

Syrah

La Syrah es una uva tinta apreciada en todo el mundo por sus sabores audaces y su capacidad de envejecimiento⁶. Su versatilidad para adaptarse a distintos terruños otorga vinos muy diferentes de acuerdo al microclima y al suelo en el que se desarrollan sus vides. Sin duda, probar un vino de esta variedad será una experiencia enriquecedora para cualquier amante del vino.



Nombre de la Varietal: Syrah, también conocida como Shiraz, es una uva tinta que se cultiva en todo el mundo.

Reseña Histórica: Syrah tiene un origen incierto, con teorías que la sitúan en la ciudad persa de Shiraz, en Siracusa en Sicilia, o en la zona francesa del Ródano. Sin embargo, un análisis de ADN ha demostrado que la Syrah es descendiente de dos uvas oscuras del sureste de Francia, la Dureza y la Mondeuse Blanche.

Países y Subregiones de Cultivo: Se cultiva con mucho éxito en todo el mundo, especialmente en Francia, Argentina, Chile, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Baja California, California, el estado de Washington y varias regiones australianas como Barossa, Coonawarra, el valle de Hunter, el río Margaret y el McLaren Vale donde llamada Shiraz.

Técnicas de Viticultura: Syrah es muy vigorosa, de porte erguido o semierguido con sarmientos muy largos, delgados, delicados y con muchos hijuelos. Requiere mucho sol y temperaturas altas, además es resistente a enfermedades.

Técnicas de Vinificación: Syrah se utiliza tanto para vinos monovarietales como para multivarietales. Con uvas Syrah se pueden elaborar desde vinos rosados sutiles o espumantes elegantes hasta tintos estructurados y complejos con gran potencial de guarda.

Características del Vino

Color del Vino: Llega a tener tonos desde color rojo vivo brillante a púrpuras muy oscuros.

Notas Frutales: Sus aromas recuerdan a guindas, cerezas, moras y frambuesas.

Notas Florales: Principalmente notas de Violetas, Lavanda y Rosas

Notas Herbales y Vegetales: Las notas más características son tomillo, romero, menta eucalipto y olivo.

Añejamiento: La acidez y los niveles tánicos de la Syrah le dan mayor capacidad de envejecimiento, dependiendo de la región son utilizados tanto barricas americanas o francesas.

Notas de Compuestos Orgánicos: Sabores pimienta negra, enebro, cuero, composta y en algunos casos carne seca y tocino

Notas de Compuestos Inorgánicos: Llega a presentar ciertas características minerales y de roca dependiendo de la región donde se produce.

Tipo de Vino Según el Azúcar Residual: Principalmente son vino secos.

Taninos: Puede presentar taninos de moderados a altos y muy aterciopelados.

Tipo de Acidez: Normalmente son de una alta acidez.

Nivel de Alcohol Promedio: Por ser generalmente de climas cálidos su graduación alcohólica es elevada.

Complejidad y Final en Boca: Vinos de una complejidad de moderada a alta y generalmente con finales prolongados y placenteros. Es una variedad que suele ser utilizada para aportar color y cuerpo cuando se mezcla con otro tupo de varietal. Son vinos vigorosos, sólidos y de larga conservación.

Maridaje

Aquí te dejo una lista de platillos internacionales o populares que son idóneos para su maridaje con una breve descripción de los mismos:

Quesos de sabores fuertes: Como el queso Gouda, Emmental, Gorgonzola o quesos de cabra u oveja.

Carnes rojas y de caza: Como aquellas de cordero, vacuno y cerdo, o de caza como el conejo o el jabalí.

Pastas: Pastas de cualquier tipo, que incluyan salsas sabrosas e intensas, como la salsa boloñesa o el pesto.

Vegetales al horno: Como zapallos italianos, pimentones, tomates, berenjenas o setas.

Comida india: El curry indio, en todas sus versiones.

Asados de carne de res o ternera: Que se sirven con vegetales al horno o a la plancha.

Longanizas al ajo: Un platillo sabroso que combina muy bien con el Syrah.