

Degustatie Kroatië (17 mei 2022)

Hrvatska, zo noemen de Kroaten hun land, maar om te vermijden dat onze tong in een knoop raakt, houden we het maar bij Kroatië. Al sinds 1000 voor Christus wordt er in de regio Dalmatië aan de Adriatische Zee wijn gemaakt. De geschiedenis van de wijnbouw verliep er met ups en downs, maar na het uiteenvallen van Joegoslavië en de Balkanoorlogen is Kroatische wijn aan een heuse revival begonnen. De cijfers spreken voor zich: 20.885 hectare wijngaarden, een jaarlijkse opbrengst van 750.000 à 1 miljoen hectoliter, 1575 wijnbouwers, 120 inheemse druivensoorten, zestien regio's en de elfde producent in de EU. Dries heeft zich ingewerkt in wijnland Kroatië en neemt ons vol enthousiasme mee op een kennismakingstocht door een stukje Balkan.



Dat Kroatische wijn niet onder een noemer te vangen is, tonen de vier grote wijnregio's aan. In het noordwesten geniet Istrië van een gematigd mediterraan klimaat en groeien de druivenstokken op een ijzerhoudende en kalkachtige bodem. Slavonië in het noordoosten kent dan weer een landklimaat, terwijl Zagorje in het noorden een bergachtige en koele regio is. Een heel stuk warmer is het ten slotte in Dalmatië, waar de zee gelukkig voor wat afkoeling zorgt. Zestig procent van de aanplant zijn witte druivensoorten (voornamelijk graševina). Verder is Kroatië ook bekend als leverancier van Slavonische eik.

De Kroatische wetgeving maakt een onderscheid tussen tafelwijn (*stolno vino*) en VQPRD-wijnen, die op hun beurt onderverdeeld zijn in *kvalitetno vino* en *vrhunsko suho vino*.

1. Kutjevo Graševina 2019 (Slavino, € 9,30)

Met deze monocépage van de graševinadruif (of welschriesling) uit Slavonië geeft Kroatië meteen een fraai visitekaartje af: een heldere, lichtgele wijn met een verleidelijk, intens bouquet van bloesem, perzik, pomelmoes en een frisse, minerale toets. In de mond vallen meteen de mineraliteit, de aciditeit en de frisheid op (groene appel, buxus), die aangevuld worden met een zekere boterigheid, waardoor de wijn een gecorseerd karakter krijgt. Neem daar nog de lange afdronk bij en op deze wijn valt niets af te dingen: prima gemaakt en alles mooi in evenwicht. Van de drie witte wijnen die we proeven, kan de *Kutjevo Graševina* een zeer ruime meerderheid van de leden verleiden.



2. Vina Laguna Festigia 2020 (Slavino, € 14,-)

Een monocépage van de malvazija istarska uit de groene heuvels van Istrië. In het glas is de wijn helder en lichtgeel met een groene zweem. Aroma's van bloemen, gras, wit fruit en citrus komen naar boven, evenals een petroleumachtige geur die aan sommige rieslings doet denken. Het witte fruit (witte perzik, peer) en de zuren houden elkaar redelijk goed in evenwicht, maar in vergelijking met de *Kutjevo* mist deze wijn wat karakter en complexiteit, wat zich ook vertaalt in een korte afdronk.



3. Zlatan otok Pošip 2020 (Slavino, € 17,-)

Zlatan otok betekent zoveel als gouden eiland en is afkomstig van het eiland Hvar, een van de honderden eilanden voor de Dalmatische kust. Benieuwd of er ook een gouden wijn in het glas komt. De idyllische ligging van het wijndomein aan de kust met kelders van het die zo'n zestig meter onder zee liggen, doet alvast dromen van heerlijke zomervakanties.



De wijnbouwer heeft van de inheemse pošipdruif een heldere wijn gemaakt die iets geler is dan de vorige wijnen en een gevarieerd fris, fruitig bouquet vrijgeeft. Aanvankelijk komen aroma's van bloesem en groene appel naar boven, die later aangevuld worden met ananas en citrus, steeds vergezeld van een zekere mineraliteit. Die minerale, zilte, frisse indruk komt terug in de aanzet en gaat dan over naar ananas en citrus om ten slotte te eindigen met een licht bittertje in een behoorlijke lange afdronk.

4. Zlatan Babić 2016 (Slavino, € 14,85)

Het zou de naam van een Kroatische voetballer kunnen zijn, maar babiĆ is wel een degelijk een Dalmatische blauwe druivensoort. Jaargang 2016 levert een vrij heldere, donkerrode wijn op met een paars tintje en de eerste sporen van evolutie. In de neus domineert aanvankelijk de alcohol. Na een rondje walsen komt de fruitigheid naar voren met aroma's van (gestoofde) pruim en van donker fruit (zwarte kers, bramen). Die fruitigheid wordt doorgetrokken naar de aanzet, maar al gauw verknallen sterke, groene tannines het feestje en de afdronk is te bitter en uitdruwend. Van een wijn uit 2016 mag je toch al meer evenwicht verwachten, maar daar ontbreekt het deze babiĆ aan. De meeste leden twijfelen dan ook aan het potentieel ervan.

ZLATAN  OTOK

5. **Medea Teran 2020** (Croatianwine online, € 10,50)

Met de terandruif keren we terug naar Istrië in het noordwesten van Kroatië. De fermentatie verliep in inox tanks en de wijn mocht vier maanden rijpen *sur lie*. In het glas geeft de paarsrode teran primaire, animale aroma's vrij die na walsen aangevuld worden met kers, framboos en cuberdon. Hoewel het animale karakter aanwezig blijft, is de neus best veelbelovend. De mond geeft een fruitige, wat zoete aanzet die overgaat naar een zekere kruidigheid (peper, laurier) in de finale, maar het smaakpalet vlakkt al snel af. Alcohol en tannines verlenen de wijn body, maar de finesse ontbreekt. Misschien moeten we deze wijn over enkele jaren een nieuwe kans geven.



6. **Zlatan Crljenak 2016** (Slavino, € 26,85)



De precieze oorsprong van een druivensoort valt vaak moeilijk te achterhalen, maar van de crljenakdruif staat vast dat ze de stamvader is van de zinfandel en primitivo. Geen wonder dus dat de verwachtingen voor deze Dalmatische wijn die gemaakt wordt op het eiland Hvar, al meteen hoog gespannen zijn. De intense neus ontgoocht alvast niet met een fraai en fris bouquet van rijp rood fruit, kers en granaatappel dat verrijkt wordt met een zweem zoethout en zelfs een zekere rokerigheid (tabak). In de mond gaat het feestje door: een volle, fruitige, lichtjes zoete en alcoholische aanzet, gevolgd door een tintelende kruidigheid (peper) en licht uitdrogende tannines. Alles zit mooi in evenwicht in deze soepele, elegante wijn. Dat de afdronk iets langer had mogen zijn, deert de meeste clubleden niet: een nipte meerderheid kent de *Zlatan Crljenak* een gouden medaille toe. Zeker geen onterechte keuze, want de wijn hoeft niet onder te doen voor Californische zinfandels.

7. Carić Plovac Ploški 2013 (Croatianwine online, € 21,49)

De plavac-malidruif is een telg uit de crljenak- en dus de zinfandelfamilie. De naam betekent zoveel als kleine blauwe en de wijngaarden liggen in het zuiden van het eiland Hvar vlakbij de zee. Over deze donkerrode, sterk tranende wijn lopen de meningen uiteen. Sommigen storen zich wat aan de animale, humusachtige aroma's, de zoete, alcoholische aanzet, de wat plumpe indruk in het glas en het bittertje in de finale. Anderen beklemtonen dan weer het complexe karakter: vol, zongerijpt, donker fruit dat aangevuld wordt met tonen van chocolade en peper. Beide partijen hebben zeker een punt en uiteindelijk zal persoonlijke smaak het oordeel over deze wijn bepalen. In elk geval staat de kleine blauwe zijn mannetje. Om finesse is het hem niet te doen, maar waarschijnlijk komt hij volop tot zijn recht bij een stevig gerecht.



8. Zlatan Plavac Barrique 2012 (Slavino, € 26,85)

Ook deze wijn is een monocépage van de plavac mali, maar anders dan de vorige wijn mocht hij 18 maanden rijpen in eiken vaten. Hij vertoont sporen van evolutie en komt aanvankelijk wat gesloten over, maar geeft na een tijdje toch gevarieerde aroma's vrij: rijp rood fruit, bosbes, bramen en kers met wat toast en zelfs wat tabak. In de mond is de aanzet fruitig, maar vallen ook tabak en leder op, net als zachte tannines en een zuurtje in de afdrank. Misschien net over zijn hoogtepunt, maar zonder twijfel een boeiende wijn die volheid weet te combineren met elegantie. Bij de stemming moet hij maar net de duimen leggen voor de *Zlatan Crljenak*.



Sommigen kennen Kroatië ongetwijfeld als paradijselijk vakantieoord en hebben er al aan een glaasje lokale wijn genipt, maar waarschijnlijk zijn de leden die Kroatische wijn in hun kelder hebben, op een hand te tellen. Misschien komt daar na de degustatie verandering in, want zowel de graševinadruif als de crljenak en de plavac mali (rood) vielen zeker in de smaak. Terecht overigens, want het zijn stuk voor stuk correct gemaakte, kwaliteitsvolle wijnen, die aantonen dat Kroatië zijn plaatsje op de

Europese wijnkaart verdient. De tijd van goedkope Balkanwijntjes is echter voorbij en ook in Kroatië heeft kwaliteit zijn prijs.

Hartelijk dank aan Dries voor het voorbereidende werk, de fraaie, duidelijke presentatie en de representatieve selectie van wijnen. Wie voortaan in een Kroatisch restaurant een wijnkaart in handen krijgt, zal alvast met enige kennis van zaken een keuze kunnen maken.

(Verslag: Johan De Smet)