

# Syrah gegen Shiraz

Freitag, 4. Juli 2008, [Restaurant Schöneegg, Wädenswil ZH](#)

## Eine Stadt aus dem Iran?

Die Syrah Rebsorte stammt definitiv nicht aus dem Iran und noch weniger aus der fünftgrössten Stadt des Landes. Shiraz ist zwar die grösste Stadt der Fars Provinz, es lässt sich aber keine Spur von Wein finden.

Dennoch wird der wissensüchtige, weinbegeisterte Laie gerne die poetischen Schriften von Omar Khayyam (1048-1123) lesen, da er sich über den Wein gerne unterhalten hat. Im Languedoc heisst sogar ein Wein Maghani, wie der Wein von Magi in den Gedichten des bezaubernden Dichters, dessen folgende Verse berühmt sind:

*"Two sweethearts,  
Two flasks of old wine,  
A book of verse  
And a cosy corner in the garden."*

Dennoch kann keine nachweisbare Spur von der Syrah-Rebsorte gefunden werden, die Australier haben den Namen der persischen Stadt vergebens übernommen. Die Stadt Shiraz produzierte bereits im IX. Jahrhundert die feinsten Weine des Nahosts, die Shirazi war allerdings eine weisse Rebsorte.

Dank verschiedener DNA-Analysen der Universität Kaliforniens ist seit 1998 bekannt, dass die Syrah eigentlich eine Kreuzung der alten französischen Dureza und der Mondeuse blanche ist. Die Zweite wird heute vor allem im Savoyen und die Erste in Ardèche angepflanzt.

Wir geniessen das Leben in der Schweiz und verwöhnen uns an diesem Abend mit 18 Erzeugnissen aus zwei spannenden Regionen:

- Das Rhône-Tal, wobei das Wallis miteinbezogen wurde, da der Fluss Rhône auf der Walliser Seite des Sankt Gotthard seine Quelle nimmt.
- Australien, wo eine ernsthafte, mehrstufige Krise andauert. Nicht später aber auch nicht früher als anfangs Juli 2008 wurde bekanntgegeben, dass der Export australischer Weine deutlich absinkt.



v.l.n.r.: Unser lieber Freund Bruno V. im Gespräch mit Marek Rak. Ihre ansteckende Begeisterung ermöglichte die Organisation der genialen Verkostung

## Welche Speisen passen zu schweren Weinen?

Im Rahmen der Syrah gegen Shiraz Verkostung wurden die Gäste mit einem reichhaltigen, 5-Gang Menü Diner verwöhnt:

Asperges marinées à l'huile de noix  
avec sa caille rôtie au thym  
et fromage cendré de Sainte Maures

\*\*\*

Tagliarini aux truffes d'été

\*\*\*

Rieb-eye steak et son jus aux baies  
Pommes savoyardes et trilogie du jardin

\*\*\*

Assiette de fromage

(Moron, Etivaz, camembert et fromage de Chèvre mariné)

\*\*\*

Pêche cuite au four  
au sirop d'épices et clou de girofle  
Glace à la vanille Bourbon

Die Verkostung begann kurz nach 19:00 auf der Terrasse des Schöneegg-Restaurants. Die 14 Teilnehmer und Teilnehmerinnen freuten sich einerseits auf das Wiederzusammentreffen bei so einem Wetter, andererseits auf die bekanntgegebene Weinliste, wobei die Aperoweine bereits Anlass zu einer freundlichen Gegenüberstellung gaben. Zwei Mal Australien, zwei Mal Rhône-Tal, was

konnte man sich zu diesem Zeitpunkt mehr wünschen? Aus der französischen nördlichen Region präsentierten sich zwei stolze Kandidaten, deren geographische Nähe sich eigentlich überhaupt nicht in den respektiven Weinen widerspiegelte.

Der weisse Hermitage "Marquise de la Tourette" 2001 der Brüder Delas und der weisse Saint Joseph "le Berceau" 2001 von Bernard Grippa liessen erahnen, dass nicht nur im Burgund hervorragende Weissweine produziert werden. Bernard Grippa entspricht dem bescheidenen Winzer, der enorm viel Energie einsetzt, um Weine zu produzieren, die er liebt. Seine Erzeugnisse entsprechen den einzelnen Juwelen einer Krone. Wir dürfen ihm besonders dankbar sein, dass er vor mehreren Jahren Parker verboten hat, über seine Weine zu schreiben. „Pour vivre heureux, vivons cachés“ (um glücklich zu leben, verstecken wir uns).

Der Name des 22 Acre<sup>1</sup> grossen Lieu-dits le Berceau findet seine Begründung in seiner geographischen Lage: Er steht gerade gegenüber den genialsten Hermitage und bietet ihnen Paroli im wahrsten Sinne. Der 2001 ist und wird einer der köstlichsten, gelungensten Saint-Joseph bleiben, der definitiv beweist, dass es sich nicht lohnt, anderweitig zu suchen. Meine persönliche Bewertung: 18.5. Fruchtig, vollmundig, fett, wunderschön verbunden, Honig und Wachs, keine einzige Lücke, jetzt bis 2018 trinken.

Die Domaine Delas gehört dem grossartigen und berühmten Champagner-Haus Deutz. Die Weine der Brüder Delas lohnen sich vor allem für die spannenden Weissen. Üppig, feurig und komplex, zeigt sich der Tourette aber auch irgendwie, als ob er bereits ausgereift wäre. Potential scheint auch nicht drin zu liegen, gewisse Teilnehmer finden auch eine stark oxydative Note drin. Vor fünf Jahren kennzeichneten ihn aber genau die gleichen Merkmale. Ein Essbegleiter für reichhaltige Küche. Roussane und Marsanne bilden eine spannende, klar strukturierte Assemblage aber der Wein wirkt im Aperó als etwas unterfordert und kommt daher nicht wirklich zur Geltung. Meine eigene Bewertung: 16.5.

Die zwei Produkte aus Australien waren einerseits der Riesling von Tamar Ridge, Tasmanien, andererseits der Tilly's Vineyards 2004 vom Kultweingut Henschke. James Halliday hat dem Riesling 93 Punkte erteilt. Dieser Wein empfing sehr viel Lob, bei der Hitze an diesem Tag brachte er eine wunderschöne Frische, viel gelbe Früchte (Zitronen, Zitrusfrucht, Ananas, Mango,...) und

weisse Blumen (u.a. Akazien) zum Vorschein. Strenggenommen wäre ein Magnum besser geeignet gewesen, als die schnell ausgetrunkene 75cl Flasche. Für Liebhaber und Officionados der deutschen Rieslinge, die alles auf Finesse und Subtilität setzen, definitiv etwas Anderes, etwas Unerwartetes, das zu überzeugen wusste. Eigene Bewertung: 17.5. Henschke wird für seine sinnlichen, europäisch ausgebauten Hill of Grace und Mount Edelstone weltweit anerkannt. Die Tilly's Vineyards 2004 ist eine Assemblage von 45% Chardonnay, 40% Semillon und 15% Sauvignon blanc. Der gemäss dem Weingut kurzlebige Wein hat dennoch nicht völlig überzeugt.



### Erste Serie

**Simon Maye, Syrah V.V. 2001** 17.38 /20  
**Cave Rodeline, Syrah la Sérine 2005** 16.38 /20

Mit einer sehr schönen Johannisbeerfarbe, kaum einem Wasserrand, rotem Pfeffer im Bouquet und einem komplexen, männlichen aber auch sehr widersprüchlichen Gaumen erregte der Sérine, eines der drei Spezialitäten des Weinguts, viel Gesprächsstoff, ohne jeweils wirklich zu überzeugen. Die Cave Rodeline verdient es dennoch, entdeckt zu werden. Hier wird die Vorstellung des Terroirs zum Vordergrund gebracht. Aber grösser im direkten Vergleich zeigte sich der Syrah Vieilles Vignes 2001, ein Wein aus einem Schweizer Kultweingut.

Der dunkelfarbige Syrah Vieilles Vignes entfaltet sich mit der Zeit und es wird wärmstens empfohlen, ihn drei Stunden im Voraus zu entkorken. Er entwickelt sich von einem eindeutigen Rauch- und Teeraroma, dann zu einem verführerischen Bouquet von Kirschenschnaps. Im Gaumen macht er sehr viel Spass, zeigt sich mal würzig, mal frisch und fruchtig. Im Abgang trocknet das Elixier ab,

<sup>1</sup> Ein Acre deckt 4'047 qm. Also entsprechen 22 Acres etwa 9 Hektaren. Mit einem durchschnittlichen Ertrag von 31 Hl/Ha

wobei dies wohl eher darauf hindeutet, dass man noch etwa 2 Jahre zuwarten müsste, um ihn dann voll zu genießen. Unbedingt einzelne Flaschen einlagern!



### Zweite Serie

<b>Massena, the 11<sup>th</sup> Hour 2004</b>	<b>18.06 /20</b>
D'Arenberg, the dead Arm 2002	17.67 /20
Guigal, Côte-Rôtie la Landonne 1992	17.33 /20
Domaine de Vallouit, Hermitage 1990	17.25 /20

Bereits bei der zweiten Serie beginnen die Überraschungen der Syrah Verkostung. Parker erteilt dem Hermitage les Greffières 1990 der Domaine Vallouit nicht weniger als 95 Punkte und sieht eine Trinkreife bis 2030 vor. 1990 bleibt in den Annalen als ein genialer Jahrgang, dessen Weine als sehr aromatisch, unglaublich kräftig und konzentriert beschrieben werden. Von diesen Eigenschaften sind keine im Greffières zu finden. Wenn der Wein eine sehr junge Farbe aufzeigt, kommt er mir irgendwie zu kurz und dünn (Parker sagt „fein“) vor.

La Landonne gehört zu den Kultweinen, die nicht mehr vorgestellt werden müssen. Klar ähnelt 1992 in keiner Weise den bedeutend höher bewerteten Jahrgängen 1998, 1990 oder 1995.

Der D'Arenberg Dead Arm 2002 verführt mit seinem grandiosen Kokosnusston. Ziemlich brutal verliessen wir die Welt der Weisheit, um plötzlich mit wollüstigen Gestalten zu turteln. Mollige Formen, überzeugende, anregende Parfums,...

Eindeutiger Sieger der Serie war der Massena 2004, the 11<sup>th</sup> Hour, obwohl ihn vier Verkostungsteilnehmer nicht bewerteten, weil sie Brettanomyces, ja sogar Korkgeruch darin entdeckt hatten. Eukalyptus sowie Sechuanpfeffer in Menge und Fülle im Bouquet, der 11<sup>th</sup> Hour zeigt sich dann

cremig, zärtlich, üppig aber auch an der Grenze der Überextrahierung im Gaumen. Jetzt macht er bereits sehr viel Spass. Verfolgen und einzelne Flaschen erwerben! Insbesondere, wenn der Preis dieses Wein dann berücksichtigt wird.



### Dritte Serie

<b>Guigal, Côte-Rôtie Ch. D'Ampuis 1995</b>	<b>18.0/20</b>
Jaboulet, Hermitage la Chapelle 1997	17.46 /20
Bethany, GR8 2002	17.46 /20
Auguste Clape, Cornas 1995	17.08 /20

Die Ernte der Reben, die im Bethany GR8 enthalten sind, erfolgt in mehreren Gängen bei vollem Reifegrad des Rohmaterials, was dem Wein schliesslich Ausgeglichenheit und Eleganz verleiht. Das Ergebnis ist zwar deutlich besser als der langweilige GR5, bleibt trotzdem relativ unauffällig.

Blind degustiert erweist sich der Cornas 1995 von Auguste Clape als der genaue Gegenpol des GR8. Dieser Wein stellt die typischen Merkmale eines hochkarätigen Cornas dar: Eine tanninstarke, muskulöse Struktur, die sehr viel Geduld vor der vollen Reife verlangt. Schwarze Beeren, Speck, Tapenade, Pfeffer, Veilchen, erlesene animalische Noten (Leder, Stierblut –erinnert mich etwas an einen alten Egri Bikaver aus einem Spitzenjahrgang-), Pflaumen, ein unendlicher Abgang, Fassausbau ohne Vanillearomen (das Rohmaterial ist so üppig und kräftig, dass die üblichen, durch das Holz verliehenen, Aromen nicht zum Vordergrund kommen), sehr viel Hoheit in diesem eindrucksvollen Wein, ... Aber bestimmt kein Wein für eine Blindverkostung. Unbedingt einlagern!

Am Abend der Verkostung gefiel der Château d'Ampuis durch seine durchaus klassische Note. Die Reben wurden bei voller Reife geerntet. Sehr angenehme animalische Noten im Bouquet (Leder, Fleisch) aber auch Zederholz, Garrigue-Düfte, wilde Himbeeren, Pfeffer, unglaublich viel Patina im Gaumen, Schmelz, Üppigkeit, das Holz ist nicht dominant und bringt sogar die Frucht zum Vordergrund, seidige Tannine, feiner, beeindruckender erster Jahrgang, dessen unwahrscheinliche Qualität (leider) den Preis der aktuell verfügbaren Jahrgänge begründet. Kaufen!!!



#### Vierte Serie

<b>Mitolo, GAM 2004</b>	<b>18.50 /20</b>
Dom. Négly, les Portes du Ciel 1998	18.38 /20
Wild Duck Creek Estate, 2004	18.08 /20
Penfolds, Grange 1998	17.75 /20

Eigentlich drei schlechte Überraschungen und ein Riese. Les Portes du Ciel 1998 ist mir irgendwie verschlossen vorgekommen. Der körperreiche, undurchdringliche, prächtige Wein wird vermutlich die Laien masslos überfordern. Wer sich aber sehr viel Geduld nimmt, wird mit einem Feuerwerk rarer Sensationen belohnt.

Grange, Grange und nochmals Grange. Der Wein erinnert mich an eine Vertikalverkostung, an der ich vor einigen Jahren sogar zweimal im Rahmen einer damaligen Zürcher Frühlingssweinfest (der Eleganten, nicht der Primavera) besuchen durfte. Vertikal Grange. Peter Gago, der faszinierende Kellermeister war speziell für den Anlass in die Schweiz geflogen. Einige Jahrgänge gehören definitiv der Geschichte der grössten Weine der Welt an, 1982, 1990, 1993 u.a.. Zwei Jahrgänge hatten den bekannten Korkfehler (u.a. 1994, wenn

ich mich richtig erinnere). Der 1998 ist mir nicht so aufgefallen. War er an diesem Abend verschlossen? Schade, aber unbedingt wieder degustieren, der Grange 1998 verdient eine bessere Bewertung.

Der Wild Duck Creek Shiraz Reserve wird zwar in französischen Fässern angebaut, er ist mir wie Eingemachtes von fetten und saftigen dunklen Herzkirschen aus Freiburg vorgekommen. Parker nennt das Creme de Cassis, scheinbar hat er nie die köstliche, authentische Creme de verkostet. Wo er dafür aber recht hat, betrifft den Geschmack dieses Weins. Man liebt ihn oder eben nicht.

Der Mitolo GAM 2004 trägt eindeutig die Unterschrift vom genialen Ben Glaetzer. Frank Mitolo. Der Jahrgang 2004, den wir in der Verkostung geniessen durften, erhielt 97 Punkte. Die Authentizität bildet hier den Leitgedanken und die Ergebnisse sprechen für sich. Perfektion, Samtigkeit, einwandfreie Balance zwischen den verschiedenen Komponenten des Weins (runde Tannine, Frucht,...), Raffinesse, eine finessenreiche Komplexität, die dazu führt, dass man diesen Wein riechen kann, ohne jeweils davon müde zu werden, ein langer köstlicher Abgang, ein Wein, der auch die Syrah-müden Geniesser voll überzeugen wird. Beeindruckend und sofort einkaufen. Hier spielt der Jahrgang keine Rolle.

#### Fünfte Serie

<b>Glaetzer, Amon-Ra 1998</b>	<b>18.75 /20</b>
Clarendon Hills, Astralis 1998	17.71 /20
Chapoutier, Ermitage l'Ermite 1998	17.54 /20



Die Rebstöcke des Amon- Ra sind zwischen 80 und 110 Jahre alt sind. Die Erträge sind winzig, sie schwanken je nach Parzellen zwischen 6Hl.

und 24Hl., die meisten Weinberge sind ja gar nicht bewässert.

Geschichte hin oder her, war der Amon-Ra ein grosser Wein an diesem Abend und sein Hauptplatz auf dem Podest ist wohl verdient. Kaufen, vorzugsweise jüngere Jahrgänge ab 2002.

Astralis kostet um einiges mehr als der Amon-Ra, hielt allerdings den Wettbewerb zwischen Beiden nicht. Ein schwerer, an der Grenze der burlesken Dichtung, der vielleicht überzeugen konnte, als die Konsumenten noch nicht ganz wussten, dass feine Weine auch in Australien erzeugt werden können. Phänomenale überseeische Farbe (à la Nicolas de Staël), ein fetter, lückenloser Fluss.

Bei einem Wein wie diesem Astralis, der zwar unbestrittene Qualitäten hat, stellt sich grundsätzlich eine andere Frage: Braucht man diesen Wein im Keller? Wer ökologisch denkt, kennt seine eigene Antwort. Wer einen genialen Aussie der Vergangenheit sucht, kennt auch seine Antwort. Wer einen Bordeaux aufgrund seiner qualitativen Unantastbarkeit liebt, kennt auch seine Antwort. Mit einem 8. Rang hat der Astralis zwar hohe Noten erhalten, er bleibt dennoch einer der fünf Weine mit der grössten Abweichung in der Punktverteilung.



Die Syrah gegen Shiraz Verkostung hat gezeigt, dass Australien sich auf die Dauer (vielleicht wegen der Wirtschaftskrise im Weinbereich) von einem "bombastischen" Land, wo nur Powerweine erzeugt werden, zu einem neuen Eldorado der Finesse und des "Raritätsgefühls" entwickelt. Damit wird gemeint, dass jeder grundsätzlich einen unzumutbar schweren Wein produzieren kann. Jeder von uns kennt zahlreiche Fälle solcher Winzer, die ihre Terroirdefizite mit überhöhten Alkoholprozentsätzen verstecken. Das Raritätsgefühl entsteht m.E. dann, wenn ein Geniesser, wie auch immer seine Leidenschaft und seine Vor-

kenntnisse für unser Lieblingsgetränk einzuschätzen sind, sich gerne ein weiteres Glas mit voller Vernunft und bei vollem Bewusstsein nachschenkt. An diesem Abend sind wir einzelnen (den wenigsten) Weinen begegnet, die das Gefühl der Lust nicht erweckt haben. Zu viel kann auch zu viel sein. Die Rarität entsteht, wenn sich die Komplexität eines Weins als nachweisbar erweist. Ein Wein, deren Aromen an den krönenden Abschluss eines Feuerwerks denken lässt, ein Wein, bei dem eine unwahrscheinliche Myriade unterschiedlicher Aromen vorhanden ist, wobei sich diese im Verlauf des Abends positiv weiterentwickeln, ein Wein, bei dem die Herzhaftigkeit und die Geniessbarkeit das Bouquet bestätigt, erweckt dann dieses Gefühl der Rarität. Andere würden das als den Ausdruck der Vollkommenheit bezeichnen. Die Perfektion existiert m.E. nicht und es betrifft auch den Weinbereich. Dafür entsteht das Gefühl, etwas oder jemandem begegnet zu sein, was sehr lange die wunderschönsten Erinnerungen hinterlässt. Australien zählt zu diesen Ländern, die gegenwärtig über das nötige Kapital verfügen (Glaetzer, Mitolo,...), um sich morgen eine strahlende Zukunft zu sichern. Dann wird die aktuelle Krise der australischen Weinindustrie nur eine Lappalie in der Geschichte eines grossen Weinlandes bleiben. Schliesslich sind Länder wie Frankreich, Italien und seit etwa 10 Jahren Spanien nicht innerhalb von einigen Monaten die Referenzen der ganzen Welt geworden.

Autor: Jean François Guyard, 16.08.2008

