

Najbardziej tajemniczy ze szczepów. I podobno najbardziej „męski”. Wszystko, co związane z Shiraz, budzi kontrowersje: pochodzenie, nazwa, legendy. Ale w jednej kwestii winny świat przemawia zgodnie, jak jeden mąż: Shiraz daje wina z duszą...

Bliski Wschód czy Europa? Dolina Rodanu czy Sycylia? Spory na temat „kolebki” szczepu Shiraz trwają w najlepsze. Jedni twierdzą, że pochodzi z Persji, inni snują domysły o egipskim rodowodzie winorośli. I chociaż ostatnie badania wskazują Dolinę Rodanu jako ojczyznę tego szczepu, Włosi upierają się przy Sycylii, twierdząc, że wywodzi się on z miasta Syrakuzy. Nawet nazwa nie jest tu jednorodna: określenia „shiraz” używa się dziś w Australii, słowo „syrah” funkcjonuje we Francji i krajach Nowego Świata (poza krainą kangurów, rzecz jasna). Tylko w Stanach Zjednoczonych panuje dowolność w nazewnictwie...



Shiraz kocha słońce. Przyjmuje się wszędzie tam, gdzie panuje ciepły klimat. Dlatego uprawia się go w południowej Francji (Dolina Rodanu, Prowansja, Langwedocja, Roussillon, Gaillac, Cornas), Hiszpanii i we Włoszech, a także w Chile (Dolina Centralna), w Argentynie, Kalifornii, południowej Afryce oraz w Australii (tutaj zajmuje ponad 40% obszaru upraw).

Winiarze go lubią, ponieważ pozwala wyprodukować wino o indywidualnym charakterze. Jak mało który szczep potrafi oddać charakter miejsca, w którym dojrzewa. Jego styl, smak, aromat mogą winnym koneserom wiele opowiedzieć - choćby o siedlisku winorośli. Shiraz ma jeszcze jedną zaletę: wina z tego szczepu dobrze smakują zarówno w rok po zbiorach, jak i po wieloletnim leżakowaniu w dębowych beczkach. „Odpoczynek” bardzo im służy – nabierają mocy i zdecydowanych rysów.

Dużym powodzeniem wśród miłośników win na bazie Shiraz cieszą się trunki z Argentyny. Określa się je jako mięsiste, gęste, ale nie tak ostre jak ich kuzyni z Australii czy z Francji. Takie jest właśnie ciemnoczerwone Fuzion Shiraz Cabernet: wytrawne, łagodne wino z dodatkiem Cabernet Sauvignon. Pochodzi z winnic w prowincji Mendoza, należących do rodziny Zuccardi, która już w XIX wieku zaczęła tworzyć swe winne imperium. Dziś dom winiarski Zuccardi produkuje około 10 milionów litrów wina rocznie – nie byle jakiego wina, doprecyzujmy. Bo firma stawia na jakość i wciąż dopieszcza winne perełki. Fuzion Shiraz Cabernet wprawia degustujących w doskonały nastrój. To jeden z tych trunków, które poleca się na niepogodę – wystarczy jeden pachnący czarną porzeczką i dojrzałymi truskawkami łyk, a już zza chmur wychodzi słońce. Delikatna nutka przypraw korzennych także ociepla atmosferę – nic, tylko ucztować... Jakie kulinarne towarzystwo pasuje do Fuzion Shiraz Cabernet? Na pewno mięsne – w wersji dobrze przyprawionej, grillowane lub smażone. Każdy Shiraz świetnie współgra z mięsiwem – od delikatnego drobiu po zdecydowaną w smaku dziczyznę. Propozycja Zuccardi dobrze smakuje także z serami i daniami kuchni włoskiej. Nawet w duecie z pizzą zada szyku.

Shiraz występuje też w nieco mocniejszym wydaniu – bardziej tanicznym. Ta odmiana, pochodząca z Australii, daje wina o ciemniejszej, wręcz atramentowej barwie. Jest bardziej wyrazista niż francuskie propozycje – niektórzy mawiają „męska”. Bo też i nuty zapachowe, aczkolwiek bardzo atrakcyjne dla nosa, kojarzą się z tą brzydszą połową ludzkości. Intensywny aromat pieprzu, papryki, tytoniu mchu i korzeni, z wyraźną nutą dębu w tle – oto najkrótsza charakterystyka VR Hardys Shiraz, propozycji domu winiarskiego Hardys, istniejącego na rynku od ponad 160 lat.

VR Hardys Shiraz smakuje owocowo: dojrzałymi śliwkami i jeżynami ze słonecznej polany, słodkimi malinami i orzeźwiającymi czereśniami, owiniętymi woalem wanilii. Jednak, mimo dość mocnych owocowych akcentów, korzenna puenta nadaje mu przyjemną miękkość. W końcu to 100-procentowy Shiraz. I jak na wino z antypodów przystało, wybornie smakuje z mięsem, niekoniecznie z kangura. Idealnie sprawdzi się na grillowym party, kiedy na ruszt trafia jagnięcina, baranina, wieprzowe i wołowe polędwiczki oraz steki. Ale niechaj wegetarianie nie ronią łez - z VR Hardys Shiraz można eksperymentować i serwować je w towarzystwie grillowanych warzyw: cukinii, bakłażana, papryki.

Jeśli ktoś lubi doszukiwać się w winnym bukiecie niespodzianek, Shiraz go nie zawiedzie. W młodych trunkach górują co prawda owoce jagodowe i przyprawy, ale i tu koneser wynajdzie ciekawe wonie: traw, drzewa sandałowego i cedru. Za to wina dojrzałe kryją więcej tajemnic. Piżmo, ziemia, trufle, nuty dymne i dębowe, a nawet zapach kawy, cygar i... asfaltu – przyjemnych odkryć, drodzy Państwo!

Partner Center Sp. z o.o.

tel. 044 649 47 29

fax. 044 649 47 22

www.wina.net.pl