



Brasília, maio de 2011
11ª edição . ano II

clube do
vinho
Grand Cru

Continuamos na Syrah: Da França para o mundo!

No mês passado, discurremos acerca da uva Syrah, de sua origem e também da especulação sobre a sua origem. Porém, comentamos somente sobre o Rhône francês, berço da uva, e ficou aquela vontade de continuar conversando a respeito desta uva maravilhosa e versátil que se alastrou pelo mundo.

Assim, continuamos tratando dela este mês. Então, para os que estão entrando no clube agora, vou repetir as informações sobre a origem da uva, assunto sobre o qual os nossos clientes anteriores já têm informações. Desculpem a repetição, mas é por uma boa causa!

Especulava-se que a uva Syrah teria sido trazida da antiga cidade persa denominada Shiraz. Entretanto, a partir de estudos de tipagem de DNA feitos pelo Departamento de Viticultura e Enologia da Universidade da Califórnia (Estados Unidos), em parceria com a Estação de Pesquisa Vitícola de Montpellier (França), concluiu-se que a Syrah nasceu no Rhône francês, como resultado do cruzamento das castas Dureza (tinta) e Mondeuse (branca). Portanto, essa é uma uva francesa legítima!

Como já afirmei, essa uva tem características muito peculiares e resulta em vinhos profundos e espetaculares produzidos na França. No Novo Mundo, por outro lado, os enólogos têm à sua disposição muito mais sol e calor e, em geral, conseguem uvas mais maduras e com maior teor de açúcares, além de diversas características que as menores latitudes da região emprestam às uvas. Assim, os Syrahs do Novo Mundo são mais frutados e francos, com aromas marcantes de frutas escuras maduras, mas com adicionais aromas complexos de especiarias, tabaco, couro, muitas vezes chocolate e até notas florais de violeta. Todo esse leque, percebido mais claramente em vinhos mais sofisticados e maduros, aparece em maior ou menor grau em Syrahs de todas as faixas de preço, fazendo deste vinho uma opção excelente para todas as ocasiões.

Para o nosso clube, selecionamos três vinhos de países diferentes para que vocês possam perceber como essa uva se adaptou a diferentes climas e continentes. Este mês temos, então, exemplares da Espanha, do Chile e da Austrália.

Começamos pela Espanha, visto que é, dos três países, o menos tradicional em Syrah. O vinho escolhido é o **Panarroz 2004**, da Bodega Olivares, feito em Jumilla, região ao sul de Madrid, com clima quente para os padrões europeus, resultando em um vinho potente. Nesse exemplar, a Syrah está cortada com Monastrell e Garnacha, bastante usadas em vinhos do norte da Espanha e do sul da França, assim repetindo um pouco a fórmula de sucesso dos vinhos do Rhône. Sendo da safra 2004, já se apresenta em bom ponto de maturação.

Nosso segundo exemplar é o **Tabali Reserva Syrah 2008**. Esse vinho é produzido no vale do Limari, no início do deserto do Atacama. Esse local revelou-se excelente para o cultivo de Syrah, que vem se tornando a estrela da Tabali, sendo responsável por muitos dos inúmeros prêmios recebidos tanto pela vinícola quanto por seu enólogo responsável, Felipe Muller, escolhido enólogo do ano no Chile em 2011. Esse exemplar ganhou nota máxima da revista inglesa Decanter e é mesmo muito bom, com excelente relação qualidade-preço.

Por último, como não podia deixar de ser, um vinho da Austrália, maior lar da Syrah fora da França. Esse exemplar vem da vinícola Heartland, que pertence a Ben Glaetzer, o qual ficou famoso por, ainda bem jovem, produzir o Amon-Rá, vinho que mereceu 100 pontos de 100 pontos possíveis na avaliação de Robert Parker. O vinho que escolhemos, um pouco mais modesto, é o **Heartland Stickleback Red 2008**. Trata-se de um corte baseado em Syrah, com Cabernet, Dolcetto e Lagrein, resultando em um vinho de médio corpo e bastante frescor, diferente dos exemplares anteriores, mas extremamente agradável.

Enfim, aqui apresentamos três exemplares dessa bela uva de dísparos locais do planeta! Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização, que constam das fichas técnicas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues

