

SYRAH / SHIRAZ

● *Odmiana gorąca jak płomień* – tak określa syrah Andrew Jefford. Bez wątpienia to, obok merlot, cabernet sauvignon i pinot noir jeden z 4 najważniejszych ciemnych szczepów. Odmianę wywodzą z perskiego miasta Shiraz (dzisiaj leży w granicach Iranu), miasta poezji i wina. Do Europy sędziowie mieli przywieźć Gaspard de Sterimberg, średnio-wieczny rycerz wracający do domu z wypraw krzyżowych. Są też inne podania, w których ojczyzną shiraza jest Egipt, a nazwa ma pochodzić od sycylijskich Syrakuz. Niestety, nauka rozwiła te piękne opowieści gdy badania genetyczne wykazały, że jest to samorzutna krzyżówka romańskich odmian mondeuse blanche i dureza.

● Syrah radzi sobie dobrze prawie na każdej glebie. Cechuje go duża odporność na choroby grzybowe. Produkowane tylko z jego gron wina mają charakter! Są ciężkie, gęste, pełne, o bogatej strukturze i dużym potencjale dojrzwania. To, co typowe dla bukietu to nuty czarnych jeżyn, wiśni, kawy, gorzkiej czekolady. Częste nuty fiołków i pikantne akcenty czarnego i białego pieprzu, dzicyzny. Są też inne nuty, zależne od miejsca uprawiania tego szczepu. Te właściwości sprawiają, że syrah jest często wykorzystywany do kupaży nadając winom głębszy kolor i poprawiając ich strukturę.

● Jego domem jest Dolina Rodanu. Rządzi w regionie Cornas. Tu zdominował wina z Saint Joseph, Hermitage i Côte Rôtie. Po syrah chętnie sięgają Hiszpanie i Włosi. Karierę robi też w innych kontynentach. Sadzą go w Chile, Argentynie, Kalifornii, stanie Waszyngton i RPA. Zdaje się jednak, że jego drugą matką poza Doliną Rodanu jest Australia. Po udanej adopcji zmienił nazwę na shiraz i stał się w krainie kangurów wiodącą czarną odmianą winogron. Zmienił także swój charakter na jeszcze bardziej zdecydowany (zwłaszcza na ciepłej północy): bardziej taniący i ciemniejszy od wersji francuskiej. Pachnie skórą, konfiturami, korzeniami i lukrecją. To mocne wino świetnie komponuje się z potrawami mięsnymi: od wołowiny po jagnięcinę. Pasuje skruszała dzicyzna, dzikie ptactwo, ostre i twarde sery.

ARGENTYNA

SHIRAZ COLECCIÓN 2009 CAFAYATE

MICHEL TORINO



Wino o kolorze rubinowej czerwieni z głębokimi ciemnofioletowymi refleksami oraz o szerokiej kompozycji aromatów, spośród których najbardziej uwypuklają się typowe dla tego szczepu czarny pieprz i przyprawy, delikatne ziołowe nuty oraz subtelny zapach skóry. W ustach intensywne i krągłe, wyczuwalne słodkawe taniny oraz doskonale wyważona kompozycja czerwonych owoców i przypraw. Długi finisz z odrobiną wanilii pochodzącej z dębu, w którym wino leżało przez pół roku.

Importer: Zasada Import Win

Cena: 33 PLN

SHIRAZ DON DAVID 2008 CAFAYATE

MICHEL TORINO



Wino o kolorze karmazynowej czerwieni z purpurowymi i czarnymi refleksami oraz o aromatach przypraw, tytoniu, haszyszu oraz wanilii, wywodzącej się z dębu, w którym wino dojrzało przez dwanaście miesięcy. W smaku krągłe, wyczuwalny intensywny owoc i szlachetny posmak wanilii. Nagrody: Srebrny medal - International Wine Challenge (Londyn) - maj 2010. Brązowy medal - Argentine Wine Awards (Mendoza) - luty 2010.

Importer: Zasada Import Win

Cena: 59 PLN

CHILE

SHIRAZ RESERVA 2006 RENGO

TORREON DE PAREDES



Głębokie i atrakcyjne wino o kolorze czerwono rubinowym z czarnymi odcieniami oraz aromatach dojrzałych sliwek i konfitury z delikatnym akcentem przypraw w tle, wywodzącym się z dębu, w którym wino dojrzało przez osiem miesięcy. Niezwykle zmysłowe i eleganckie wino. Doskonale połączenie pikanterii szczepu shiraz (95%) z elegancją szczepu cabernet sauvignon (5%). W smaku miękkie, krągłe, długi finisz.

Importer: Zasada Import Win

Cena: 69 PLN