

## ***Dinsdag 2 november 2010: DEGUSTATIE ZINFANDEL***

### **PROEFNOTITIES**

Deze degustatie, over een door ons weinig gedronken druif, werd verzorgd door Jan II en Marc. Jan II gaf eerst een verzorgde visuele samenvatting over de historiek van de Amerikaanse wijnen, dan over de geografische ligging van de wijngaarden en tenslotte over de wettelijke indeling. Bij het begin van de degustatie stelde Marc voor om iedereen vrijuit een fles te laten kiezen en dan zelf commentaar te geven bij de fles. Zo werd er geen vooroordeel gevormd en vermeden wij het klassieke gevoel van: “de laatste zullen toch de beste zijn“. Nadien volgt een totale evaluatie per fles. We proeven alleen rode wijnen.

#### **1. ROBERT BIALE 2008 BAROSSA.**

- UITZICHT: - violet kleur, paarse rand  
- diep donker, veel glycerol (lange tranen)
- AROMA'S: - krachtig en ontloken  
- zoet, met veel gestoofd fruit, kruidig
- SMAAK: - zeer fruitige aanzet van donker fruit  
- sterke kruidigheid, bittere chocolade, zwarte peper  
- duidelijk alcohol gloed  
- structureel niet versmolten,  
- lange (te) kruidige afdronk, met bittertje
- BESLUIT: - een blockbuster met te veel zoete allures en te grote kruidigheid
- PRIJS: 35 euro

#### **2. GREEN EN RED 2007.**

- UITZICHT: - zeer donker en paars getint  
- mooie viscositeit  
- diep intens en ondoorzichtig
- AROMA'S: - zuivere neus  
- reeds ontloken met veel rood fruit, houttoets en lichte kruidigheid
- SMAAK: - zeer fruitige aanzet van rood en donker fruit (cassis)  
- mooie kruidigheid (kruidnagel)  
- fluwelen smaak waar alles mooi in evenwicht is  
- mooi lange afdronk waarin alle smaken mooi versmolten zijn  
- tikkeltje zoet, tabak, leder en een beetje toast
- BESLUIT: - zeer mooie wijn met perfecte structuur en veel finesse
- PRIJS: 20 euro

#### **3. MAC MANIS 2006.**

- UITZICHT: - lichtere paarse kleur  
- minder intens
- AROMA'S: - stofferige neus  
- duidelijke evolutie, met veel kool, kaas, animale toetsen
- SMAAK: - onaangename aanzet van overrijp fruit

- zeer zoete smaak, veel alcohol
- zoete slechte afdronk met lichte karamel toets
- BESLUIT: - onevenwichtige zoete wijn

#### **4. CARDINAL ZIN 1997.**

- UITZICHT: - niet helder
- paars bruin, duidelijke evolutie
- AROMA'S: - cherry-achtige neus, met duidelijk oxidatietoets
- SMAAK: - schrale, bittere smaak
- geen fruit
- alleen zuren en oxidatie
- BESLUIT: - wijn is te oud en "over the bridge"
- niet meer drinkbaar
- PRIJS: 15 euro

#### **5. FRANCIS COPPOLA 2007.**

- UITZICHT: - kersenrood met paarse rand
- intense kleur en middelmatige viscositeit
- AROMA'S: - nog tamelijk gesloten neus
- toch aardbeien en kleine kruidigheid
- gerookt vlees
- SMAAK: - zoete aanzet met veel rood fruit (aardbeien)
- middenstuk met licht gestoofd fruit, te weinig zuren
- mooie, middelmatig lange afdronk met op het einde peperbittertje
- BESLUIT: - ideaal bij barbecue, minder kruidig dan andere wijn, te weinig zuren
- zeker geliefd bij de jeugd.
- PRIJS: 18 euro

#### **6. SEGHESSIO 2008 HOME RANCH.**

- UITZICHT: - zeer donkere paarse wijn
- grote viscositeit
- AROMA'S: - mooi zwart en rood fruit, niet gestoofd
- lichte kruidigheid
- vanille
- zoete toets
- SMAAK: - mooie zoete aanzet met rode en zwarte kersen
- mooi fruitig middenstuk met fijne zuren
- lichte alcohol prikkel
- lange fruitige afdronk met op het einde wat peper
- BESLUIT: - zeer mooie wijn met bewaarpotentiaal en finesse
- PRIJS: 33.5 euro

## **7. BOGLE 2008.**

- UITZICHT: - karmijnrood met paarse rand  
- tamelijke viscositeit  
- licht intens
- AROMA'S: - mooi ontloken mollige neus  
- aardbeien
- SMAAK: - zeer zachte aanzet met rood fruit, licht gestoofd  
- zoete toets  
- evenwichtige wijn met mooie zuren  
- frisse en sappige afdronk met fijne kruiden
- BESLUIT: - rijke wijn met mooie afdronk
- PRIJS: 11.5 euro

## **8. ROBERT BIALE 2008 "BLACK CHICKEN".**

- UITZICHT: - donker kers  
- midden intens
- AROMA'S: - zwoele neus, met veel aardbeien en kersen
- SMAAK: - zeer zoete aanzet, met gestoofd fruit  
- veel chocolade, sterk kruidig  
- lichte karamel toets  
- veel alcohol  
- zoete afdronk met veel zoethout en veel alcohol
- BESLUIT: - wijn van type porto (alcoholgehalte 15.6 %)
- PRIJS: 35 euro

## **9. BERINGER 2007.**

- UITZICHT: - bruinrood  
- getaande rand
- AROMA'S: - eerder gesloten  
- na walsen komt er zwart fruit naar boven
- SMAAK: - krachtige zoete aanzet van aardbeien en kersen  
- mooie kruidigheid  
- mist wat body  
- zoete afdronk met te grote bitterheid, trekt droog
- BESLUIT: - vlakke wijn, iets te schraal
- PRIJS: 18 euro

## **10. A-MANO PRIMITIVO PUGLIA 2007.**

Deze wijn komt dus uit de hiel van Italië. De Zinfandel zou afstammen van de primitivo druif, en daarom deze vergelijking.

- UITZICHT: - paarse kleur met wat evolutie  
- middelmatig intens

AROMA'S: - nog gesloten, wat rood fruit  
SMAAK: - zeer frisse en fruitige aanzet  
- zeer sappig en zeer mineraal  
- mooie zuren  
- alles mooi in evenwicht, veel minder vermoeiend  
- korte afdronk met mooie tannines  
BESLUIT: - mooie wijn en goede prijs/ kwaliteit verhouding  
PRIJS: 6.9 euro

### **11. SEGHECIO 2009 SANOMA.**

UITZICHT: - donker paarse kleur  
AROMA'S: - gesloten neus, wat bloemig  
SMAAK: - zoete sappige aanzet met veel cuberdons  
- veel aardbeien in het middenstuk, maar niet gestoofd  
- alles gegoten in een zeer mooie structuur onderbouwd door fijne zuren  
- toch nog veel alcohol  
- middelmatige afdronk met mooie tannines en typisch bittertje  
BESLUIT: - mooie wijn met bewaarpotentieel maar toch wat zoet (typisch voor die  
Amerikaanse stijl??)  
PRIJS: 21 euro

### **12. SULA 2008 ZINFANDEL INDIA**

UITZICHT: - donker paars  
AROMA'S: - pruimen en rozijnen  
- zuren, turf  
- animaliteit  
SMAAK: - bittere aanzet, zeer mineraal  
- schrale animaliteit  
- vooral zuren, geen fruit  
BESLUIT: - foutieve onevenwichtige wijn  
PRIJS: 7 euro

### **13. SULA DINDARI SHIRAZ 2008.**

UITZICHT: - donker doffe kleur  
AROMA'S: - overrijpe bananen  
- Amerikaanse eik  
- animaliteit  
- medicinaal  
- peper  
SMAAK: - bitter en droogtrekkend  
BESLUIT: - slechte wijn, niet te drinken

Het was een leerrijke avond en waarschijnlijk zal er in de toekomst bij ons wel een lichtje gaan branden als we die fruitige en zoete smaak, die toch typisch lijkt voor die Amerikaanse Zinfandel wijnen, ervaren. Graag wil ik JanII en Marc hartelijk bedanken voor de sympathieke en adequate manier waarop zij deze avond naar voren brachten. Doe zo verder  
!!!!!!!!!!

ronaldo