

Weinrallye #61 – Syrah – Shiraz – ein global Player



Mein erster Beitrag zur Weinrallye. Wow. Zuerst einmal möchte ich kurz schildern wie ich überhaupt auf die Weinrallye gestoßen bin und was mich dazu veranlasst auch als „Nicht-Blogger“ einen Beitrag zu verfassen.

Auf die Weinrallye bin ich primär durch das „Das Wein Forum“ (www.dasweinforum.de) aufmerksam geworden. Daraufhin habe ich den ein oder anderen Beitrag in den verschiedenen Blogs gelesen. Mir gefiel der Gedanke sich mit anderen interessierten Weintrinkern, ohne große Vorgaben der Gestaltung, über ein bestimmtes Thema auszutauschen.

Mitmachen wollte ich gleich, dachte aber zunächst die Weinrallye wäre nur Bloggern vorenthalten. Nachdem mich unsere heutige Gastgeberin Susa jedoch aufgeklärt hat mache ich mich voller Eifer an meinen ersten Beitrag.

Kurz erwähnt sein sollte vielleicht, dass ich noch kein wirklich erfahrener Weintrinker bin. Ich bin 23 Jahre alt und habe vor ungefähr einem Jahr damit angefangen mich mit dem Thema Wein intensiver zu beschäftigen. Ich hoffe euch gefällt mein Beitrag und ich bitte um reichlich Feedback damit ich weis ob ich auf dem richtigen Dampfer bin oder nicht.

Über die Herkunft des Syrah, Shiraz oder auch Balsamia wird oft gestritten allerdings wurde durch eine DAN-Analyse an der University of California Ende der 90er Jahre herausgefunden, dass der Syrah wohl eine Kreuzung der alten französischen Traubensorten Dureza und Mondeuse Blanche sein muss und mit größter Wahrscheinlichkeit aus dem Rhôneetal stammt.

Heute wird der Syrah neben Frankreich auch in vielen, vielen anderen Ländern angebaut. Besonders in Australien spielt die Rebsorte (dort bekannt als Shiraz) eine ganz besonders große Rolle. Denken wir nur an den „Grange“ von Penfolds oder Ben Glaetzers „Amon Ra“ die unter anderem, nebst dem zum Teil absurd hohen Preis, auch durch ihre hohe Bepunktung vom allseits beliebten amerikanischen Anwalt und seinen Verkostern, internationales Ansehen erlangten.

Aber auch in Ländern wie Südafrika, Argentinien und natürlich Kalifornien (Namen wie Sine Qua Non schießen mir hier sofort in den Kopf) nimmt der Syrah eine bedeutende Position ein.

Neben den anderen bekannten Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Cabernet Franc stößt man, wenn man anfängt sich mit Wein näher zu beschäftigen, relativ schnell auf den Syrah. So kam auch ich mit der Rebsorte relativ schnell in Berührung.

Meine ersten Erlebnisse an die ich mich erinnern kann hatte ich mit zwei großartigen Säften aus Südafrika. Dem Syrah von Glen Carlou von 2006 und den gleichnamigen Vertreter des Weingutes Boekenhoutskloof aus dem Jahre 2009. Sicherlich ist das auch preislich, zumindest beim Boekenhoutskloof eine etwas höhere Liga aber beide Weine haben mich mit ihrer unheimlichen Würzigkeit, Tiefe und Kraft überzeugt. Sicherlich gibt es auch schlechte Beispiele, vor allem in schlechten Jahrgängen wenn die Trauben nicht richtig ausreifen konnten haben die Weine oft eine grüne, bittere Note oder das andere Extrem eine Überreife die den Wein dann oft zu einer Art überextrahierten eingekochten Marmelade macht. Nichtsdestotrotz bin ich dem Syrah grundsätzlich wohlgestimmt.

Meine Wahl zur Weinrallye März 2013 fiel auf einen französischen Wein, ich bleibe somit im Ursprungsland des Syrah. Genau genommen dreht es sich um den „**Vielleis Vignes 2010**“ von **Chateau de Condamine** aus dem Languedoc.



Gestoßen bin ich auf den Wein durch eine Empfehlung des Kölner Weinkellers (www.koelner-weinkeller.de) die den Wein als „Entdeckung des Jahres“ anpriesen. Er habe sich in Blindproben gegen meist weit teurere Gegner mit großen Namen aus Südfrankreich, dem Languedoc und Pic St. Loup durchgesetzt. Der Wein ist mittlerweile ausverkauft. Angeblich waren nur 2000 Flaschen verfügbar. Über das Chateau an sich konnte ich leider nicht viele Informationen ausfindig machen, vielleicht habt Ihr da mehr Glück beim googlen.

Nach dem öffnen der Flasche, ohne dekantieren oder sonstige Späße direkt ins Glas.
Intensive Farbe. (ich hoffe es ist einigermaßen erkennbar auf den Bildern)



Sehr fruchtig in der Nase, zunächst eher Noten von dunklen Früchten wie Heidelbeere und Brombeere, später dann aber auch rote Früchte wie rote Johannisbeere. Die typische Syrah-Würze taucht in diesem Wein in Form von Asiatische Gewürze & Nelken auf, alles unterlegt mit einer unheimlich schönen Süße.

Im Mund, wie schon in der Nase ein von der Frucht geprägter Wein mit mittlerem Körper. Klar und gerade, nicht zu harsche aber durchaus spürbares Tannin. Alkohol (14,5 Volumenprozent am Etikett) ist ebenfalls sehr gut integriert, kein Alkstich oder sonstige störende Dinge wie ich sie schon erlebt habe. Der Stoff hat einen guten Trinkfluss und ist als Essensbegleiter sicherlich ebenfalls eine gute Wahl.

Alles in allem eine wirklich tolle Entdeckung aus dem Languedoc, eine Region mit der ich mich vielleicht doch etwas mehr auseinandersetzen sollte. Toller Wein mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis.



Ich hoffe euch hat mein erster Beitrag zur Weinrallye gefallen und ich hoffe bei den nächsten Malen wieder dabei sein zu können.
Rechtschreibfehler sind wie immer inklusive. Ich hoffe das mit der Bildformatierung in Zukunft etwas besser hinzubekommen, bin da nicht so der Vollprofi.

Cheers
Marc