

# Syrah

Soms shiraz

1

# Syrah

- **Afkomst:**
  - volgens verhalen door: een kruisvaarder meegebracht uit de stad Shiraz (Iran)
  - afkomstig van Syracuse (Sicilië) en daar aangeplant door de Grieken
  - DNA onderzoek:  
rode dureza x mondeuse blanche (Savoie)
- **Synoniemen:**  
shiraz, gros syrah  
**! Petite syrah uit Californië is: syrah x peloursin**

# Hermitage kapel



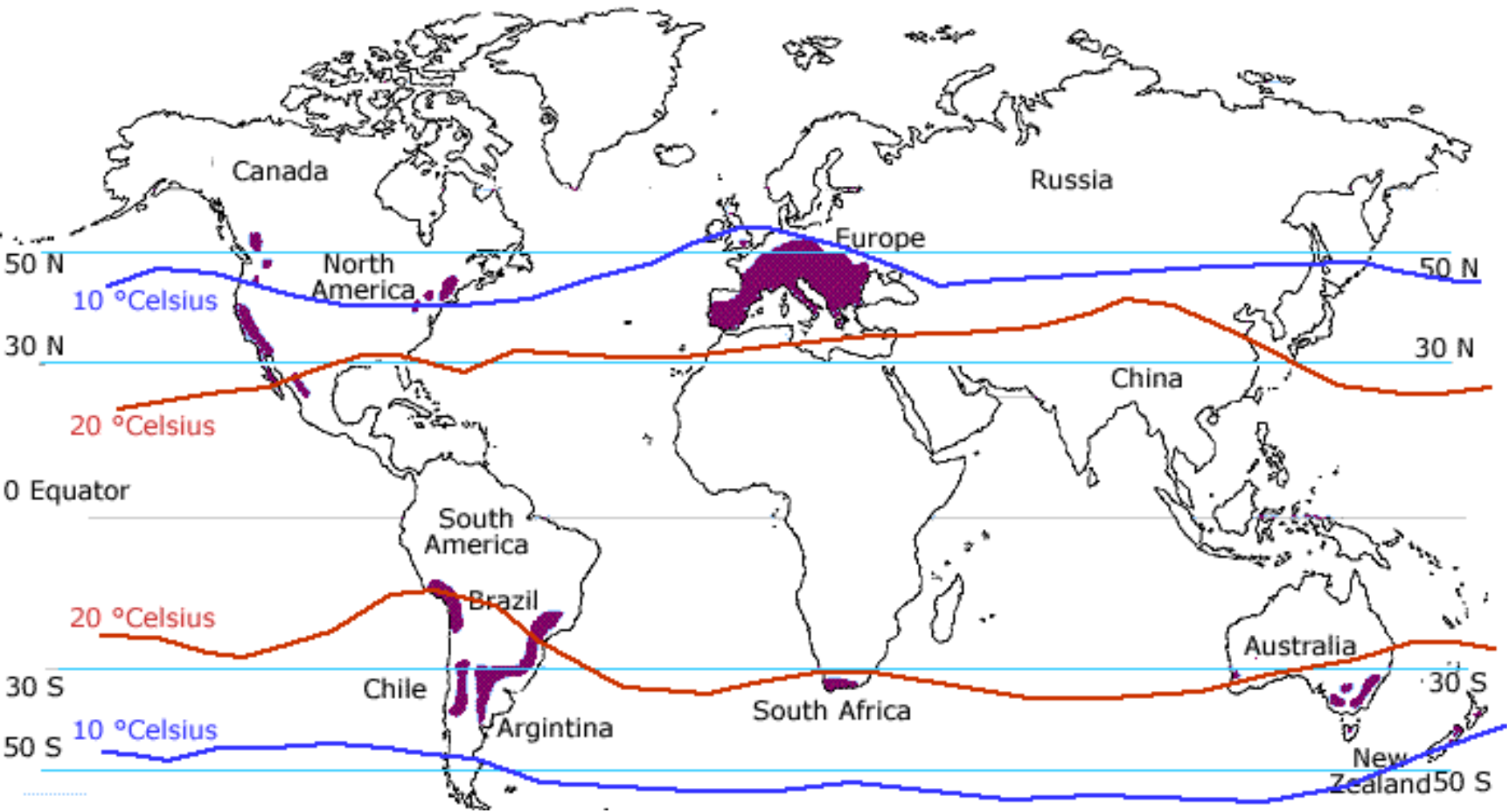




# Ampelografie

- kleine bes met dikke schil
- gevoelig voor wind (mistral)
- gevoelig voor grijsrot en trosrot
- snoei: - gobelet (met 1 uitloper)
  - dubbele guyot
  - Aust, Z-A : in bush vorm
  - Spanje: pergola
- rijpt na 122 dagen (laat)
- heeft dan 11,5 – 13% volumealcohol
- houdt **van warmte** maar niet extreme warmte (vb Noordelijke Rhône)
- overrijp verdwijnen ook de aroma's
- Bodem: NRhône: **granietbodem die de warmte vasthoudt**
  - houdt niet van kalk in de bodem (niet te dicht bij de zee)

■ Wine Producing Regions of the World



# Aromatisch

- fruit : **zwarte bessen** – pruimen – kers
- kruiden : provencaalse kruiden – **zwarte peper** – munt
- floraal : **viooltjes** – rozen – meidoorn – paprika
- animaal : humus – leder – wild – stalgeur – pels – muskaat
- hout : koffie – chocolade – **rokerig** – vanille



# Aromatisch II

- Jong : **zwarte bessen** – pruimen – kers – bramen – cassis  
**viooltjes** – rozen – meidoorn – paprika
- daarna : provencaalse kruiden – **zwarte peper** - munt -  
geroosterd  
turf – graniet
- Na rijping : koffie – chocolade – **rokerig** – leder – truffel

# Vinificatie

- dikwijls tussen 30 – 35° C
- 3 weken om maximale extractie te hebben
- fermentatie op houten vaten (geeft zachtere wijnen)
- bijna altijd houtlagering
- tannine van goede kwaliteit → bewaarpotentieel
- N Rhône: syrah + **max 20%** viognier, marsanne, roussanne
- Z Rhône: grenache + syrah + mourvèdre + ...

# Wijnstijlen

## Frankrijk:

- Franse stijl is **zijdeachtig** tov andere streken
- 68.000 ha aanplant
  - 43.200: Languedoc-roussillon
  - 14.600: Provence
  - 8.500: Rhône Vallei
  - 1.700: Zuidwesten
- Rhône:
  - N: - **meest belangrijke** aanplant
    - doorgaans **monocépage** wijnen
    - beste in Côte Rôti (geconcentreerde wijn)  
Hermitage (zacht, soepel)
  - Z: - meer als **mengwijn**





# wijnstijlen

## **Australië:**

- 1° blauwe druif , 36.000 ha
- shiraz genaamd (naar de Iranese stad ?)
- volle stevige wijnen (soms teveel gebrand hout)
- assemblage met cabernet sauvignon is populair

## **Californië:**

- zeer populair druivenras

## **Zuid-Afrika:**

- syrah wijnen hebben een eigen smaak:
  - niet zo strak als de Franse
  - niet zo vol als de Australische
  - heeft meer gerookte accenten

Wordt **steeds meer in de wereld aangeplant** (warme streken)

# In Australië



# Culinair ><kruidige gerechten

- N Rhône wijnen -- wild gebrad, duif, eend  
-- kip marsala (met room)
- Australische -- geroosterd vlees  
-- geroosterde ribbetjes
- Zuid-Afrikaanse -- kalkoen, parelhoen, lam
- Argentijnse -- gegrilde steak
- Californische -- eend met kersen & rozemarijn
- Kruidigheid van de wijn gaat goed samen met de Indische keuken (kerrieschotels)