vinetur

5 vinos para descubrir el Syrah

Explorando el universo del Syrah durante la celebración del Día Mundial de esta variedad emblemática

miércoles 7 de febrero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Como cada 16 de febrero, se celebra el día mundial del Syrah, variedad que está presente en la mayoría de las provincias vitivinícolas de Argentina, con un poco más de 10 mil hectáreas, dando vida a diferentes estilos de vinos.

El de Vista Flores



"Nuestro Syrah es un vino que expresa el potencial del varietal en el lugar. Es un vino que no posee crianza con madera con el fin de que el varietal y el lugar se explayen en su máxima expresión" comienza Federico Bizzoto, enólogo de Bodega Budeguer quien destaca que el Syrah en Vista Flores, Valle de Uco, los deslumbró porque pudo combinar sus patrones primarios y secundarios con los del lugar: hierbas, jarilla, piedras, montaña y frescura.

Así el 4000 Syrah Reserva seduce a primera vista con colores oscuros destacando rojos y violetas intensos. En nariz sobresalen los aromas a trufa, violeta, cassis, higos, frutos secos, grafito y especias. Y en boca es un vino de gran caudalia y personalidad unificando las mismas sensaciones percibidas en nariz. En palabras del hacedor del vino, este Syrah es un vino que puede consumirse en el corto plazo o ser guardado para descubrir la hermosa evolución que tendrá.

El dato: Se viene un nuevo Syrah partida limitada de la bodega. Ideal para los que aman disfrutar la versatilidad de esta variedad.

El cordobés



"Nuestro Sinapuro Syrah de Córdoba es muy expresivo, fresco y complejo a la vez" comienza Eduardo Scotti, de Slow Wines Argentina, la primera bodega urbana de Córdoba, Argentina, quien agrega que el vino tuvo una crianza del 50% en huevo de concreto para conservar la frescura y el carácter varietal. Y el restante 50% fue criado en barricas de 500 litros de roble francés para sumar complejidad y untuosidad.

Las uvas de este Syrah provienen de un viñedo de 15 años desarrollado en Cruz del Eje, al noroeste de Córdoba, con suelos franco-arenosos que aportan al vino un perfil especiado y frutado.

¿Con qué disfrutar este Syrah con acento cordobés? La sommelier de la bodega sugiere una carne asada como un vacío sazonado con una salmuera suave, acompañado de una ensalada fresca de verdes; una tabla de quesos que esté compuesta de quesos blandos como brie o un camembert de cabra, pastas medias como gruyere o fontina y una pasta dura como un criollo bien maduro. Y para los que se animen a multiplicar sabores recomienda sumar frutas como frutilla, uvas y mermelada de tomate. Para los veggie, el Syrah se luce con curry de garbanzos.

¿Tres motivos para descubrir el Syrah? "El primer motivo es que, si sos de Argentina o países limítrofes es necesario salir un poco de nuestra zona de confort, o sea, de nuestro amado Malbec" comienza Scotti, quien continúa destacando que "esta cepa tiene una acidez muy linda que nos va acompañar para hacer maridajes con alimentos un poco más grasos". Y, por último, y no menos importante, agrega que "es una cepa que envejece muy bien, por eso al degustar una botella joven y a su vez una añeja de esta variedad, van a descubrir infinidad de características de crecimiento que van desde el color, aromas y sabores".

El del suelo calcáreo de Pampa El Cepillo



"Las características distintivas de nuestro Syrah de la finca de Pampa El Cepillo son la jugosidad, la alta intensidad de color, la acidez natural, la entrada dulce y amable en boca y el final largo" destaca Romina Magliocco, alma del proyecto Lattarico Wines quien agrega que todas las notas típicas del Syrah se encuentran presentes el Syrah, como las notas cárnicas, las especias, las hierbas, las frutas negras y las violetas.

Ezequiel Avila, la dupla que completa este proyecto, subraya que "el Syrah en el Cepillo se expresa de gran manera teniendo en cuenta que es una zona fría y de montaña, con suelos franco-arenosos. Y como el Syrah es una cepa que necesita calor para poder madurar gracias a que en El Cepillo algunos años el verano es súper caluroso con noches de muy bajas temperaturas; la concentración del vino se debe en gran parte al

buen drenaje que tienen nuestros suelos y al método de riego (por surcos) que utilizamos. Así la planta siempre está expuesta a leves periodos de estrés y eso le permite brindarnos una fruta de calidad excepcional".

¿Qué podremos encontrar en la copa de este Syrah de la finca? "Como el Syrah es una cepa muy fiel a los terruños, en este caso da un vino elegante, muy carnoso en boca y amable. Pero también se pueden lograr vinos algo más fluidos y bebibles trabajando la viña con ese propósito" aclara Ávila mientras confiesa que "el Syrah es una cepa que tiene muchísimo potencial en la Argentina y en el mundo y aunque es de las más antiguas creemos firmemente que le llegará nuevamente su época dorada con la vitivinicultura moderna".

Para disfrutar un verdadero Syrah de montaña ambos recomiendan beberlo con carnes rojas y carnes blancas con presencia de crasitud ya que el vino lo soporta de gran manera. Otra opción que enumeran son las pastas con salsas intensas de tomates, cebolla y variados condimentos.

El de la primera zona de Mendoza



"Las características distintivas de nuestro Quieto Syrah es que es un vino con mucha boca, con muy buena estructura y con un tanino muy redondo y agradable. En cuanto a la parte aromática es bastante cárnico y suave y tiene mucha pimienta y es algo frutal" comienza Leonardo Quercetti, enólogo de Monte Quieto, Bodega de Familia quien describe que, en el terroir de Ugarteche, Mendoza, el Syrah se desarrolla más que bien. "Tenemos dos plantaciones en distintos suelos, uno que es un suelo arenoso y otro en un suelo mucho más pedregoso y en los dos se desarrolla muy bien. En uno se da de forma más frutal y en el otro de forma más cárnica y compleja. Y lo mejor de todo es que la producción es muy buena en esa zona, es decir, el volumen que nos da que nos sorprende porque tenemos muy buena producción y excelentísima calidad".

¿Maridaje recomendado? "Personalmente me gusta maridar el Syrah con chivo, cordero o con carnes un poco más fuertes porque el Syrah al tener esa nota a pimienta y esas características más complejas van muy bien con carnes que tengan un poco más de personalidad".

¿Tres motivos para descubrir el Syrah? "Un motivo es la complejidad que te da, otro es la versatilidad al momento de maridar con comida y por último porque es una uva con la que se pueden elaborar diferentes estilos de vinos".

El Sanjuanino



"Nuestro Vilma Pedernal Syrah 2021 proviene de la zona del Valle del Pedernal de San Juan a 1400 msnm" comienza Maricel Valdez, enóloga de Familia Millán - Fuego Blanco quien destaca que este vino forma parte del proyecto de terroir donde quieren mostrar las características y el gran potencial de la zona. "Vilma Syrah es nuestro último lanzamiento de muy pequeña producción (3000 botellas), llevado a cabo en vasijas de concreto casi en la totalidad de su proceso productivo. Este vino está elaborado con la mejor uva del Valle del Pedernal por eso presenta mucha concentración, fruta negra y especias con marcada estructura en boca mostrando una textura y notas minerales provenientes del suelo del valle".

¿Cómo se expresa el Syrah en el Pedernal? "Es una zona que se caracteriza por su buen clima, la altura y la gran presencia de calcáreo en el suelo. Estas tres características generan vinos de excelente calidad. Depende de la variedad aparecen las notas a violetas y nunca faltan las notas de mineralidad. Este proyecto exclusivo muestra la precisión, perfección y elegancia de la zona, siempre buscando la máxima expresión del terroir".

¿Maridaje recomendado? "Lo podemos maridar con comida asiática, carnes maduradas, cerdo a la barbacoa, cordero o chivo. Mientras que las personas vegetarianas pueden acompañarlo con platos terrosos como porotos, lentejas y hongos" sugiere la enóloga.

¿Tres motivos para descubrir el Syrah? Esta variedad es capaz de satisfacer al consumidor ya que para Valdez es un vino concentrado, con armonía y redondo, con una acidez equilibrada. Además, presenta notas florales y a especias. Y porque da vida a vinos con personalidad muy versátil, que se mantienen a lo largo de su guarda.