



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

Syrah - RECONQUISTA

Tinto con crianza

www.bodegaslareconquista.com



IGP: Vino de la Tierra de Castilla.

Obtenido de uvas de la variedad Syrah, de vendimia tardía para potenciar los aromas y el cuerpo. Las uvas fueron recogidas por la noche para preservar aromas y facilitar el control de la fermentación.

El vino obtenido se trató con la novedosa técnica de la crianza acelerada.

CATA:

Su corcho es vivaz y virginal. Su lágrima es corta. En copa, saboreamos regaliz, higos secos, aceituna negra... Olemos a cuero, mineral y vainilla, aunque su olor no resulta tan sugerente como su sabor. Capa media-alta.

Simula un vino joven al principio, pero alcohólico al trago. En esta botella la uva Syrah me queda disfrazada, acomodada, sin aristas, sin carácter. Pero sin duda resulta amable, elegante, y con nobleza propia de esta suntuosa uva.

Maridamos muy bien con queso roquefort, un paté casero exquisito de berenjena con salsa de soja, también paté de cerdo con champiñones como aperitivos y para finalizar, unos tallarines con verduras. En esta ocasión lo acompañamos con jazz (Juan Galiardo, pianista en uno de nuestros conciertos de Ventana Abierta Jazz Club).

Me ha gustado, a pesar de su novedoso procedimiento de crianza, para mí desconocido, el resultado es más comercial, aunque personalmente prefiero la belleza y pureza de una maduración natural.

Aromas del Syrah



Blackberry

Chocolate

Black Pepper

Smoked Wood

Vanilla

Mushrooms

OBSERVACIONES:

La crianza acelerada es un sistema vino-madera-oxígeno que guarda una estrecha y antigua relación que, en ocasiones, resulta difícil y de complicado control. Responde básicamente a la suma de dos procesos: la maceración-infusión de virutas y trozos de madera de roble en el depósito del vino y la micro-oxigenación, aportación al vino de pequeñas cantidades de oxígeno intentando reproducir el proceso de oxidación del vino en su envejecimiento. La utilización conjunta de estas técnicas, perfiladas mediante los diferentes grados de tostado de las duelas de roble, permite optimizar los resultados de crianza y maduración.

Esta cepa ancestral arrastra consigo tanta leyenda, tanto misterio en sus orígenes, tanto exotismo, que se puede afirmar que posee una de las historias más interesantes de la viticultura. Esta es la historia del origen de este vino según los persas, el descubrimiento de una bebida que, además de estar deliciosa, curaba el alma de los desdichados.

Dícese que en el año 4000 a.C., en un día soleado, el rey y semidiós Djemchid vio pasar a un ave planeando que dejó caer a sus pies unas semillas. El rey, sorprendido, decidió enterrarlas para ver que sucedía. Al tiempo, creció una planta y sus frutos fueron guardados en un depósito. Allí, las uvas comenzaron a fermentar y perfumar el lugar con su delicioso aroma. Una de las concubinas del



rey, a pesar de ser su favorita, era extremadamente celosa. En un instante de locura transitoria, sus celos la llevaron a buscar su propia muerte. Así, llegó al depósito real donde estaban las uvas fermentadas y al verlas supuso que se trataba de una poción venenosa. Con la firme idea de acabar con su vida, decidió beber ese brebaje. Contrariamente a lo que ella esperaba, el vino la envolvió en sensaciones de alegría y comenzó a bailar y a cantar. Cuando el rey la encontró y notó que el jugo de las uvas era lo que había generado ese efecto, decidió darle nombre a la bebida y la llamó "Darou é shá", el remedio del rey. De la derivación de esa palabra proviene el nombre de Shiraz o Sirah.



Zippy Alonso

Su origen más aceptado, en efecto, la sitúa en el Medio Oriente, en la región de Shiraz, en Persia, desde donde, bajo circunstancias pocos documentadas, habría sido llevada a Europa por los caballeros cruzados, aunque parece más fiable que dicho traslado ocurriese en un momento anterior, en época romana, a través del puerto siciliano de Siracusa (Sirac, Syra, Sirah y Syrac), cultivada allí, y luego llevada al sur de Francia (valle del Ródano), donde alcanzó su plenitud.



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

Syrah - RECONQUISTA

Red wine with crianza

www.bodegaslareconquista.com



Wine from the land of Castille.

It is obtained from the Syrah grapes, a late crop, which potentiates the aromas and body. The grapes are harvested at night in order to preserve the aromas and facilitate control over fermentation. This wine was treated with the newly developed technique of accelerated CRIANZA.

TASTING:

Its cork is lively and virginal. The legs are short. In the glass, we savour licorice, dry figs, black olives... we smell a scent of leather, minerals and vanilla, although its aroma is not as suggestive as its taste. High-middle robe.

At first, it feels like a young wine, although high in alcohol when swallowed. In this bottle, Syrah grape that I get disguised, accommodates, without spikes or character. But it is certainly congenial, elegant and with nobility proper of this sumptuous grape.

We marry very well with Roquefort cheese, Baba Ganoush, pasta & vegetables, and pork paté with mushrooms. On this occasion we accompany this wine with the music of Juan Galiardo (Jazz pianist from one of our Ventana Abierta concerts).

I like it, even though its new production procedure seems a tad commercial, and I prefer the beauty and purity of a more natural maturation.

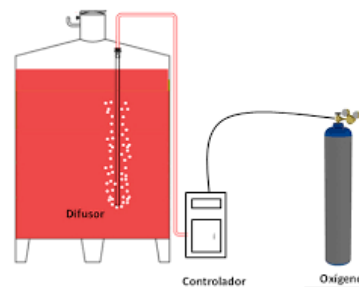


OBSERVATIONS:

The method of accelerated maturation involves the close relationship between wine, wood and oxygen, with its ensuing difficulties in terms of control. It responds basically to the sum of two processes: the maceration-infusion of chips and pieces of oak wood in the wine depot and micro-oxygenation, contribution to the wine of small amounts of oxygen, trying to reproduce the oxidation process of the wine in its oxidation. The combined use of these techniques, profiled by the different grades of roasted oak staves, optimizes the results of aging and maturation.



Trozos de Madera de Roble



The ancient variety of Syrah grape is steeped in legend and mystery surrounding its origins. Below is an account of its discovery by the Persians, who considered it not only delicious but capable of healing the soul.

It is said that on a sunny day of the year 4000 b.C., the King and semi-god Djemchid encountered a bird that, in flight, dropped some seeds at his feet. The King, surprised, planted them to see what would happen. With time, a vine grew and its fruits were kept in a safe deposit. The grapes began to ferment and to emanate a pleasant aroma. One of the king's concubines, although being his favourite, was very jealous. In one of her fits, she decided to seek her own death. She opened the safe deposit and upon seeing the fermented grapes, assumed this was a poisonous potion. With the intent of taking her own life, she drank from this juice. Contrary to what she expected, the wine engulfed her with happy sensations and she began to sing and dance. When the king found her and saw the effect of this wine on the woman, he decided to call it "Darou é sha", the King's Remedy. From this it is said that the name of Shiraz or Syrah is derived.



The most acknowledged origins of this grape are, indeed, in Persia, in the region of Shiraz. From here it is believed that it was transported into Europe by the Crusaders, although it is probable that it occurred as early as in Roman times, through the port of Syracuse (Sirac, Syra, Sirah & Syrac), where it was cultivated and later taken to the south of France.