



La uva Syrah en el mundo

Desde sus orígenes en el valle del Ródano, la variedad de uva Syrah se ha extendido por todo el mundo. Su versatilidad le ha permitido cultivarse en todo tipo de climas, desde la soleada Australia a la fresca Nueva Zelanda, pasando por el Mediterráneo, Suráfrica o el Cono Sur.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Syrah en Europa

La variedad Syrah lleva cultivándose en el valle del Ródano desde el siglo I dc. Desde ahí se ha extendido a zonas del mediterráneo francés como el Languedoc o el Roussillon. También se ha extendido en otras zonas del mediterráneo como la costa Toscana o zonas del norte y el sur de Grecia. En España se ha introducido en muchas zonas de la costa mediterránea y de la meseta sur, y se elabora tanto monovarietal, como acompañando a otras variedades.

Syrah en el nuevo mundo

La Syrah es una variedad de uva que se ha extendido en muchos países del llamado Nuevo Mundo. El principal y más conocido es Australia, donde es la variedad más conocida internacionalmente. Con un estilo de vinos en los que domina la fruta madura y la sensación de volumen. Pero también la encontramos en la isla norte de Nueva Zelanda, en Chile, en los estados de Washington y California, y en zonas de Suráfrica.

Región

Aiella, Stellenbosch



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



Orbus Syrah: Un vino que sus taninos maduros y sus aromas intensos y mediterráneos acompañarán perfectamente una pierna de cordero glaseada con romero.



Saxenburg Shiraz Limited Edition: Un vino potente de intensos aromas de frutas negras maduras, que encontrará un compañero perfecto con un estofado de buey con olivas negras.



maduro

Orbus Syrah 2016

Bodega: Alta Alella
Tipo: tinto
País: España
D.O. Alella
Consumo: Hasta 2026
Grado alcohólico: 14%

@altaalella
@altaalella
@altaalella

Shiraz Limited Edition 2011

Bodega: Sexenburg
Tipo: Tinto
País: Sudáfrica
Denominación: Stellenbosch
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 15%

-
 -
 -



potente



Elaboración

Variedades: 100% Syrah

Viñedos: una selección de uvas de la finca Alta Alella. Viñedos plantados en suaves laderas orientadas al mar mediterráneo, con suelos de granito descompuesto.

Vinificación y crianza: el vino macera y fermenta en tinas de acero inoxidable durante 30 días. Posteriormente hace la fermentación maloláctica y una crianza de 14 meses en barricas de 1º y 2º año de roble francés.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un vino de uva Syrah que mira hacia los grandes vinos del Ródano. Solamente se elabora en las añadas más frescas, para conseguir ese equilibrio entre concentración y frescor, que no siempre es fácil en un vino mediterráneo.”



César Cánovas



David Forer

Bodega

El enólogo y emprendedor Josep María Pujol-Busquets, junto a Cristina Guillén, su mujer, iniciaron esta aventura enológica con la adquisición de la finca Can Genís, de reminiscencia novecentista, que encontramos en la zona agrícola del Parque Natural de la Serralada de Marina. Desde sus inicios, toda la producción de Alta Alella se ha basado en la agricultura ecológica.

La voz del productor

Josep María Pujol-Busquets: “Un vino de una añada con muy poca cantidad, pero de excelente calidad y sanidad de la uva, con buena maduración y gran potencial de guarda.”

Elaboración

Variedades: 100% Shiraz

Viñedos: las uvas provienen de una selección de los viñedos de la variedad Shiraz de la granja Saxenburg, plantados sobre suelos de granito descompuesto.

Vinificación y crianza: tras una fermentación y maceración de 30 días, el vino hizo la fermentación maloláctica y una crianza de 20 meses en barricas de 300 litros de roble francés y americano.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Una vino poderoso y elegante al mismo tiempo, lleno de fruta negra densa y concentrada, con matices de crianza y una textura carnosa y suave.”



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

En 1989 Adrian y Brigit Bühler adquirieron la histórica granja de Saxenburg, situada en Stellenbosch, la principal región productora de Suráfrica. Los vinos de la bodega han recibido reconocimientos y premios internacionales, y en la actualidad es la segunda generación, Fiona y Vincent Bühler, quienes dirigen la bodega con la asesoría del enólogo Dirk Van Zyl.

La voz del productor

Dirk Van Zyl: “Nuestro objetivo es conseguir la pureza y el equilibrio y nos esforzamos por elaborar vinos que sean tan estimulantes al paladar como placenteros de consumir.”