**Syrah nebo Shiraz?**

RNDr. František Kratochvil, DrSc.

Nedávno jsem se zastavil v jedné nejmenované vinotéce na Moravském náměstí v Brně, protože se mi zachtělo dobrého červeného vína, ať už z Francie nebo z Austrálie. Poptal jsem francouzský Syrah, který mám rád, a bylo mně řečeno: „Nemáme, máme jen Shiraz z Austrálie.“ Říkám: „Výborně, to bude totéž a asi levnější,“ ale hned jsem byl poučen, že na etiketě je někdy Syrah a někdy Shiraz, tedy to nemůže být stejná odrůda. To mě vedlo k tomu, abych o tom do sborníku připsal těchto pár řádků.

**Údolí řeky Rhony**

 V celém údolí řeky Rhony, mezi městy Vienne a Pertuis, byla réva vinná pěstována po tisíce let a region patří k nejstarším pěstitelským oblastem Francie. Již v antice Římané používali řeku jako obchodní cestu do srdce Galie a pochopitelně brzy zjistili, že jsou zde ideální podmínky pro pěstování révy vinné. V r. 1737 dokonce král Ludvík XV. nařídil, aby všechny sudy s vínem odsud pocházejícím byly označeny písmeny **C.D.R.** (Côtes-du-Rhône). O 200 let později (1937) byla oblast díky baronu Le Roy zařazena do apelačního systému AOC, který platí dodnes. V současnost asi 400 milionů lahví nese označení ***Appellation contrólée Côtes-du-Rhône.*** Mezi nimi je asi 25 milionů lahví s označením ***Côtes-du-Rhône*-*Villages*** (patří sem asi 16 obcí). Mezi dominantní pěstované modré odrůdy zde patří Grenache, Syrah, Mourvédre, Cinsault a Carignan; bílé odrůdy jsou v menšině Viognier, Roussanne, Marsanne a Clairette blanche. Zajímavostí je, že po celá staletí se zdejší temně červenofialově zbarvená vína používala ke zlepšení vzhledu a barvy „hubených“ vín z Burgundska a dokonce Bordeaux. Dnes je pochopitelně tato praxe zakázaná.

 V této rozsáhlé oblasti se nacházejí vyhlášené apelace, odkud pocházejí právě ty nejlepší „velká“ vína odrůdy Syrah. Jsou to tělnatá, extraktivní vína s bohatou tříslovinou a opulentním buketem, v jejichž chuti je cítit žár slunce. Apelací s nejlepšími tratěmi je ***AOC Côte Rôtie*** (spálený kopec), kde sluncem ozařované hrozny na svazích vinohradů dávají hutná, temně zbarvená a aromatická vína. Není bez zajímavosti, že je zde (podobně jako v Izraeli) povoleno přidávat k vínům Syrah až 20% bílé odrůdy Viognier, která stabilizuje jeho temnou karmínově červenou barvu a navíc mu dodává strukturální a konzistenční plnost; AOC ***Crozes-Hermitage*** (11 obcí) s rozrůzněnou krajinou, kde se z hroznů pěstovaných na jižně orientovaných svazích podél řeky vyrábějí komplexní tělnatá červená vína s vynikajícím poměrem cena: kvalita a zajímavá cuvée; v ***AOC Hermitage***, s vinohrady na strmých svazích, se pěstuje výhradně odrůda Syrah s kořennou a dýmovou vůní a ostružinovou chutí. Zdejší vína mají ohromný potenciál a konzumní zralosti dosahují po mnoha letech. Také odrůdová vína Syrah z malé apelace ***AOC Cornas*** (cca 80 ha) patří mezi vynikající. Mají výraznější chuť po ovoci, nižší obsah tříslovin a krásné kouřové tóny. Avšak i tato vína potřebují ležet delší čas v láhvi, než dosáhnou jemnosti. Syrah z ***AOC Saint-Joseph*** (apelace z r. 1956) nedozrává tak dobře jako v AOC Hermitage, a proto i vína nejsou tak mohutná a vzhledem k menšímu extraktu nemají tak dlouhou skladovatelnost. V apelaci se ale vyrábějí i krásná bílá vína z odrůd Marsanne a Roussanne.

 Do regionu údolí Rhony patří dále apelace, v nichž již odrůda Syrah, nejen že nedominuje, ale někde se i nepěstuje. Abecedně to jsou AOC Clairette de Die, Condrieu, Coteaux du Tricastin, Côtes du Ventoux, Gigondas, Château Grillet, Châteauneuf-du Pape, Lirac, Muscat de Beames-de Venise, Rasteau, Saint Péray, Tavel a Vacqueyras.

**Syrah/Shiraz**

 Když jsem byl v australském Barossa Valley, kde je tato odrůda velmi populární, stejně jako v Hunter Valley, ochutnal jsem zde Shiraz/Syrah v různých cenových kategoriích a vína byla vždy skvělá. Také při cestě do Kalifornie jsem v Napa Valley ochutnal jak Syrah, tak Shiraz (pěstuje se zde od r. 1970). Podobné zjištění mám i z Izraele. Jak to tedy s názvem je? Vždyť réva se dvěma názvy může vypadat schizofrenně. Všiml jsem si, že většina vín australských, izraelských (Dolní Galilea a poušť Negev), jihoafrických (okolí Kapského města, oblast Miesner), jihoamerických - Chile (údolí Aconcagua, Colchagua) a Argentina, nese označení Shiraz, zatímco vína evropských zemí Syrah. Že by země Nového světa preferovaly název Shiraz před Syrah? Jako enofil mám zato, že se mnoho vinařství při označování vína řídí spíše stylem vyrobeného vína. Název Shiraz je více spojován se stylem teplého klimatu, jehož ztělesněním je slavný a obdivovaný australský Shiraz, Penfolds Grande, který běžně dosahuje 96 bodů (cca 13 000 Kč). V posledních letech však rozvoj nových, chladnějších oblastí vede k rozšíření spektra Shirazových stylů, které mají stále typičtější regionální charakter.

 Na tomto místě je třeba říci, že mšička révová po roce 1865 odrůdu zdecimovala tak, že ve Francii prakticky přestala existovat. Naštěstí v tu dobu (od r. 1831 zásluhou Skota *Jamese Busbyho*) již byla odrůda rozšířena v nové britské kolonii Novém Jižním Walesu, kde doznala (od r. 1860) značného rozšíření a prakticky se stala základem dnešního vinařství Austrálie (přes 40% celkové produkce). Například oblast údolí Barossy má neroubované Shirazové vinice pocházející až z r. 1855, na čemž je založena jeho Shirazová reputace. Odtud se vlastně odrůda (rouby) vydala nejen na cestu zpět do země původu Francie, ale na cestu prakticky do celého světa. Zásluhou *Michela Chapoutiera*, francouzského producenta ze severní Rhony, který propagoval a dovážel rouby různých klonů z Austrálie, se dnes Syrahy z apelací Hermitage a Côte Rôtie opět navrátily mezi špičková vína. Ve Francii se popularita Syrahu neomezuje pouze na oblast Rhony. Za poslední tři desetiletí se výsadba Syrahu ve Francii zčtyřnásobila. Např. v oblasti Languedoc-Roussillon, kde je Syrah považován za perspektivní odrůdu a výsadba zde přesahuje 35 000 ha, často nahrazuje vedlejší odrůdy jako např. Carignan.

**Původ odrůdy**

 O původu odrůdy existuje mnoho příběhů. Podle některých, spíše romantických domněnek, pochází z předvěké metropole Persie – Šírázu, dnes ležící v provincii Fárs v Iránu (dříve Pars), zatímco jiní věří, že byla římskými legiemi císaře *Marca Aurelia Probuse* (232-282 po Kr.) přivezena z Egypta přes Syrakusy do Francie – legenda dokonce tvrdí, že si ho ráda dopřávala i samotná Kleopatra odpočívající v koupeli z kozího mléka. Obě tyto legendy nemají oporu v písemných záznamech a jsou v rozporu s ampelografickými nálezy.

 Zásadní vyřešení původu přinesl výzkum *Prof. Carole Mertdith* z UC v Davisu, který odhalil, že odrůda má mnohem prostší původ. Analytickými studiemi DNA (1998) její tým prokázal, že odrůda je křížencem dvou odrůd z jihovýchodní Francie, primitivní bílé odrůdy ***Mondeuse blanche*** – matka (Savoy) a modré temně zbarvené ***Durezy*** - otec (Ardache), oblastí po obou březích řeky Rhony. Totozjištění jednoznačně potvrdily i opakované analýzy DNA *Jean-Michel Boursiquota* z Národního francouzského zemědělského institutu (INRA) v Montpellieru. Škoda těchto zjištění, víno přece někdy potřebuje zajímavý a lákavý příběh. Původ odrůdy Syrah, alias *- Antourenein noir, Balsamina, Candive, Entournerein, Hignin noir, Marsanne noir, Scyras, Sereine, Schiras, Sirac, Syra, Syrac* a další, tím ztratil romantiku. Ale krásná vína Syrah můžete ochutnat daleko od místa původu v Napa Valley u paní profesorky, která zde s manželem (od r. 1994) vlastní vinařství Lagier-Meredith.

**Místní specifika**

 Je neoddiskutovatelnou skutečností, že terroir (starobylý termín, který už používali francouzští cisterciáčtí a benediktinští mniši) ovlivňuje růst a kvalitu révy, a tím i kvalitu hroznů, které produkuje. Zatímco Francie měla k dispozici tisíciletí, aby našla vhodné lokality pro pěstování Syrahu, mnoho odborníků z Nového Světa považuje za největší problém nalezení nejvhodnějších lokalit pro pěstování této odrůdy ve svých zemích. Potřeba najít nová a vhodnější místa je bezpochyby limitujícím faktorem pro rozšíření odrůdy, jejíž kvalita je lokalitou maximálně ovlivňována. Nakonec o tom svědčí i 2 různé názvy pro jednu odrůdu. Styl a chuťový profil vín z oblastí s mírným klimatem (vliv větru Mistral, např. v severním údolí Rhony) je zpravidla s vyšším obsahem tříslovin, v chuti spíše ostružiny, máta a černý pepř, zatímco v horkém podnebí (např. údolí Barossa) mají vína měkčí taniny, jsou smetanovější, čokoládově sladká, s chutí vyzrálého lesního bobulového ovoce, tóny lékořice, anýzu a jemnou zemitostí až živočišnými tóny.

 Tak tedy ochutnávejte Syrah/Shiraz a porovnávejte styly od řeky Rhony, španělský, portugalský, italský, maďarský, rakouský, jihoafrický, australský, novozélandský, chilský, argentinský, kalifornský a uvidíte, jak je to zajímavé – a potom, že jsou to jen odrůdy dvě!