vinetur

5 Syrah argentinos para disfrutar en su día

lunes 13 de febrero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El 16 de febrero se celebra el día de esta variedad tinta con la que se elaboran vinos desde el **Valle del Ródano**, en Francia, haciendo escala en Australia hasta llegar a la Argentina.

El Syrah es una de esas variedades que cuando se las disfruta, uno se vuelve casi un fanático pero es cierto que muchos nuevos consumidores no se atreven a elegirla como camino inicial ya que suelen sentirse apabullados con su salvaje personalidad.

Aún no se sabe con plena certeza cuál es el origen de esta uva que supo instalarse en el Valle del Ródano, en el sur de Francia, para convertirse en el alma de los vinos de la Cote Rotie.

Si nos metemos de lleno en los vinos del Nuevo Mundo es imposible hablar del Syrah sin mencionar a **Australia**, país que la convirtió en su emblema nacional, de hecho se encuentra implantada en todas las regiones vitivinícolas y representa un 25% de la producción nacional.

En Argentina los datos más recientes de Wines of Argentina (WofA) nos cuentan que actualmente el Syrah ocupa unas **12 mil hectáreas** de las casi 200.000 de todo el país. ¿Dónde se luce más? En las zonas de más calor da vinos bien frutales, como en el Valle de Tulum (en San Juan) o en el este de Mendoza. En regiones más frías como la Patagonia, el Valle del Pedernal o el Valle de Uco ofrece vinos con una tremenda potencia y estructura.



Victoria Prandina

Desde Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Winemaker's Selection Syrah 2021 de **Bodega Vinorum** es un vino que se elaboró con uvas cosechadas a fines de marzo de forma manual en Finca Las Marías a unos 850 msnm en la primera zona de Mendoza. "Hacemos una seleccion manual de racimos, despalillado y una maceración en frío para lograr extración de color y compuestos aromáticos -comienza Victoria Prandina, enóloga de la bodega-. Después fermentamos en pequeñas unidades con levaduras nativas del viñedo y finalmente el vino reposa durante 6 meses en barricas de roble francés con un tostado medio, ya que buscamos la máxima expresión de fruta en nariz y en boca, por eso trabajamos su estructura buscando siempre un vino atractivo y elegante de taninos sedosos".

El Syrah en esta zona de Mendoza "como en el este suele responder muy bien a suelos franco-arenosos así como también sucede en la zona sur del Valle de Uco donde hay suelos pedregosos" cuenta la enóloga quien enumera sus motivos para descubrir y celebrar a la Syrah en su día: "es ideal para los que quieran conocer una variedad elegante y estructurada, pero a la vez versátil según la región o para los que quieran disfrutar un vino que tiene mucha expresión y personalidad. También podría decir que es un varietal que se adaptó muy bien al suelo argentino dando vinos muy elegantes y reconocidos a nivel mundial".

¿Con qué disfrutarlo? "Nuestra etiqueta recomiendo maridarla con carnes de caza o cordero acompañado de chutney de ciruela. Sino junto a un carpaccio con ensalada caponata ¡queda bárbaro!".



Juan Manuel Pérez Caruso

Desde el Valle de Tulum, San Juan, a unos 630 msnm **Bodega Putruele** elabora un Syrah "exótico" en uno de los terruños favoritos de esta variedad donde el clima seco y cálido es ideal para el cultivo del Syrah, lo que da como resultado una gran expresión varietal.

"Nuestro Syrah se destaca por su carácter frutal, que recuerda a frambuesas y moras, con notas de pimienta verde y clavo, lo que le agrega un toque especiado acompañado de sutiles notas dulces de canela, por su leve contacto con el roble" cuenta Juan Manuel Pérez Caruso, sommelier de la bodega quien sugiere disfrutar el vino con carnes rojas (como cordero, vacuna o cerdo), carnes de caza (como conejo y jabalí), pastas (como lasagna clásica y pasta seca con albóndigas). Para los que prefieran una opción vegetariana pueden acompañar el Syrah con platos protagonizados con vegetales como pimientos, tomates, berenjenas o setas al horno o a la parrilla. Y una opción más: comida india, ya que el curry "en todas su versiones es una excelente

opción para comer junto al Syrah, gracias a su intenso sabor especiado. Un dato: curry con quinoa y hortalizas verdes va muy bien o también puede acompañarse con tofu".

¿Tres motivos para descubrir el Syrah? El sommelier enumera: 1) por su elegante acidez que aporta su frescura, 2) por su carácter frutal y especiado que lo define como complejo y 3) por su similitud con el Cabernet Sauvignon pero con más cuerpo y poder.



Victoria Brond

En Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, **Alpamanta Biodynamic Wines** elabora una producción limitada de rosé de Syrah. "Nosotros trabajamos al Syrah en base a planos del cuartel en donde relacionamos el vigor de la planta con la cantidad de racimos. Así vinificamos distintos componentes en base a estos índices y sus relaciones y contamos así con diversos componentes para formar las capas del vino -describe minuciosamente Victoria Brond, enóloga de la bodega-. Por este método de elaboración es que logramos que el Syrah Breva tenga muchas capas: que sea profundo en boca, con graso, y en

nariz tenga mucha diversidad de componentes. El trabajo con borras que realizamos aporta mitad de boca y además funciona como antioxidante natural permitiéndonos disminuir la cantidad de sulfitos y de esta manera tener un vinos más parecido al vino que tenemos en el tanque, evitando la clarificación y estabilización que tanto determina al vino".

Si hablamos de terruños claro que el Syrah se expresa originariamente bien en suelos arcillosos por eso "en nuestro caso se apoya sobre suelos profundos que colaboran para dar vinos equilibrados con buena acidez para elaborar en rosado. Las coberturas vegetales hacen que se mantenga más controlado en cuanto a vigor y a capacidad fotosintética y con buenas tasas de crecimiento. A medida que pasa el tiempo y generamos más madera logramos más resiliencia y sustancia de reserva lo que hace a la planta más estable y da vinos más equilibrados" explica la enóloga quien sugiere disfrutar su rosado como aperitivo "por su frescura y posibilidad de abrir el paladar, ya que tiene buen graso lo que permite acompañar vegetales, pastas o carnes y además es ideal para acompañar postres por sus características en nariz".

Para los que aún no se animan a descorchar un Syrah, Brond suma más motivos para descubrir esta variedad: "El Syrah es una de las variedades más difundidas del mundo, cultivada en distintos lugares de diferentes maneras, que se caracteriza por su generosidad y versatilidad. Además es una variedad más compleja que fresca con lo cual para descubrir aromas diferentes resulta muy interesante y, por último, da en general vinos auténticos, nobles y simples que no fallan".



Matías Ciciani

En el Cepillo, uno de los terruños más extremos y desafiantes del Valle de Uco, Matías Ciciani, enólogo de **Bodega Escorihuela Gascón** elabora el Syrah Pequeñas Producciones. "Nuestro Syrah tiene una tipicidad propia de la altura y del terroir que hace que sea un Syrah diferente en la parte aromática, más herbal y especiado. Esto es típico del Syrah como varietal, pero la particularidad del nuestro es que no posee tantas fruta roja como suele tener el Syrah de climas más cálidos" destaca el enólogo quien agrega que "en el terruño de El Cepillo el Syrah tiene un tanino mucho más mineral y mantiene una acidez más elevada por eso un buen maridaje para este tipo de Syrah son las carnes de caza, ya que tienen un sabor fuerte".

Si hablamos de los motivos para acercarse al Syrah, Ciciani suma que "el Syrah es un varietal realmente importante para Argentina que ha estado plantado ampliamente y tiene un gran peso dentro de las uvas del país, sobre todo en regiones como San Juan y La Rioja. Otro motivo para descubrirlo es porque resulta interesante e importante

conocer otros varietales que no sean Cabernet Sauvignon y Malbec y sobre todo conocer un varietal con la importancia mundial que tiene el Syrah. Y por último, porque es un varietal impresionante para tener en cuenta a la hora de degustar y para tener a mano a la hora de acompañar determinadas comidas difíciles de maridar. Siempre es un gran aliado".



En Victoria, Entre Ríos, la bodega **BordeRío** elabora su Injusto Syrah donde la variedad muestra una versión ligera y aromática, de maduración uniforme y consistencia jugosa. "Es vino que se caracteriza por el aroma a frutas rojas frescas, que además tiene dejos de canela y pimienta" describe María Belén Bertón, manager de marketing de la bodega, quien agrega que su Syrah se adapta a varias posibilidades de maridaje ya que es el compañero ideal de una picada de fiambres y vegetales, o puede ir con un plato de pastas livianas, quesos o chocolate.

Bertón agrega que el Syrah es un gran amigo en la copa ya que es "fácil de tomar, fresco y automáticamente exótico y suave al paladar y con el paso del tiempo en botella adquiere notas de complejidad, como toques ahumados o a vainilla".