers
 - Amarone (droog) – langere uitgistings
 - Ripasso (baby-amarone)

Appellaties van Puglia

- 4 DOCG's:
 - Castel del Monte Bombino Nero
 - Castel del Monte Rosso Riserva
 - Castel del Monte Nero di Troia Riserva
 - **Primitivo di Manduria Dolce Natural**
- 28 DOP's: (wat primitivo betreft):
 - Aleatico di Puglia
 - Gioia del Colle
 - Manduria
- 6 IGP's (Salento)
- VDI



Puglia: Indicazione Geographica Protetta (Tipica)



Zinfandel: Beste gebieden westkust

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



Op de proeflijsten stonden te pronken:

DEEL 1

- Palazzo Malgara - Primitivo IGT Puglia - 2018
- Doppio Passo – Primitivo IGT Salento - 2019
- Parducci Zinfandel - 2014

- 1. PRIMITIVO IGT Puglia - PALAZZO MALGARA 2018- 14% alc.

- PRIMITIVO PUGLIA (100% Primitivo)
- 14%
- Wijndomein gelegen in Sicilië.
- Sedert 1990 produceren ze ook wijn in Apulia.
- Gefermenteerd in roestvrij staal.
- Gerijpt in eiken vaten gedurende 6 tot 8 maanden.
- Zuurtegraad: 5,3 g/l
- Restsuiker: 2,5 g/l



Commentaar : In inox gefermenteerd en opgevoed met 6 maand eik opent hij zich met zoete toetsen, jammy, zoete specerijen. De smaak bevat veel zuren. (7,50 tot 14€ online)

- 2. PRIMITIVO IGT Salento - DOPPIO PASSO 2019 - 13% alc.

- Wijndomein: Carlo en Maria Botter starten in Veneto in 1928.
- Derde generatie koopt landgoed Masseria (Doppio Passo) op.
- Helft druiven worden geplukt en gedurende één week gemacereerd.



- andere helft 10 dagen later geoogst (late oogst).

- PRIMITIVO SALENTO
- 2019
- I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)
- 13%
- Zuurtegraad: 5,8 g/l
- Restsuiker: 16g/l
-



Commentaar : Is samengesteld uit een partij druiven die op hun rijpheid worden geplukt en aangevuld met een tweede partij met een verdere rijping. Veel candy-toetsen- speels- zeer open en viscoos. (8.50 tot 12,95 € online)

- 3. ZINFANDEL - PARDUCCI 2014 - 14.5%

- ▶ Tijdens de prohibition werd de wijnstokaanplant gestart door Toscaanse emigrant Adolph Parducci (1921). Domein opgericht in 1932.
- ▶ Samenwerking met Paul Dolan en de familie Thornhill (verkoop ?) maakt van Parducci een van de grootste wijndomeinen
- ▶ MENDOCINO COUNTY
- ▶ WINE OF USA
- ▶ 14,5%
- ▶ Bemerking: 100% Zinfandel ? (minimum 75% druivenras en 95% oogstjaar).



Commentaar : Gaf een lichte passé indruk, een wat rustieke wijn met een lange afdrank . Een mooie viscositeit met een merkbare evolutie duid op een bewaartijd van 3 tot 5 jaar. (11,80 Crombé €)



DEEL 2

- Ritardatario – D.O.P. - Primitivo di Manduria – 2017
- Brazin Zinfandel Old Vine - LODI - 2017

- 4. PRIMITIVO DI MANDURIA - DOP- RITARDATORIA CANTINA SAVA 2017- 14% alc.

- Wijdomein: CANTINA di SAVA gebouwd begin 1900 in centrum van Sava door grootvader van Paolo.
- Paolo Mancini had een droom om in de 'palmento' van zijn grootvader zijn wijdomein op te richten.
- Bio-vegan bedrijf (onconventionele wijnen).
- Artisaanaal karakter met muren uit tufsteen.
- Geen moderne technieken, grote kelders of gestandaardiseerd vinificatieproces.
- D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)
- 14%
- 100% Primitivo di Manduria
- Fermentatie onder lage temperatuur gedurende 8 à 10 dagen met overpompen.
- Malo in inox-vaten.
- Rijping in Amerikaanse en Franse barriques gedurende 6 tot 8 maanden.



Commentaar : Zeer open neus en veel drukte op de glaswand. Een aanwezige waterrand met veel concentratie in de diepte. Zwarte peper en een melligheid zowel in de neus als in de mond. (15,50 € Vinfoli)

- 5. ZINFANDEL - BRAZIN VINE LODI 2017 14.5% alc.

- A.V.A. LODI (CALIFORNIA)
- WINE OF USA
- 14,5%
- Wijn is gemaakt van 35 tot 80 jaar oude stokken gelegen op zandbodem
- 10 maand gerijpt op Franse eik
- Zuurtegraad: 6,1g/l
- Restsuiker: 3,8 g/l



Commentaar : Prima concentratie en open neus met kruidnagel op de voorgrond. Terug vrij zware "lacrimi" die ook de sterke extractie duidelijk maken . (20,95 € Ambrosius)

DEEL 3

- Ué Passula – D.O.P. - Primitivo di Manduria – 2015
- Girard Old Vine Zinfandel – A.V.A. Napa Valley - 2017

- 6. UE PASSULA PRIMITIVO DI MANDURIA 2015 14.5% alc.

- Wijn domein: Vinosia van zo'n 100 ha uit Campania opgericht in 1887 door Francesco Ercolino.
- Vandaag is Luciano Ercolino, derde generatie, de zaakvoerder
- Domein heeft enkele wijngaarden in Puglia.
- D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)
- 14,5%
- 12 dagen fermentatie
- Rijping van 14 maanden in Franse barriques.



Commentaar : let wat gesloten indruk met mooie vettigheid. Gaf een wat rustieke Bourgogne-look. Zelfs de fles kon uit die regio komen. (18,09 € Vion)

- 7. GIRARD OLD VINE NAPA VALLEY 2017 15% alc.

- Wijn domein Girard bestaat meer dan 40 jaar.
- Wijnboer is Pat Roney en werkt samen met telers.
- Leuze van het domein: “zoeken naar het evenwicht in de wijn”.
- 2017 was een moeilijk jaar:
 - Voorjaar veel regen
 - Milde lente met bijgevolg lange bloei
 - Zomer met 3 hitte-periodes
 - Oogst begin september
- AVA Napa Valley (American Viticulture Area)
- 15%
- Druiven afkomstig van wijngaarden Morgan (ZO-Napa) en Godward (oude stokken).
- Gemiddeld zijn de wijnstokken meer dan 35 jaar oud.
- 8 maand vatrijping op 80% Franse (Hongaarse), 20% Amerikaanse eik en met 30% nieuwe vaten.
- 100% Zinfandel ? Blend van 89% Zinfandel en 11% Petite Syrah



Commentaar : Zeer jong voorkomen met een puberachtig karakter. Zijn weg nog zoekend met een breed palet in de zoete sector .(31,99€ online)



Dominique resumeerde de beide regio's als volgt;

De Californische wijnen zijn echt wel Amerikaans gericht waar heel veel zoetheid in alles te vinden is, voor jong publiek maar mist voor kritieke proevers wat subtiliteit.

De Italianen zitten in de zelfde richting maar bieden in hun afdrank toch meer frisheid.

Jos belooft aan iedereen de opgestelde presentatie door te sturen.

Verslag: Jeroom Debaere (penneman ad interim), met dankbaar gebruik van de slides van Jos Leplae

Foto's : Inez Vandenbroucke