

Il perché della scelta

Questa rubrica è dedicata ai vini prodotti da monovitigno, cioè fatti con una sola tipologia di uva. Dunque prodotti "in purezza", oppure realizzati con una netta predominanza di una sola uva e perciò capaci di conservare quei caratteri ben definiti dati loro proprio dai grappoli che li hanno creati. Ecco tre vini, tra quelli degustati dai nostri esperti, che rappresentano molto bene il vitigno.

Dall'antica città iraniana di Shiraz o dai primi insediamenti di Siracusa, quando erano abitati dalla popolazione dei Sicani? Delle origini del vitigno poco ancora si sa con certezza. Fatto sta che il syrah è un vitigno "multicontinentale", viaggiatore per eccellenza e capace di lasciare interessanti tracce. È diffusissimo da tempo nella valle del Rodano (i francesi, naturalmente, dicono che il vitigno è nato a casa loro) ma anche in molti vigneti dell'Australia, della California e, cambiando ancora continente, del Sud Africa.

Alcuni studiosi lo vogliono imparentato con qualche vitigno più "nostrano", più Mediterraneo, come il *sest*, albanese, o come il *siriaca*, d'origine campana. In Italia, dove pare sia presente da oltre un secolo, sono due le regioni di maggior diffusione, la Toscana e la Sicilia. Anche se è presente, in quantità più modeste, in altre zone del nostro Paese, dove c'è un clima caldo. Il syrah è un vitigno esigente, vuole un terreno trattato bene, non basta solo la presenza attiva del sole che fa bene il suo lavoro. Richiede insomma dedizione da parte del vignaiolo, che ripaga poi dandogli con un grappolo a forma allungata, dagli acini spesso spargoli, cioè non troppo pressati

Sensazioni mediterranee

Da un'uva che ama le zone molto soleggiate ecco tre ottimi Syrah che ben rappresentano il calore e i profumi dell'estate

tra loro, di media grandezza, dal colore blu argentato spesso ricoperti di pruina, una sostanza cerosa naturale. Uva poi capace di dare vini dai colori scuri, dal buon tono alcolico e tannico, dal carattere intenso, capaci di invecchiare anche per molti anni. Vini, insomma, che hanno tutte le doti che sono necessarie per farsi apprezzare al meglio. Se, naturalmente, i produttori sanno non guastare le uve ma seguirle con attenzione, nella loro trasformazione tra vasche d'acciaio e botti di affinamento.

Come hanno saputo fare i tre produttori di Syrah che i nostri esperti hanno scelto per voi.

Austero ma elegante

Il primo tra i vini selezionati non viene però dalle due regioni di maggior elezione del vitigno, bensì dalla Puglia, cioè dalle cantine Teanum di San Paolo di Civitate, (antica città chiamata Teanum Apulum) nella provincia di Foggia. L'azienda ha 120



Puglia Igt Syrah "Alta" 2006

Teanum
Via Salvemini 1
71010 San Paolo di Civitate (Fg)
tel. 0882.551056
fax 0882.554014
www.teanum.it
5,80 euro

ettari di vigne di proprietà su terreni di basse e morbide colline che sono sempre state, da epoche remote, regno della viticoltura.

Tra questi ordinati filari che respirano aria di collina soleggiata, di mare e di foreste che ammantano il non lontano Gargano, ci sono uve di ben 13 vitigni e il syrah gode delle posizioni migliori. Anche questo contribuisce a dare un vino dalla veste austera ma elegante color rosso rubino molto deciso con riflessi viola. Al naso spiccano le sensazioni vegetali fresche, che di poco sovrastano, senza però prevaricarlo, il profumo di amarena. Dopo qualche manciata di secondi il profumo sviluppa note di viole e di biscotto, dovute, queste ultime, all'affinamento in legno. Dunque profumi complessi e di buona intensità.

In bocca il vino è ancora più deciso: potente, rotondo, avvolgente, con una chiara corrispondenza aromatica. Anche al palato tornano a farsi sentire le sensazioni vegetali e quelle di frutta rossa, pur se a fare da battistrada c'è un attacco morbido, che lascia ricordi di vaniglia. Il vino presenta una buona armonia tra struttura e freschezza. Il finale è molto persistente e ricco ancora di note gustose. Un ottimo rosso, decisamente corrispondente alle caratteristiche dell'uva.

Un rosso nel regno del bianco

Lo chiama Shiraz, come l'antica città della Persia (oggi Iran), Antonello Cassarà, appassionato produttore siciliano che ha dato "forma moderna" alla produzione del vino avviata dal nonno, con altri mezzi e strutture, già nel 1930. L'azienda agricola si trova in località Fiume, alle porte di Alcamo, colta città d'origine araba tra il monte Bonifato e il mare. Qui il vino s'è sempre fatto, in prevalenza bianco.



Ma Cassarà ha saputo dare dimostrazione di destrezza e capacità accogliendo tra i suoi filari soleggiati il syrah, vitigno per sua natura itinerante. Ne ha tratto un vino dal colore rosso rubino intenso tendente al porpora, profumato di frutti di bosco, olive, spezie e aromi tenui e da sentori di salmastro. In bocca è persistente, gustoso, armonico. Un rosso di mare capace di rappresentare al meglio la tipologia del vitigno.

Equilibrato anche nel prezzo

Dalla Toscana arriva il terzo Syrah consigliato dai nostri esperti. Lo produce il Gruppo Santa Margherita, che ha base a Portogruaro, in Veneto, ma otto aziende distribuite in cinque regioni. Il vino si chiama Sassoregale e viene dai due ettari e mezzo di vigneti coltivati a syrah della Tenuta Sassoregale: complessivamente 30 ettari di filari tra le colline affacciate sul fiume Ombrone, nei pressi di Civitella Paganico,

**Sicilia Igt
"Shiraz" 2006**
Cassarà
Via Fiume
Km 335,300 S. S. 113
91011 Alcamo (Tp)
tel. 0924.502911
fax 0924.503912
www.vinicassara.it
6,50 euro



I terreni asciutti, il clima caldo e l'ambiente soleggiato favoriscono la coltivazione del syrah.

in provincia di Grosseto. Un posto bello, profumato di vento salmastro, di campagna assolata e di macchia mediterranea, che delinea coltivazioni e piccole proprietà.

Il Sassoregale, annata 2007, la cui uva viene trasformata in vino nelle non lontane cantine di Gaiole in Chianti, in un'altra struttura del Gruppo, si mostra subito in grande stile, con un colore rosso dai toni viola, intenso e brillante. Profuma di uva appena spremuta, di frutta rossa matura, di amarena e di delicate spezie. Le quali tornano a farsi sentire in bocca, accompagnate da un tannino piacevole. In un secondo tempo passano per accarezzare il palato anche le note fruttate. Nel complesso un ottimo vino, molto equilibrato e, cosa che non guasta affatto, dal prezzo abbordabile per la tipologia che rappresenta e per il rapporto con la qualità, appena 7 euro. 🍷

**Maremma Toscana Igt
Syrah 2007**
Sassoregale
Loc. Civitella Paganico
58045 Civitella Paganico (Gr)
tel. 0577.738186
fax 0577.738549
info@lamole.com
www.lamole.com
7 euro