vinetur

El Syrah argentino un blend de terroir, orgullo y estrategia

El syrah consolida su presencia en los terruños más prestigiosos del mundo

jueves 19 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El enólogo Matías Ciciani

El 16 de febrero se celebró el Día Mundial del Syrah, una variedad con muchas presencia en Francia (sobre todo en el Ródano) y en el Nuevo Mundo donde se luce principalmente en Australia, Estados Unidos, Sudáfrica y Argentina, donde en Maipú, Mendoza, se expresa con una personalidad única.

La Syrah también conocida para algunos como Shiraz sigue planteando algunas dudas sobre su origen, pero más allá de varias teorías, se cree que proviene de Medio Oriente más precisamente de la zona de Shiraz, ciudad de la antigua Persia.

En la Argentina si bien se encuentra plantada en prácticamente todas las provincias vitivinícolas, su cultivo predominante se encuentra en la provincia de Mendoza. Según datos oficiales del último informe del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), en el país hay unas 10.420 hectáreas de Syrah, que representan el 5,2% del total del país. Mendoza va a la cabeza con la mayor cantidad de Syrah implantado -en 2024 la cifra ascendía a 7.700 hectáreas (un 73,9% del total), secundada por San Juan con 1.930 hectáreas (un 18,5% del total del país).

"Para Bodega Domiciano el Syrah es una de las uvas más relevantes ya que se ha adaptado perfectamente al terroir de Barrancas, Maipú, donde se encuentra nuestra finca. De allí obtenemos Syrah con una calidad increíble ya que gracias a los suelos rocosos de origen aluvional, la uva madura bien y logra cumplir su ciclo vegetativo, lo que no sucede en varias zonas frías de la Argentina" comienza Rodrigo Gasparoni, enólogo de la bodega quien confiesa orgulloso que: "Los primeros grandes vinos los elaboramos con Syrah por eso nos consideran históricamente como muy buenos elaboradores de Syrah. Hasta me animo a afirmar que si preguntan por Domiciano muchos les van a nombrar al instante nuestros Syrah".

El perfil aromático del Syrah depende mucho del terroir, el punto de cosecha y la elaboración. "En Domiciano trabajamos con un Syrah bien maduro, así obtenemos un perfil con frutos rojos en el que puede aparecer alguna nota de cuero" describe Gasparoni quien con las uvas de los viñedos propios de Bodega Domiciano elabora Syrah jóvenes con mucha expresión varietal pasando por vinos elegantes, de muy buena estructura, hasta componentes para grandes vinos de guarda.

Si hay una bodega que siente un verdadero orgullo por su Syrah es Pascual Toso. "Los críticos nos lo dicen que estamos en las ligas mayores en este varietal, asociándonos al Syrah de las mejores zonas del mundo -comienza emocionado el enólogo Rodrigo Manuel Romero- Nunca me voy a olvidar de la comparación de nuestro Syrah alta con los Syrah del Valle de Rhone en Francia durante una visita que tuvimos del prestigioso periodista en vinos Sekun del equipo de James Suckling".

¿Cómo logran esa excelencia en la elaboración del Syrah?

Para Romero no hay secretos, todo está en el terroir. "En nuestra finca de Las Barrancas, Maipú, tenemos diferentes suelos, por lo que podemos decir que tenemos diferentes terruños. Aclaro que la definición de terruño es la suma de estos cinco factores: tipo de suelo, clima, altura, tipo de agua y manejo del viñedo o mano de obra. Así en la parte central de nuestra finca, está el cuartel número 16, que da origen al Syrah Alta con un suelo franco arenoso, plantado en espaldero con una exposición excelente de los racimos al sol, por su ubicación (hileras de norte al sur) y por la práctica de deshoje basal que realizamos en el mes de febrero, nos da como resultado, un Syrah super sano, ventilado y de gran concentración polifenólica y aromática".

Quienes necesiten una excusa para brindar con Syrah Romero recuerda que el "Syrah es sinónimo de historia y es bellísimo degustar algo, cuando detrás de este varietal, hay tantos años de historia. Es por esta razón que los invito a descubrir este gran varietal que según dicen, fue el varietal que Jesús tomó en la última cena con sus discípulos. También otra historia bonita es la que cuenta que el rey de esa época, en la ciudad de Syrah (actual Irán) tomaba un vino oscuro y concentrado, el cual le llamaba el Remedio del Rey. Así que el Syrah si bien para muchos es un varietal exótico, tiene una gran presencia y personalidad que recomiendo para cenas de camaradería, de amistad y relax".

Para Escorihuela Gascón el Syrah es mucho más que una cuestión estratégica. "Nos permite trabajar sobre concentración, estructura y expresión aromática. Es una cepa que ofrece gran plasticidad enológica y que refleja muy bien las decisiones del manejo del viñedo y de vinificación. Nos permite explorar un perfil profundo, especiado y de gran personalidad" describe el enólogo Matías Ciciani Soler, quien agrega que "es una

cepa que trabajamos con mucha atención al origen y al detalle, al igual que el resto, buscando expresar su complejidad natural y su capacidad de evolucionar con elegancia".

¿Cómo se expresa el Syrah en las fincas de la bodega?

"En nuestras fincas Cordón del Cepillo y Agrelo, el Syrah se expresa con intensidad aromática, notas de frutas negras, especias y un carácter estructurado pero equilibrado. Son viñedos que aportan concentración, buena madurez y taninos firmes, dando vinos con presencia y definición varietal" resume Ciciani para quien el Syrah es una variedad amplia y versátil, capaz de ofrecer vinos intensos pero equilibrados.

Una variedad ideal para quienes disfrutan vinos que combinan carácter y versatilidad. Ya que el Syrah tiene fuerza, pero también sutileza, y se adapta muy bien tanto a la gastronomía como al disfrute cotidiano. Es una excelente alternativa para quienes buscan salir de lo clásico con una propuesta elegante. Combinando potencia y elegancia, para quienes buscan vinos con identidad y profundidad.