vinetur

5 vinos syrah de norte a sur de Argentina que cautivan copa a copa

Como cada año, en febrero se festeja el día de esta variedad tinta que brilla desde el Ródano francés, pasando por Australia y, también, en la Argentina.

jueves 17 de febrero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Si hay algo que tiene el Syrah es que es una variedad que cuando nos cautiva nos enamora copa a copa, pero muchas veces ese enamoramiento tarda en llegar ya que suele protagonizar vinos con mucha personalidad, los que para algunos a veces resultan un tanto "salvajes".

De origen un tanto incierto, el Syrah ha sabido instalarse en el sur de Francia, más precisamente en el Ródano, donde ofrece grandes vinos en Cote Rotie. Pero si tenemos que mencionar el lugar en el mundo que logró poner al Shiraz en boca de todos, sin lugar a dudas tenemos que irnos a Australia, ya que allí se convirtió no solo en la variedad icónica, sino en la más exportada, con presencia en absolutamente todas las regiones vitivinícolas y con una representación de 1/4 de la producción nacional.

En Argentina, según las últimas cifras de Wine of Argentina, el Syrah representa solo un 6% del total de uvas implantadas en el país, con un total de casi 12 mil hectáreas. Se adapta muy bien a zonas de mucha insolación, donde da vinos más frutales, como el Valle de Tulum (en San Juan) o en el este mendocino. En zonas más frías, como en el Valle de Uco (en Mendoza) o en la Patagonia, suele dar vida a vinos con mayor

estructura y potencia.

Mythic Block Syrah 2018



Desde Perdriel, Luján de Cuyo (Mendoza) el **Mythic Block Syrah 2018** (con un precio sugerido de venta de $4.300) es un un vino para descubrir gracias a toda la potencia e individualidad que ofrece la variedad. Ese año, Verónica Ortego, enóloga de la boda, cuenta que se notó un diferencial en las uvas tintas con respecto a otros años, ya que "las bayas lograron primero la concentración normal de azúcar antes que su madurez enológica lo cual hizo que se hicieran esperar para cosechar". Si tenemos que enumerar las principales características de esta añada sin lugar a dudas Ortego incluirá los niveles medios-altos de alcohol (este Syrah tiene 14%), el excelente color, la fruta de distintos tipos y el muy buen potencial de guarda (ella sugiere más de 10 años).

¿Cuáles son las características distintivas de este Syrah?

"Este vino es un ejemplar que obtenemos de una pequeña parcela de la finca donde se encuentra nuestra bodega, con una producción muy chiquita la cual es micro vinificada muy cuidadosamente para poder obtener el mejor potencial posible" comienza la enóloga quien subraya que en líneas generales este vino seduce por su "muy buena estructura polifenólica, con una sutileza en nariz y una frescura en boca que hace un Syrah de guarda, elegante y fresco a la vez". Para ella es ideal para acompañar con una excelente compañía y en un momento de disfrute absoluto. Y si nos metemos en un maridaje más gastronómico sugiere combinarlo con carnes rojas y verduras asadas, pastas rellenas o junto a una buena picada de fiambres y quesos.

¿Tres motivos para descubrir el Syrah cómo variedad?

"Sin duda porque es un clásico que creemos es valioso volver a elegir, es un varietal super elegante y con aromas muy atractivos y porque sin duda es parte de nuestra historia como productores argentinos" resume la hacedora de esta gran exponente de Syrah argentino.

Gran Syrah Finca Las Moras 2014



Desde San Juan, la provincia más emblemática para la elaboración del Syrah en la Argentina, el **Gran Syrah 2014 de Finca Las Moras** (con un precio sugerido de venta de $2800) da la posibilidad de descubrir esta variedad a través de un blend de los tres valles más emblemáticos del lugar: el Valle del Pedernal, el Valle del Zonda y el Valle de Tulum.

Las uvas provenientes del Pedernal (a unos 1350 msnm) -donde se producen las uvas de mayor calidad de la región y unas de las mejores de la Argentina- con una zona característica distintiva por su suelo de textura gruesa con buen drenaje y grandes pendientes, dieron vida a un vino con mucha potencia en boca y con presencia de frutas negras y especias como la canela, el clavo de olor y la menta. El aporte del vino Zonda (a unos 780 msnm), zona rodeada de sierras con un clima cálido y seco, tiene en nariz un perfil frutal más rojizo -con recuerdos de grosella e higos- y suma a su perfil

especiado la presencia de pimienta y regaliz. Y en boca agrega una textura sedosa con taninos muy equilibrados. Y desde Tulum (a unos 650 msnm), una de las zonas vitivinícolas más importantes del país con suelos profundos con poca amplitud térmica- se suma al blend un Syrah más amable, redondo y dulce. Estos tres valles una vez ensamblados dan vida a un Syrah que se caracteriza por su intenso color purpúreo, con aromas complejos que van de las frutas rojas, pasando por lasespecias y llegando a las notas de tabaco, humo y chocolate resultado de su crianza de 18 meses en roble francés y americano. En boca es amplio, robusto y muy untuoso. Ideal para acompañarcon carnes de caza o de cocción lenta con salsas elaboradas con hierbas; además de quesos intensos como el de cabra, oveja o azules.

¿Tres motivos para descubrir el Syrah cómo variedad?

"En primer lugar, particularmente este Syrah porque fue elegido en el concurso Six Nations Wine Challenge (Australia), como el mejor Syrah del mundo en la tierra de los mejores Syrah, después porque es el único blend de alta gama de esta variedad, reconocido y premiado año tras año desde su primera cosecha, por la crítica especializada a nivel mundial y, por último, porque da la posibilidad de descubrir en un mismo vino, el Syrah de San Juan, en sus distintas expresiones" enfatiza Valeria Strozzi, jefa de relaciones institucionales de la bodega.

Nuna Estate Syrah 2020



Desde Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza) el **Nuna Estate Syrah 2020** (con un precio sugerido de venta de $1100) de Chakana Wines es según su enólogo, Leonardo Devia, "un Syrah con un equilibrio hermoso, ya que no tiene las características de los Syrah calientes como los australianos ni las del este de Mendoza o las de San Juan y tampoco es un Syrah super negro y profundo como los del Valle de Uco. Es un vino que en nariz recuerda a frutos rojos confitados como la mermelada y al mismo tiempo aparece el típico perfil especiado con toques ahumados. En boca tiene un ataque intenso con un centro sabroso, con una textura llenadora y una carga tánica más elevada que el Malbec".

Según el propio hacedor los vinos de la zona son vinos muy bebibles, fáciles de tomar y el Syrah no es la excepción. Finca Nuna (que significa espíritu de la tierra) está situada en una zona donde hay muchos días de sol, con noches con temperaturas bastante

bajas, por lo que hay una amplitud térmica importante que da como resultado este Syrah de gran equilibrio. Que además es orgánico, biodinámico (con certificado por Demeter) y vegano, con sello de OGM free.

Particularmente este Syrah vale ser descubierto ya que "la forma que el vino está vinificado da como resultado un producto muy genuino, fermentado con levaduras indígenas, sin agregado de anhídrido sulfuroso -solo se corrige con una dosis baja-, sin corrección de acidez, sin calificación y sin estabilización"enumera Devia quien subraya que le "parece una alternativa excelente al Malbec" y si nos metemos de lleno con los maridajes le parece ideal como aperitivo con quesos fuertes, como acompañante para un plato principal con carnes estofadas, pastas (lasagna), verduras a la parrilla o algún plato especiado, tipo de cocina hindú.

Syrah Reserva 2019 Terrazas de los Andes



Desde Eugenio Bustos, Valle de Uco (Mendoza) el Syrah Reserva 2019 de Terrazas de los Andes (con un precio sugerido de venta de $1100) es una propuesta vino de gran cuerpo y equilibrio que conjuga la expresión elegante de los viñedos de altura (a unos 1030 msnm), elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

"La cosecha 2019 ha sido una cosecha excepcional por la calidad de los vinos obtenidos y va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada" comienza Marcos J. Fernandez, director técnico de enología de la bodega quien detalla que "el invierno de 2018 fue más frío que los anteriores, lo que contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Pero durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales en tintos, aunque en el Valle de Uco, las uvas no fueron afectadas por los días cálidos y por lo tanto muestran condiciones de una vendimia fresca: intensidad aromática y buena acidez natural".

En líneas generales el winemaking director de la bodega destaca su intenso color, la buena calidad de sus taninos y su expresión aromática. Y ya más en detalle describe la expresión en nariz con notas destacadas de pimienta negra que se combinan con un carácter frutado de moras y arándanos, sumadas a algunos sutiles recuerdos de aceitunas negras que completan el bouquet. En boca es muy balanceado con taninos suaves, sedosos y elegantes, ideal para acompañar un filete de lomo en cocción lenta (Fernández recomienda unas 4 horas), con mostaza, sal y pimienta con guarnición de verduras asadas.

¿Tres motivos para descubrir el Syrah cómo variedad?

"Por su frescura y sedosidad, por su versatilidad para maridar con muchas opciones de carnes y pastas y porque es una de las variedades más antiguas descubiertas" concluye el enólogo de este Syrah nacido en el corazón del Valle de Uco.

Fin Single Vineyard Syrah 2019



Desde San Patricio del Chañar, Neuquén, el **Fin Single Vineyard Syrah 2019** (con un precio sugerido de venta de $1620) elaborado por Bodega del Fin del Mundo es un vino de alma Patagónica creado solamente en años únicos.

"Particularmente el Syrah es un varietal que con la fermentación llega a un montón de aromas y en la crianza va creciendo con la elaboración y conservación" comienza Ricardo Galante, enólogo de la bodega quien agrega que "mantiene mucha frescura ya que el clima nos lo permite". Por eso en la copa podremos extasiarnos sensorialmente con aromas muy florales, minerales y especiados y en la boca se percibirá un vino de mucho cuerpo, pero sedoso, con mucha textura y un largo final. Y un potencial de guarda de unos 5 a 6 años.

¿Maridaje recomendado?

"Nuestro Syrah se adapta muy bien a todo tipo de gastronomía, sobre todo comida de cocción larga" subraya Galante quien además sugiere que el Syrah vale la alegría descubrirlo ya que es un vino para disfrutarlo todo el año.