



## **Syrah/Shiraz, eine Reise um die Welt**

**Samstag, 26.11.11**

Unser Präsident, Ruedi Wellauer, konnte 35 erwartungsvolle Weinfreundinnen und Weinfreunde – darunter erfreulicherweise sieben Gäste – zur Veranstaltung unter der vielversprechenden Überschrift „Syrah/Shiraz, eine Reise um die Welt“ im Gasthof zum Trauben in Weinfeldern begrüßen. Zusammen mit Vorstandsmitglied Reto Schweizer hatte er im Vorfeld 50 bis 60 Weine verkostet, um uns einen repräsentativen Querschnitt durch die Welt der Syrah-Weine vorzustellen. Es wurden 12 Weine präsentiert, vier Schweizer, vier Europäer und vier Weine aus Übersee.

Der Abend teilte sich in die folgenden Abschnitte:

- Begrüssung und Apéro (natürlich auch mit Syrah!)
- Degustation 4 Weine
- Vorspeise 1 Wein
- Degustation 4 Weine
- Hauptspeise und Dessert 2 Weine



Zur Einleitung gab Ruedi Wellauer kurz einige Informationen zur Rebsorte Syrah. Die nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige Sorte, die in den USA, Australien und Südafrika als Shiraz bezeichnet wird, wurde ursprünglich vor allem im Rhonetal in Frankreich angebaut. Aufgrund von DNA-Analysen konnte nachgewiesen werden, dass Syrah eine Kreuzung der alten französischen Rebsorten Dureza X Mondeuse Blanche ist und mit grosser Wahrscheinlichkeit tatsächlich aus dem Rhonetal stammt.

Da der Syrah spät austreibt, ist er recht unempfindlich gegen Spätfröste. Kalte und nasse Witterung in der Blütezeit führt jedoch zu empfindlichen Ertragseinbussen. Problematisch ist das Reifeverhalten. Bei zu wenig Sonne reift er nicht ganz aus; dies führt wegen des ausserordentlich hohen Tanningehaltes zu einem wenig erfreulichen Geschmack, der oft mit grün, unreif oder uncharmant beschrieben wird. Bei voller Sonne zur Reifezeit kippt er sehr schnell von der Reife zur Überreife, verliert seine Säure und sein reichfruchtiges Aroma. So erklärt es sich, dass der Syrah lange Zeit als

problematisch galt und die Rebfläche in Frankreich auf nur gut 3000 ha zurückging. In der Zwischenzeit haben die Nachfrage und die erzielbaren Preise wieder zu einem Anstieg auf über 69'000 ha geführt. Ein ebenso wichtiges Anbaugebiet mit ca. 43'000 ha ist Australien, in der Schweiz sind ca. 179 ha mit Syrah bestockt, überwiegend im Wallis. Weltweit werden ca. 145'000 ha mit dieser Rebsorte angebaut.

Syrah-Weine haben meist ein kräftiges Johannisbeer-Aroma. Die Rebe liefert bei normaler Maischgärung einen dunkelfarbigem Wein mit hohem Tanningehalt, der zur Minderung der Adstringenz einer langen Flaschenreife bedarf.



### **Die Weine**

Abwechslungsweise stellten Reto Schweizer und Ruedi Wellauer die Weine vor und machten Angaben zu den Lagen, Produzenten und Ausbaumethoden, ergänzt mit eigenen Degustationsnotizen.

### *Apéro*

Syrah Sicilia IGT Bio, Jg. 2008, Cantina Volpi, Sizilien

### *Degustation 1*

Bernecker Laurin, Jg 2009, Peter Indermayer, Berneck

Syrah „Grandmaître“, Jg. 2009, Kuonen, Salgesch

Syrah, Jg. 2007, Krauthaker, Kroatien

Syrah „St-Leonard“, Jg. 2007, Marie-Bernard Gillioz, Grimisuat



### *Vorspeise*

Syrah „Réserve du Caveau“, Jg. 2008, Fernand Cina, Salgesch

## *Degustation 2*

Syrah „Saint-Joseph“, Jg. 2006, Weingut E.Guigal, Côte du Rhône

Marques de Casa Concha, Jg. 2008, Concha y Toro, Chile, Rapel Valley

Kendall-Jackson Vintners Res., Jg. 2006, Kendall-Jackson, Kalifornien, Mendocino

Geoff Merrill Shiraz Reserve, Jg. 2003, Geoff Merrill, McLaren Vale, Australien

## *Hauptgang*

Vila Santa Reserva, Jg. 2008, Joao Portugal Ramos, Alentejo Region

Glen Carlou Shiraz, Jg. 2006, Glen Carlou, Paarl, Südafrika

Neben den mündlichen Erläuterungen wurden die Weinfreunde auch gut mit schriftlichen Erläuterungen zum Syrah im allgemeinen und vertiefenden Information zu den vorgestellten Weinen versehen.

Die gewohnt gute Küche des Gasthofs zum Trauben verwöhnte die Gäste mit dem folgenden Menu:

Hausgemachte Steinpilzravioli

Spiess vom Hirsch und Rohschinken mit Salbei auf Kürbisrisotto, Rotkraut und Marroni

Marronikuchen

Zu diesen kräftigen Aromen harmonierte der Syrah vorzüglich und es bestand die Möglichkeit, die zuvor degustierten Weine – ganz nach persönlichen Vorlieben – auch beim Essen zu geniessen.

Es kann wohl gesagt werden, dass alle Weine – trotz völlig unterschiedlichen Voraussetzungen punkto Terroir, Jahrgang und Ausbau – als charakteristische Vertreter der Syrah-Rebe angesehen werden können und von jedem Profi (und wohl auch vom interessierten Laien) bei einer Blinddegustation als solche erkannt würden.

Den Präsentatoren konnten mit einer gelungenen, typischen Weinauswahl und wissenswerten Zusatzinformationen den Weinfreunden den Syrah/Shiraz wieder näherbringen oder überhaupt erst das Interesse wecken und vielleicht Lust auf eigene Degustationen zu machen.

Ruedi Wellauer und Reto Schweizer sowie das Mitarbeiterteam des Trauben – mit bestem Dank für die hervorragende Küche und den effizienten Service - wurden mit grossen Applaus vom begeisterten Publikum verabschiedet.

Peter Hofmann

Quellen: Wikipedia, R. Schweizer, R. Wellauer

