

Shiraz och Syrah - samma druva.

När du går förbi Frankrike-hyllan på Systembolaget så kan du ibland se flaskor med druvan "Syrah" på etiketterna. Vandrar du vidare mot Australien så är det vanligt att etiketterna pryds med "Shiraz". Men visste du att det faktiskt rör sig om samma druva?



Syrah har ett mytomspunnet förflutet

Druvan Syrahs bakgrund är sedan länge mytomspunnen och det finns olika teorier om dess historia. En gammal myt är att den togs från den dåvarande persiska huvudstaden Shiraz som under den tiden var välkänd för sina Shirazi-viner och som dessutom påminde om de viner som gjordes i Rhône-dalen.

En annan myt är att det var romarna som tog med den till Frankrike från Syrakusa på Sicilien. Men idag vet vi genom DNA-tester att druvan hör hemma i sydöstra Frankrike. Föräldrarna är de mer okända druvorna Dureza och Mondeuse Blanche som var vanligare för regionen förr i tiden. Det är dock oklart när denna korsning ska ha ägt rum.

Syrah i Rhône-dalen

Syrah har så långt man kan minnas varit en mycket uppskattad druva i Frankrike och den har alltid förknippats starkt med Rhône-dalen, som haft stor betydelse för hela Frankrikes vinindustri. I Bordeaux var det t.ex. vanligt förr att de blandade sina viner med Syrah från Hermitage och skrev ut benämningen Hermitagé på etiketten.

Rhône-dalen delas upp i två delar, södra respektive den norra delen. I norra Rhône finns bl.a. distrikten Hermitage, Cornas och Côte-Rôtie. Där gör de oftast bara viner med 100 procent Syrah, med några få undantag. Côte-Rôtie t.ex. är kända för att blanda Syrah med Viognier för att skänka en viss "blommighet" i aromen.

I de södra delarna av Rhône finner vi distrikt så som Châteauneuf-du-Pape, Côtes-de-Rhône och Gigondas bland många fler. Där är det ovanligt med viner bestående av enbart Syrah utan där är istället Grenache den stora druvan. Däremot används Syrah mycket i blends där man vill ge vinerna mer kropp och frukt driv.

Shiraz - Resan till nya världen

Syrah kom till Australien 1832 tack vare skotten James Busby. Busby färdades runt i Europa för att samla in sticklingar från olika vinrankor till sin färd tillbaka till Australien. Väl i Frankrike kom han över det han kom att kalla för "Scyras". Kort efter Scyras ankomst till Australien började den odlas mycket flitigt. Någonstans då kom druvan också att kallas för Shiraz i Australien. En vanligare benämning på shirazvinerna från Australien var fram till slutet av 1980-talet "Hermitage", detta fick man dock sluta med då den franska ursprungsbenämningen med samma namn gjorde det svårt att exportera vinerna till Europa.

De australiensiska shirazvinerna blev under 1980-talets andra hälft och fram tills idag oerhört populära på den europeiska marknaden och idag är Shiraz den mest odlade druvan i Australien. På andra platser i världen har den också en stabil tillväxt. USA och Sydafrika är två länder som ökat sina syrah-odlingar markant de senaste 30 åren. Båda namnen, Syrah och Shiraz, används men Shiraz är på uppgång tack vare Australiens framgångar.

Syrah - En kraftig och framgångsrik druva

Syrah producerar i regel fylliga, tanninrika viner med aromer av mörka frukter och bär. Kaffe och svartpeppar är också vanliga inslag. Druvan trivs bra i de flesta klimat och tack vare den höga tanninhalten och den koncentrerade frukten funkar det utmärkt att lagra syrahviner.

I lite svalare klimat så som Norra Rhône, Walla Walla i Washington, USA och Margaret River i västra Australien får druvorna mer tid på sig att utveckla karaktär och en högre syra, vilket gör de än mer potentiella för vidare lagring i flaska. I varmare klimat så som Södra Rhône och Barossa Valley i sydöstra Australien blir vinerna fylligare och eldigare med en tydligare fruktighet.

Oavsett vilken del av världen som Syrah/Shiraz odlas i så har de gemensamt att dess viner fungerar utmärkt till kraftigare kötträtter och smakrika ostar. En pepprig stek eller en mustig köttgryta tillsammans med ett glas Syrah värmer alltid gott i vinterkylan.

Tips på trevliga Syrahviner:



Las Moras Gran Syrah 2014

Systembolagsnummer: 72907

179,00 kr

Gran Syrah visar vad Argentina kan göra med den ädla druvan. Smaken är välbalanserad med inslag av mörka frukter, fat, tobak, kryddnejlika och fikon i ett långt elegant avslut.



AUSSIE Kangarouge Shiraz

Systembolagsnummer: 6451

72,00 kr

Ett medelfylligt, eldigt och generöst vin med välbalanserad blåbärskaraktär och en trevlig eftersmak med inslag av svartpeppar, mynta, lakrits och eucalyptus.



Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

159,00 kr

Druvorna kommer från 6 olika vingårdar vars höjd över havet varierar liksom mikroklimat och jordmån. Därigenom tillför de olika egenskaper och ger detta vin en utmärkt nyansrikedom. Smaken är fruktig med mogna tanniner.

Lär dig mer om druvsorter och vin:



Matcha mat och Châteauneuf-du-Pape.

Viner från Châteauneuf du Pape och viner från Bordeaux passar till samma mat, men det finns fler smakkompisar som kan vara bra att hålla reda på.

[Läs mer](#)



Ett glas grenache, tack!

Vi djupdyker i druvan grenache som har sitt ursprung i Spanien och är världens sjunde mest odlade druvsort. Lär dig mer om grenache här.

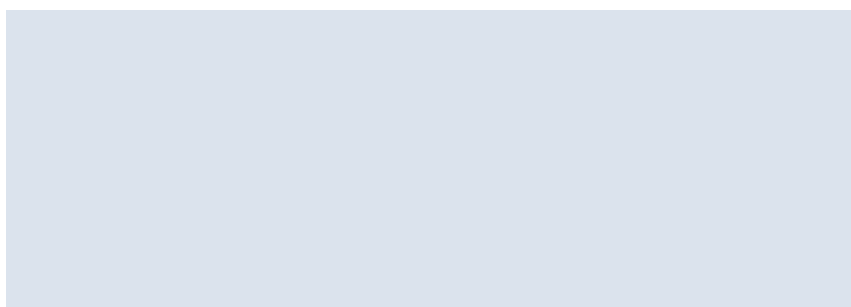
[Läs mer](#)



Xavier Châteauneuf du Pape 2017 - nu ekologiskt certifierad.

Xavier Châteauneuf du Pape i den nya årgången 2017 har nu börjat rullas ut på Systembolagets hyllor och är nu ekologiskt certifierat. Vinet har fått mycket goda omdömen i internationell vinpress.

[Läs mer](#)





Ekologiskt, biodynamiskt eller naturvin?

Vad är det för skillnad egentligen? Mats Claesson reder ut begreppen.

Läs mer
