

SYRAH

Slechts 4% van de rode wijndruiven in Frankrijk is voorbestemd voor syrahdruif. Vooral in de noordelijke Rhône levert die druif prinselijke wijnen zoals in de Côte Rotie, Hermitage, Cornas en Saint-Joseph. Verder is de syrah een van de belangrijkste mengdruiven, zoals onder andere in de Châteauneuf-du-Pape.

Geschiedenis

Algemeen wordt aangenomen dat de druif afkomstig is uit het Midden-Oosten. Daar bevindt zich nog altijd de stad Chiras, ergens in het huidige Zuid-Oosten van Iran. Het kan dat de stokken via Marseille (haven) in Frankrijk zijn geraakt. De aanwezigheid van de Syrahstokken ten tijde van de Grieken (6^{de} eeuw) in de Hermitage bevestigt deze thesis. Bij opgravingen vond men Griekse wijn in de amfora's van Tain.

Maar het kan ook dat de Romeinse legers van Probus deze stokken in de 3^{de} eeuw naar Frankrijk hebben gebracht.

Wat er ook van is, zeker is dat de stokken aangeplant waren in de vallei van de Rhône in de tijd van de Romeinse bezetting.

In Australië werden ze door een zekere James Busby ingevoerd toen die ze in 1832 meebracht van een reis naar Europa. Daar werden ze geplant in de tuin van Sydney waar vlug bleek dat dit het geliefkoosde klimaat voor de syrah was.

Naast Frankrijk (27.000ha) en Australië (5.500ha) vinden we de druiven onder andere nog in Italië (2.000ha vooral in Aosta en Toscanië), Griekenland (Macedonië), Californië, Argentinië (700ha), Zuid-Afrika (750ha), Nieuw-Zeeland (15ha) en Brazilië (100ha).

Naast de Rhône-vallei in Frankrijk wordt de syrah vooral verbouwd in de Languedoc en de sud-ouest, maar dan vooral in combinatie met andere druivensoorten om de kwaliteit te verbeteren. Ook in de Vaucluse, de Drome, de Midi, Ardèche, Provence en de Savoie vindt men de syrahdruif.

In Frankrijk spreekt men van twee soorten syrah, de kleine en de grote. De kleine is de beste, de grote is die met een hoog rendement maar zonder veel prestige zoals de syrahwijn uit de Savoie.

De aanplant groeit nog steeds: 1.100ha in 1958 – 112.000ha in 1979 en momenteel meer dan 27.000 ha waarvan 80% jonger is dan 15 jaar! Gemiddelde opbrengst in Frankrijk schommelt rond de 30hl/ha. In Australië durft men tot 150hl/ha te gaan.

Waarom syrah?

Een ding staat vast: de syrahdruif houdt van warmte.

De plant is makkelijk te cultiveren, winterhard en niet vlug onderhevig aan ziekten. Ze is wel gevoelig aan coulure, dat is het afvallen van onbevruichte bloesems. Verder is er nog het regelmatige rendement dat hoger ligt dan bij de cabernet sauvignon, maar in tegenstelling met die cabernet is het moeilijker een goede syrahwijn te maken. Een goede syrah is droog, erg geconcentreerd, tanninerijk, rukt naar cassis en heeft volgens de ene een verbrande rubbergeur en voor de andere iets gebrand en teer.

De wijnboer moet keizen voor een beperkte opbrengst, een lange gisting en een opvoeding op eiken vaten. De syrah oxydeert ook vlugger dan de cabernet. Daarenboven zijn de goede syrahwijnen zeldzaam (en dus ook duur) omdat bijvoorbeeld de appellatie Hermitage maar uit 152ha bestaat.

Typiciteiten

De trossen zijn compact met kleine zwart-blauwe eivormige druifjes. Dunne schil met veel sap.

Geuren: viooltjes, pioenroos, kersen, zwarte bessen, kruiden, vers gemalen peper, gebrande geuren en koffie.

Als de wijn verouderd komen geuren vrij zoals kruidnagel, leder, pruimen, hazelnoot, peper en truffel.

Syrah geeft finesse op lichte grond en kracht en sterkte op zware gronden.

Een syrahwijn heeft tijd nodig om tot volle rijkdom te komen.

Kenners durven beweren dat een syrahwijn na 25 jaar de vergelijking doorstaat met een goede Bordeaux.

Côtes du Rhône Villages, Domaine Les Aphillanthes "Cuvée du Gros" 2000.

De Côtes du Rhône behoort momenteel zeker bij de meest dynamische wijnregio's van Frankrijk. Uiteraard hebben ze veel te danken aan de laatste uitstekende jaargangen 1998, 1999, 2000 en 2001.

Er is echter meer, een jonge garde wijnmakers met vernieuwende en op kwaliteitsberustende ideeën maakt opgang.

Klimatologisch is vooral de zuidelijke Rhône een ideale plek om wijn te maken. Het regent er regelmatig en de Mistral, die 1 dag op 3 waait, zorgt er voor dat vocht snel opdroogt. Gevolg: je hoeft veel minder te sproeien tegen meeldauw. Zodoende heb je hier ook veel wijnboeren die met veel respect voor de natuur en zelfs biodynamisch kunnen werken.

Daniel Boule is de jonge (33 jaar) en gedreven wijnmaker van Domaine Les Aphillanthes.

Hij was de eerste die inzag dat de verwaarloosde wijngaarden rond Travaillon, in de Vaucluse, een uitstekende terroir bezaten. De grond bestaat uit verpulverde rots en kiezel (sérignan) vermengd met rode aarde. Deze sérignan gronden geven veel meer vlezigheid, kleur en kracht aan de wijnen. Bovendien stonden er veel oude wijnstokken, wat de complexiteit ook nog eens ten goede komt.

Intussen zijn veel gerenommeerde domeinen uit Châteauneuf-du-Pape (Beaucastel, La Nerthe, Rayas) zijn idee gevolgd en hebben ook stukken wijngaard op deze sérignan plateaus aangekocht. Prijs per ha zit nu al rond de 150.000 euro (6.000.000 bef).

Algemeen

100% Syrah

Stokken van gemiddeld 33 -43 jaar

Rendement van 25 hl/ha

Volledige ontsteling

Trage maceratie op koude temperatuur

Gisting met autochtone gistcellen, temperatuur 28°

Elévage 9 maanden op 2^{de}, 3^{de} jaar barrique van Domaine La Gardine en Domaine La Nerthe.

Niet gefilterd.

Prijs: 16,10 euro (650 bef) verkrijgbaar bij Pasqualinno.

Omschrijving

Hij is kraakhelder met een zwart kersenrode kleur en veel paarse tinten. Tranen die zeer traag op gang komen en lange, dicht tegen elkaar liggende benen vormen.

In de neus is hij aromatisch en complex. Zwarte bessen en veel kruiden met zoethout, kruidnagel, peper. Let ook op zijn mooie minerale toetsen.

In de mond opent hij heel soepel en geeft dadelijk een fluwelige structuur. De zuren zijn zeker aanwezig maar met een uitzonderlijke fijnheid en liggen volledig in ballans met de moelleux. De tannines zijn heel rijp en sappig. De finale eindigt met veel terugkerend fruit en blijft heel lang nazinderen. Opvallend is ook dat het hoge alcohol gehalte (14,5%) heel subtiel op de achtergrond blijft. Iets wat getuigt van grote klasse bij het wijnmaken.

Serveertemperatuur: 18° liefst 1 uur op voorhand gekarafeerd.



Rosemount Estate Diamond Shiraz

11,40 €

Winemakers Notes:

1996 Diamond Shiraz

Shiraz is the most widely planted red grape variety in Australia. It is known for producing outstanding rich reds with a classic spicy finish. Shiraz has long been recognised for growing particularly well in the warmer and drier regions such as those of South Australia and Mudgee in New South Wales. In these environments, it achieves a richness of varietal character and depth of concentration that best suits our Diamond Label style.

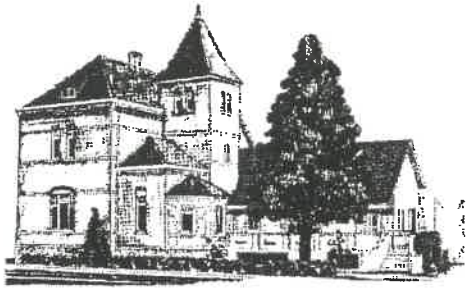
The fruit for this wine was sourced predominantly from our vineyards in McLaren Vale and Langhorne Creek in South Australia, and Mudgee in New South Wales. Here, the long generous summers are tempered by cooling breezes from the Gulf of St. Vincent and Lake Alexandrina in South Australia, and the night time cool of the Blue Mountains in Mudgee. These cool periods enable the colour pigments and natural acidity within the fruit to stabilise, thus allowing flavours to fully ripen whilst retaining overall structural balance.

In 1996 Australian vineyards witnessed the welcome return of more plentiful spring and summer rains which enabled the vineyards to flourish and a good sized shiraz crop of very high quality to be picked in all districts.

The wine was fermented in several parcels, some being fermented in old traditional open vats and headed down, which produces a more forward, softer, plummy style, others being vinified in red wine fermenters with regular pumping over to extract colour, structure and flavour. A proportion of wine had final fermentation in American oak barriques and all the wines were aged in American oak for almost 10 months prior to bottling.

The 1996 Shiraz has a full, dark appearance with a deep purple edge. The aroma is powerful and rich with an excellent varietal definition of spice and plum. The palate is dominated by well defined, ripe fruit, a soft generous mid-palate and a clear spicy finish. This is supported by fine grained tannins and a delicious underlay of toasty American oak. The wine drinks well now and will reward 6 to 8 years of further bottle maturation.

Philip Shaw, Winemaker



Wijnhandel Van Dinter N.V

Groot-en kleinhandel in wijnen en distillaat.

Naam: Domaine Georges Vernay
Classificatie: A.O.C. Saint-Joseph
Gemeente: 69.420 Condrieu
Eigenaar: Georges Vernay

16,80 €

Aanplant druiven: 100% Syrah
Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 35 jaar
Terroir: graniethoudend, zand, klei en kalk.
Opbrengst per hectare: 45 hectoliter.
Houtlagering: 10 tot 12 maanden op barriques.

Beschrijving:

De wijngaarden van Saint Joseph liggen in de noordelijke Rhône, net onder de wijngaarden van Condrieu en Côte Rôtie. De wijnboeren hebben hier een gevaarlijke en zware job. Op de enorme steile hellingen gebeuren jaarlijks ongevallen. Machinaal kan men hier ook niets doen, zodat snoeien en plukken allemaal manueel moet gebeuren. De druif die hier gebruikt wordt is de Syrah. Op de steile hellingen wordt de zon goed opgevangen, waardoor de druiven zowat stoven. Men haalt dus een hoge rijpheid. Deze Saint Joseph is daar een mooi voorbeeld van. In smaak is hij zeer vol en zuiders, met een lange afdronk. Zijn kleur is bijna zwart. In de neus presenteert hij rijp fruit van kersen pruimen en een kruidig, gebrand karakter. Domaine Vernay is een top domein in deze streek. Je kunt hem in bijna alle wijnboeken tegenkomen. George Vernay is iemand die enkel met de hoogste kwaliteit tevreden is. Drinken tussen 3 en 5 jaar.

Gerechten: vele vleesgerechten en wildschotels zullen zich goed voelen bij deze klepper.

Serveertemperatuur: 15°-17°.

Kempenstraat 21 3650 Rotem-Dilsen
Tel 089/75.46.95
Fax 089/75.33.45
Website: <http://www.vandinter.be>
E-Mail: paul@vandinter.be

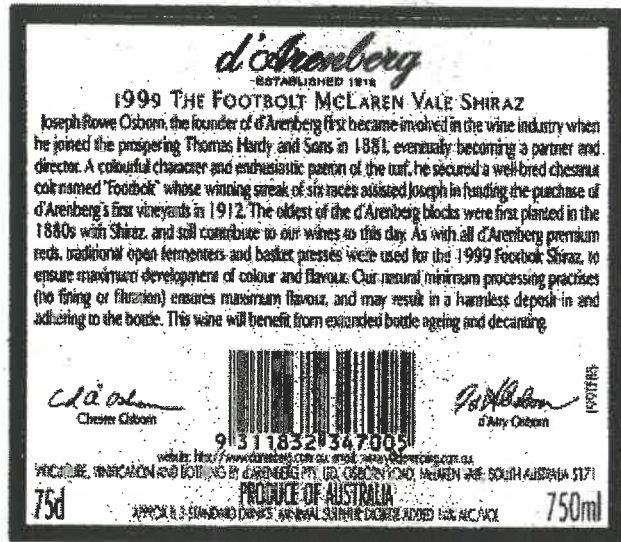


11,85 €

d'Arenberg

ESTABLISHED 1912

1999 The Footbolt Shiraz McLaren Vale, South Australia



Harvest Dates
22/2/99 – 22/4/99

Volatile Acidity:
0.49 g/L
Final pH
3.32

Chief Winemaker
Chester d'Arenberg Osborn

Sugar at Harvest
12.25 – 15.4 Be.

Final Titratable Acid:
6.4 g/L

Oak Maturation:

Residual Sugar
0.4 g/L

Alcohol by Volume
14.0%

Final Sulphur Dioxide
29/88 mg/L (Free/Total)

Bottling Date

22/2/01
Winemaker
Phillip Dean

1999 d'Arenberg The Footbolt McLaren Vale Shiraz

The very low yielding 1999 vintage produced lifted, fragrant wines displaying excellent varietal characteristics.

Four decades of young d'Arenberg Shiraz have been very consistent in colour, a deep red-purple, then the immediate hallmarks of spicy, lifted ripe peppery mulberry and blackberry fruit aromas. Richer chocolate, stewed plum mint and spicy, cedary pepper smells and often cinnamon follow the initial attack of primary fruit characters.

d'Arenberg's The Footbolt Old Vine Shiraz palate is consistently well structured as a young wine, with terrific fruit and oak tannin providing great texture to support plum, blackcurrant and rolling blackberry flavours especially on the mid-palate. Often dark Chocolate characters are quite evident too. This is followed by a traditional, long, velvety, fine grained tannin finish.

The Footbolt Shiraz, like all of d'Arenberg's traditional red wines, gains considerable complexity with age. The colour moves through a red-brown into a brown-tawny spectrum. The aromas slowly incorporate developed cedar, coffee and developed dark chocolate smells with leather, tobacco and earthy aromas with the rich developed fruit characters. More often than not distinctive peppery-spicy characters come to the fore after a little time in bottle.

On the tongue, the Footbolt Shiraz maintains a wonderfully textured palate with significant bottle age. Gentle, grainy black olive flavours balance the sweeter coffee, chocolate and occasional mint characters. Malty, earthy and distinctly savoury characters on the rich middle palate dominate against soft tannin and piquant acidity. The hallmarks of McLaren Vale, d'Arenberg, and The Footbolt Shiraz; a soft, rich middle palate, terrific texture and a long rolling finish, can reside with this wine for a number of years, even decades, as more than four decades of previous vintages have shown.



Rosemount Estate Diamond Shiraz

M140 E

Winemakers Notes:

1996 Diamond Shiraz

Shiraz is the most widely planted red grape variety in Australia. It is known for producing outstanding rich reds with a classic spicy finish. Shiraz has long been recognised for growing particularly well in the warmer and drier regions such as those of South Australia and Mudgee in New South Wales. In these environments, it achieves a richness of varietal character and depth of concentration that best suits our Diamond Label style.

The fruit for this wine was sourced predominantly from our vineyards in McLaren Vale and Langhorne Creek in South Australia, and Mudgee in New South Wales. Here, the long generous summers are tempered by cooling breezes from the Gulf of St. Vincent and Lake Alexandrina in South Australia, and the night time cool of the Blue Mountains in Mudgee. These cool periods enable the colour pigments and natural acidity within the fruit to stabilise, thus allowing flavours to fully ripen whilst retaining overall structural balance.

In 1996 Australian vineyards witnessed the welcome return of more plentiful spring and summer rains which enabled the vineyards to flourish and a good sized shiraz crop of very high quality to be picked in all districts.

The wine was fermented in several parcels, some being fermented in old traditional open vats and headed down, which produces a more forward, softer, plummy style, others being vinified in red wine fermenters with regular pumping over to extract colour, structure and flavour. A proportion of wine had final fermentation in American oak barriques and all the wines were aged in American oak for almost 10 months prior to bottling.

The 1996 Shiraz has a full, dark appearance with a deep purple edge. The aroma is powerful and rich with an excellent varietal definition of spice and plum. The palate is dominated by well defined, ripe fruit, a soft generous mid-palate and a clear spicy finish. This is supported by fine grained tannins and a delicious underlay of toasty American oak. The wine drinks well now and will reward 6 to 8 years of further bottle maturation.

Philip Shaw, Winemaker



5,40 €

Kurt Dewaele
Beerem



VINEYARDS:

These are traditional style old bush vines found in the vineyards of the foothills of the Montagne Noir. The soils are a stony clay loam with high flint content ideal for drainage in the vineyards. The vines here are at least 40 to 50 years old and tended in the traditional manner. Pruning and picking are solely by hand and a carefully monitored fertilizing programme ensures healthy but low yielding vines at around 30 HL per Ha. The fruit always attains its full ripeness over a long period with the assistance of the open canopy and the warmth of the stony ground.

VINIFICATION:

Approximately 25% of the berries are made by carbonic maceration where fermentation actually occurs inside the unbroken berries themselves, this technique gives lifted fruit flavours and more intense colour but with softer tannins. 75% is fermented traditionally under controlled temperatures at 23-25 degrees and pumped over at least three to four times a day for added colour and structure extraction. Once fermentation is complete the wine is then left on its skins for up to 20 days.

TASTING:

A good deep purple colour with bountiful spicy fruit aromas evident. The wine shows a classy balance between alcohol weight and mature fruit flavours delicately spiced with peppery overtones. The tannins are firm but supple in the mouth. The wine drinks well now but could mature for up to 3-4 years bottle aging.

Thornhill Shiraz 2000

We stellen een heel unieke wijn voor, een van de ontdekkingen van onze meest recente wijnreis naar de Kaap, nl. Thornvill Shiraz 2000.

Thornhill Vineyards is een wijngaard gesitueerd op 7 kilometer ten noorden van Veenwouden.

Eigenaars van het 4,5 hectare groot domein zijn Charles, Deon en Marcel Van der Walt van het domein Veenwouden. 2 hectare is aangeplant met Shiraz, 1 hectare met cabernet.

Samenstelling: 90% shiraz en 10% cabernet (afkomstig van Veenwouden).

Stokken zijn slechts 3 jaar oud.

In totaal werden slechts 300 kistjes van 6 flessen gemaakt. Wij kregen welgeteld 36 flesjes voor gans België.

Winemaker's note: "neus van frambozen en aardbeien vermengd met een beetje peper en ledertoetsen. In de mond een kruidige complexiteit en een elegante en sappige finish."

Prijs per fles: 21 euro.

BUBA Rouwen in Gent