

מת סירה/שיראז - א'

מאת: עו"ד אורי גלבוע



בשנים האחרונות הולך וצובר זן הסירה (שיראז) פופולריות רבה. מהו הזן, מהם מאפייניו, מה מקור השם, מה האמת באגדות שנקשרו בשמו? האם סירה ושיראז הם היינו הך? עו"ד אורי גלבוע מביא את כל מה שרציתם לדעת על הסירה/שיראז וגם טעימת רוחב של מיטב יינות הזן בישראל. חלק א'

סירה הוא זן אפיל המספק בדרך כלל יינות עוצמתיים, גדל במקומות רבים בעולם וצובר פופולריות רבה. הוא מופיע הן כיון גנרי והן כמרכיב מרכזי בבלנדים רבים. זן זה נקרא "סירה" בארץ מוצאו צרפת, בשאר ארצות אירופה, בדרום אמריקה ובמרבית חלקי ארצות הברית. ואילו השם שיראז הפך פופולארי באוסטרליה (וגם בדרום אפריקה), שם הפך במהלך השנים האחרונות לזן הנטוע ביותר. עד שנות ה-80 נקרא זן זה גם הרמיטאז, אך כיון שהשם בצרפת הוא שם אזורי מוגן, הדבר יצר בעיה בשווקי יצוא רבים, כך שהשם הרמיטאז נזנח ונותר שיראז בלבד.

מקור הזן והאגדות הקשורות בזן ובשמו

אף על פי שלזן היסטוריה ארוכה מתועדת באזור הרון, עד שנת 1998 לא היה ברור האם מקורו באזור או שמא הובא לשם מהעיר שיראז בפרס (איראן של ימינו), מסירקוס בסיציליה או ממקום אחר.

בשנת 1999 נערכו באוניברסיטת דיוויס בקליפורניה בדיקות DNA לזן על ידי החוקרת **קרול מרדית**, ונתגלה כי הוריו הם הדורזה (*Dureza*) והמונדוז בלאנש (*Mondeuse Blanche*), שניהם זנים עתיקים מדרום עמק הרון.

הבדיקות הוכיחו כי לתיאוריות הרבות בנוגע למקור השם והזן אין אימות מדעי במסמכים או בחקר הזנים "*ampelographic*", והן מבוססות על שמו של הזן ועל שמות נרדפים או דומים.

מרבית האגדות קשורות לשם שיראז בגלל העיר שיראז בפרס, שם בתקופה הקדומה יוצר יין שיראזי - יין לבן יבש או מתוק, והאגדה מספרת שמשם הובא הזן. לפי אגדה זו השיראז הוא השם המקורי ואילו הסירה הוא המאוחר מבין השניים. שתי אגדות קשורות בהבאת הזן האחת היא שהיוונים הביאו את הזן למסליה (מרסיי) בשנת 600 לפנה"ס ומשם הוא התפשט צפונה לעמק הרון. לגירסה זו אין תמיכה לא במסמכים ולא בעקבות הזן בדרכו ממרסיי לעמק הרון. האגדה השנייה מספרת שהצלבן גספר דה סטרימברג שבנה מנזר בהרמיטז (הרמיט-נזיר מתבודד) הביא את הזן משיראז, אולם אין עדויות שהצלבנים הרחיקו עד פרס (התמקדותם היתה בארץ הקודש) וכאמור היין השיראזי מפרס היה יין לבן ולא אדום.

אגדה נוספת קושרת את הזן לרומאים שהביאוהו מסירקוס (*Syracuse*) בסיציליה. גם לאגדה זו אין תימוכין במסמכים או בחקר ה Dna של הזן.

פרסומו של הזן מגיע מאזור הרמיטאז', בגבעות מעל העיירה טאין הרמיטאז' (*Tain-l'Hermitage*) בצפון עמק הרון, שם נמצאת הכנסייה בה התבודד גספר. על אף שיינות האזור היו ידועים במאות ה-18-19 הרי שעיקר תהילתם והכרתם הבינלאומית הגיעו במחצית השנייה של המאה ה-20.

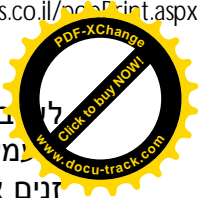
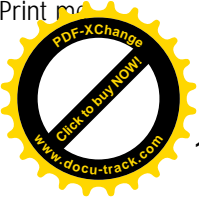


במאות ה-18-19 שימשו יינות האזור בעיקר ל"עיבוי" יינות בורדו בשנות בציר חלשות. לדוגמא: בשנת הבציר 2006 מתעתד שאטו פלמר ממרגו להוציא יין שיקרא *tradicion* בו ישתמשו בעירוב סירה מעמק הרון עם זני בורדו.

בשנת 1831 ג'יימס בסבי אשר מכונה באוסטרליה אבי הזנים, שב מביקור באירופה כשבאמתחתו זנים רבים, ביניהם הסירה שהפך להיות זן מרכזי באוסטרליה.

הסירה בעת החדשה

הסירה ממשיך להיות זן מרכזי בעמק הרון הצפוני, שם המופעים החשובים שלו הם בהרמיטז, שם מותר



לבנו עם הזנים הלבנים ראסן ומרסאן (עד 15%) ובקוט רוטי, שם מותר לערבבו עם ויוניה (עד 20%)
עמק הרון הדרומי בעיקר בשאטונף דה פאפ (אחוזתו החדשה של האפיפיור), שם מותר לערבבו עם 12
זנים אדומים ולבנים בעיקר עם גרנאש ומורבדר.

לעיתים מבלבלים את הסירה עם הפטיט סירה שהינו הכלאה בין הסירה לפלורסין, ונקרא בצרפת גם דוריף על
שם מפתחו.

באוסטרליה מכינים מזן זה יין זני שנקרא שיראז, או בעירוב עם קברנה ואף בסגנון עמק הרון הדרומי יחד עם
גרנאש ומורבדר שאז נקרא G.S.M ראשי תיבות של Mourvèdre Grenache Syrah.

בשנות ה-70 של המאה הקודמת החלו מבקרי יין לגלות מחדש את הזן ונטיעותיו גדלו באופן דרמטי ובעיקר
בשנות ה-80 וה-90, כשמבקר היין הנודע נתן ליינות עמק הרון ציונים גבוהים ביותר ולעיתים אף 100.
במקביל, העלייה הדרמטית של יצוא יינות שיראז מאוסטרליה לשאר העולם תרמה אף היא לפופולריות
הגוברת. בצרפת בלבד משנת 1968 ועד 1998 הוכפלו פי 20 נטיעות הזן (עד 507,000 דונמים !!!)
ובאוסטרליה בשנת 2006 הגיעו נטיעות הזן ל-450,000 דונמים.

הטעמים והריחות

זן הסירה מניב יינות בעלי קשת רחבה של טעמים שתלויים כמובן
בהבדלים של האקלים ושל האדמה כמו גם בסגנון היינות ובמסורת
האזורית.

מבוא למדור "גלובע ויין"

ע"ד אורי גלובע, אספן, מומחה ומבקר
יינות, פורש את משנתו. הוא מפרט את
הקודות המרטו שלו רחושא היין מעל

לכתבה המלאה

הריחות והטעמים נעים החל מארומות של סיגליות ועד פירות יער בדרך כלל כהים, דרך שוקולד, אספרסו
ופלפל שחור. כשהיינות מיושנים ניתן להבחין גם בטעמי עור ופטריות, וכמובן שכאן ניכרת בעיקר טביעת טעמו
של היין ושל הטוראר.

זככות הטאנינים העוצמתיים והטעמים המרוכזים יינות הסירה במיטבם לאחר תקופת יישון ארוכה.

התווית והסגנון והבקבוק

זן הסירה בצפון עמק הרון אינו מצוין על התווית, כמרבית היינות בצרפת. כל מה
שמצוין הוא האפליסיון (AOC) כמו קוט רוטי, הרמיטאז ועוד. הזן שיראז או סירה
מופיע על התווית בעולם החדש ובעיקר באוסטרליה.



באופן כללי רוב היינות האוסטרלים מהזן מציינים "שיראז", רוב האירופים
שמציינים את הזן קוראים לזן "סירה" (למעט צרפת שכאמור לא מציינת זן כלל). לעיתים ייננים בוחרים באחד
השמות כדי לרמוז על סגנון היין: סירה-ליינות שעשויים יותר בסגנון הצרפתי - יותר אלגנטי, טאניני, מעט
מעושן תוך מתן כבוד לפרי אך ללא הדגשתו, יותר חומציות ובאופן כללי פרי יותר אדום משחור; ושיראז – פרי
יותר בשל ומודגש יותר שחור מאדום, פירות מיובשים, רמת אלכוהול גבוהה, פחות טאניני, יותר נגיש בצעירותו
ובעל רושם כללי של מתיקות.

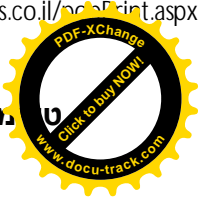
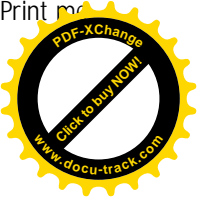
בדרך כלל יינות הסירה מגיעים בבקבוק מסוג בורגון נמוך יחסי בעל כתפיים משתפלות ובשאטונף עם תבליט
זכוכית מעל התווית, ואילו יינות השיראז בבקבוק בורדו ישר וגבוה (מסוג הבקבוקים שמרבית האדומים
מבוקבקים אצלנו).

הסירה במכורתו תוסס פעמים רבות באופן ספונטני עם השמרים הטבעיים שעל הענב, במיכלי תסיסה מבטון
או בחביות עץ גדולות, ומיושן בחביות גדולות או חלק בחביות קטנות. תסיסת הזן בעולם החדש – עם שמרים
מלאכותיים במיכלי נירוסטה מקוררים ומיושן בחביות קטנות, בדרך כלל חדשות.

לסיכום, יין בסגנון העולם החדש ייקרא שיראז, יופיע בבקבוק בורדו וישדר עוצמות וידידותיות, ואילו בסגנון
צרפתי ייקרא בדרך כלל סירה יופיע בבקבוק בורגון. כפי שתראו בטעימת הזן שערכת, לכלל הזה יש בעיקר
אצלנו הרבה מאוד יוצאים מהכלל, הן בשם הן בצורת הבקבוק והן בסגנון היין.

סירה בישראל

זן הסירה אוהב אזורים חמים, ולכן מתאים מאוד לאקלים הישראלי. הסירה ניטע לראשונה בסוף שנות ה-90
של המאה שעברה ביקבי רמת הגולן, והצלחתו גרמה לנטיעות מוגברות בכל חלקי הארץ בעיקר בצפון הארץ
בגליל וברמת הגולן ובהרי יהודה וירושלים.



ט. יינות סירה ישראליים – בחלק הבא.