

## Degustatie van Syrah / Shiraz wijnen

Vlaamse Wijngilde Commanderie Brussel  
Vrijdag 17 januari 2006

Zoals het sedert enkele jaren een gewoonte is geworden, wordt het nieuwe jaar ingezet met en thema degustatie. Maar anders dan vorige jaren werd het ditmaal geen witte wijn, met of zonder belletjes, maar een rode. Het bestuur had er namelijk voor gekozen deze avond te wijden aan de syrah druif. We zullen dus wijnen – liefst 100% syrah – proeven uit de meest uiteen liggende wijnplekken van de wereld.

Voorzitter Erik verwelkomde de leden en genodigden en sprak zijn voldoening uit over het feit dat, zoals vorige Piemonte avond, ook deze avond (alsook de volgende proeverij in februari) verzorgd zal worden door leden die zich spontaan kandidaat stelden om een degustatie te organiseren. Voorzitter Erik kondigde dus aan dat die andere Eric, samen met nog een Erik en Willy deze avond voor hun rekening namen. Erik (met "k") nam dit zelfs heel letterlijk op, wanneer ons later op de avond werd meegedeeld dat hij de geproefde wijnen aan onze commanderie aanbod.

Met een door verkoudheid verzwaarde basstem introduceerde Eric de proeverij met een herhaling van de voornaamste kenmerken van de syrah druif. Op onze website kunt u de PowerPoint presentatie nog eens nakijken. Erik zou achteraf de proefwijnen één voor één voorstellen. Deze presentatie vindt u ook terug in de Powerpoint voorstelling.

Wij proefden volgende wijnen uit Frankrijk, Argentinië, VS en Italië:

### **1) St. Joseph Les Serines - 2001**

*Oog:* Donker rood. Donkerpaarse rand. Jong uiterlijk. Mooie tranen (12.5°). Laat helemaal niet vermoeden dat de geur reeds een zekere evolutie zal verraden.

*Neus:* Branderig. Geroosterd. Leder, tabak, eik. Pepers, kruiden en *cuverdons*. Een zekere evolutie laat zich in de geur vermoeden.

*Mond:* Frisse lichtzure aanzet. tanine, maar niet goed versmolten. Zekere agressiviteit. En toch een tikkeltje moelleux. Karaktervol, tot hard.

*Algemeen:* Helemaal niet slecht als "mondspoeler".

### **2) Columbia Crest 2003 (VS – Whashington state)**

*Oog:* Donker rood, maar rand is licht paars. Komt duidelijk jonger over dan de vorige wijn.

*Neus:* Rood en zwart fruit. Bramen, Cassis. Laat moelleux vermoeden. Duidelijk een wijn uit zonnige streken.

*Mond:* Frisse ronde aanzet. Vettig, "gemakkelijke" wijn. Rode bessen. Jam. Lange afdronk.

*Algemeen:* Komt over als een typisch Amerikaans product: tikkeltje zoetheid, "moet gemakkelijk te drinken zijn".

### **3) Candela 2003 (Argentinië – Mendoza)**

*Oog:* Weerom donkerrood met donkerpaarse rand.

*Neus:* Zwarte bessen. Peper, leder, tabak. Chocolade, vanille, hout.

*Mond:* Vlierbessen. Goed versmolten Tanine. Vlezig, "om in te bijten".

*Algemeen:* Heel lekkere wijn. Wij missen de bijhorende Argentijnse steak...

### **4) Château D'Ampuis 1998 (Guigal - Côte Rôtie)**

*Oog:* Dieprode kleur. Getuileerde bruine rand. Mooie tranen.

*Neus:* Zwarte bessen. Sous-bois. Vanille, viooltjes, sinaasappel. Peper.

*Mond:* Fris, mondvullend. Goed versmolten tanine. Rozemarijn. Korte afdrank.

*Algemeen:* Zeer mooie wijn. Nu te drinken. Wij vermoeden een vrij hoge prijs...

### **5) L'Essentiel 2003 (Hermitage)**

*Oog:* Donkerrood tot zwart. Donkerpaarse rand. Gladde spiegel. Mooie benen.

*Neus:* Kruid, peper. Braambessen, frambozen, cassis, viooltjes, geranium. Heel aangename geur.

*Mond:* Mondvullend, peperkoek, versmolten tanine en fruit. De 15° alcohol worden perfect in evenwicht gebracht door de zuren.

*Algemeen:* Zeer mooie wijn. We vrezen hier ook de prijs...

### **6) Le Macchiole Scio 2001 (Italië – Bolgheri)**

*Oog:* Zoals alle voorgaande syrah wijnen: Donkerrood tot zwart met een paarse rand.

*Neus:* Sporen van menthol (medicinaal). Pepermunt, zwart fruit, vlierbessen, chocolade. Een stevige wijn kondigt zich aan.

*Mond:* Mooie versmolten edele tanine. Zeer mondvullende wijn. Cassis, kruiden, peper.

*Algemeen:* Prachtige, en duidelijk de mooiste wijn van de avond. Behoort zeker tot de Supertoscanen.

### **Besluit**

Deze eerste proefavond van het gezegende jaar 2006 was voor onze commanderij zeker een schot in de roos. Naast het leren herkennen en appreciëren van de typische syrah kenmerken hebben we tevens mogen genieten van stuk voor stuk schitterende wijnen. Hartelijk dank aan het triumviraat, Eric en Erik en Willy: waarschijnlijk hebben zij wel genoten van de voorbereiding, maar toch bedankt om deze proeverij zo perfect voor te bereiden. En vooral nogmaals dank aan Erik die de volledige avond financieel voor zijn rekening nam, ondanks de prijzen... die we omwille van de discretie hier echter niet zullen herhalen.

**Jaco Vankelecom**