

EL RANKING DE DIEGO BIGONGIARI

# Los 12 mejores Syrah

Es una de las cepas tintas con más carácter, que en nuestro país da vinos tan masculinos como el Cabernet pero menos serios y austeros, y tan fáciles de gustar como el Malbec, pero más complejos.



POR DIEGO BIGONGIARI

Si hay una cepa sobre la que se tejieron leyendas acerca de su origen, es el Syrah.

Durante mucho tiempo se dijo que era originaria de la ciudad persa de Schiraz pero también de la ciudad italiana de Siracusa, de Siria y aun de la isla griega de Syros. Pero los estudios de ADN demostraron que es fruto de un cruce entre Mondeuse Blanche y Dureza, una cepa hoy casi desaparecida, ambas de las orillas del Ródano. Es precisamente en las orillas del Ródano donde se cultiva desde siempre al Syrah.

Es una variedad que brota tarde, de vigor medio y bajo rendimiento

en su forma de cultivo tradicional, bastante sensible a las enfermedades, que da racimos medianos y uvas pequeñas de color negro azulado con pulpa de sabor agradable. Se adapta tanto a climas cálidos como los de Australia y San Juan como a los climas más templados del Ródano y los valles chilenos.

A causa de su exiguuo rendimiento, en la misma Francia se la cultivaba poco: a fines de los años 50 había apenas unas 1.600 hectáreas: actualmente hay casi 68.000 hectáreas. Australia es el segundo país productor de Syrah (allí llamado Shiraz) con más de 41.000 hectáreas. Y Argentina es el tercero, con unas 13.000 hectáreas de las que 8.500 están en Mendoza y 3.500 en San Juan. Pero a mediados de los años 50, cuando en Cuyo se la llamaba Balsamia, había apenas 700 hectáreas.

**E**

## ALGUNAS VERDADES DEL SYRAH

■ El Syrah suele dar vinos de mucho color y gran aroma, finos y complejos, de buena aptitud para la guarda. Pero también da vinos frutados y fáciles de beber, y excelentes vinos rosados.

■ Sus descriptores clásicos (siempre influidos por el clima y el suelo) son las frutas y bayas más negras que rojas, las flores (violeta), las especias (pimienta, clavo, canela), los balsámicos (menta, regaliz), la carne y el cuero.

■ Se lleva muy bien con la crianza en barrica de roble, tanto en roble francés como americano.

■ Tiene cierta tendencia a presentarse reducido en botella, por lo que a veces hay que dejarlo que se oxigene, disipe la reducción y se abra.

■ Da excelentes vinos monovarietales pero también se presta de maravillas a los vinos de corte, en particular con Cabernet Sauvignon y Malbec.

■ En sus expresiones más estructuradas, es vino para acompañar grandes carnes, guisos, estofados y en particular carnes salvajes (liebre, jabalí, ciervo). Los Syrah más jóvenes y sus rosados van bien con pastas.

■ En nuestro mercado actual, con frecuencia el Syrah tiene relaciones calidad-precio superiores a las del Malbec.

## Los 12 mejores Syrah

1

• **Caligore Single Organic Vineyard 2013 / Caligore Vinos Ecológicos** (Mendoza, Mendoza)

Rojo azulado brillante y profundo, al olfato resulta intenso y atractivo en su expresión floral y frutada, acompañada por roble tostado. En fase gustativa es

de cuerpo medio, fresco y pleno, con rico sabor floral y frutado, persistente y de regusto a ciruelas y roble tostado. Un Syrah de muy alegre presencia, completo y directo al punto del beber, de gran relación calidad-precio. Ideal para toda buena mesa bien servida de carnes y pastas.

\$ 90



2

• **Decero Remolinos Vineyard 2012 / Finca Decero** (Agrelo, Mendoza)

En la copa luce rojo azulado y brillante. En nariz ofrece un aroma intenso y agradable y de buena complejidad que aúna fruta y roble tostado. En boca fluye con cuerpo medio, dinámico y armonioso, de invitante sabor frutado con calibrada

presencia del roble, largo y de grato recuerdo. Un Syrah de estilo algo europeo y muy gustoso beber, bien indicado para acompañar pastas a la italiana, salsas de hongos, aves y carnes blancas, platos de quesos. De esos vinos que dan ganas de ponerse a cocinar algo rico para comer, mientras se bebe una copa.

\$ 150



3

• **Kaufman Reservado 2013 / Kaufman** (San Juan, San Juan)

De color rojo violáceo oscuro y brillante. En nariz es de buena intensidad, en un envío que amalgama la fruta madura y cocida y la madera tostada. En boca ataca dulce y mantiene ese dulzor a lo largo del recorrido, con buen volumen e intensidad de sabores que evocan los de su nariz, largo cuanto basta y de gusto frutado y dulzón. Un Syrah elocuente y directo al punto, muy eficaz en su gustar, con una favorable relación calidad-precio. Se lo consigue por distribución directa en "bodegaskaufman@gmail.com".

\$ 100

4

• **Laborum Single Vineyard Finca Río Seco 2012 / El Porvenir de Cafayate** (Cafayate, Salta)

En lo visual, luce rojo violáceo oscuro y brillante. En la nariz tiene buen carácter, con una complejidad que suma la fruta más madura que verde, pimienta y tomate, barrica de crianza. En boca retoma su propuesta

aromática, discurriendo con cuerpo intenso pero fluido y balanceado; es jugoso en su entrega cárnica y vegetal a la vez (morrón rojo asado) y, por su tesitura de la buena barrica, es persistente y convincente hasta el después de boca. Un Syrah calchaquí seductor e intrigante, que da ganas de beber con un chivito a la brasa.

\$ 180

6

• **Lorca Poético Reserva 2009 / Mauricio Lorca** (Luján de Cuyo, Mendoza)

Casi negro y brillante al mirarlo, intriga aún más al olfato con sus extracciones aromáticas que evocan sangre humana, tinta china, bálsamos vegetales y un concentrado de las frutas rojas y negras más

ricas y maduras de un jardín veraniego en El Bolsón. En el paladar demuestra cualidades de gran vino, corpulento y bien armado, con materia que desglosa su complejidad aromática y perdura largamente, dejando gran recuerdo. Es un Syrah opulento y elocuente, que en un mundo ideal debería descorcharse una noche de invierno para beber con carnes o guisos cocidos en la chimenea hogareña.

\$ 136



5

• **Las Moras Gran Syrah 2011 / Finca Las Moras** (San Martín, San Juan)

Violeta rojizo oscuro y brillante, preanuncia a la vista un aroma denso de registros, entre ellas un balsámico-vegetal de corteza y savia y al mismo tiempo algo de carne y sangre. De personalidad olfativamente interesante, en boca se profundiza, con potencia y armonía en sus texturas tánicas y ácidas, de sabrosa frutalidad y buena crianza, registros que no abandonan fácilmente al paladar. Es, año tras año, una de las expresiones más destacadas de la cepa en nuestro país. Para grandes ocasiones cárnicas.

\$ 237



7

• **Numina Spirit Vineyard 2011 / Salentein** (Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza)

A la vista es rojo violáceo oscuro y brillante. En fase aromática seduce bien sin estremecer, con emisión en la gama de la fruta roja madura y su jalea. Es de esos grandes vinos muy correctos en nariz que pegan un respingo en boca,

conjugando cuerpo y fluidez, carga tánica y bebibilidad, tamaño sensorial y persistencia. Su dimensión vínica es tan racional que parece un vino hecho por Mies van der Rohe, no arquitecto sino enólogo.

\$ 165

8

• **San Gimignano Roble 2012 / Mevi Bodega Boutique** (Coquimbito, Mendoza)

Rojo violeta brillante, es de muy buena presencia aromática, que recuerda mermeladas de fruta fina con un dejo láctico. En boca ataca algo dulzón y

despliega un cuerpo más que medio, bien fluido y armónico, cargado de sabor a frutas finas sazonadas con especias y lactonas del roble de crianza. He aquí al Syrah en su faceta más seductora.

\$ 106

## Elementos

9

### • Tapiz 2013 / Tapiz (Agrelo, Mendoza)

Violeta oscuro y brillante al ojo, a la nariz resulta intenso y envolvente, no original pero sí muy convincente en su oferta que mixtura buena crianza con fruta bien colorada y un toque de pimienta negra. En boca se desempeña con buen cuerpo y

fluidez, canchero en su plenitud frutada en rojo compenetrada con el roble y esa pimienta negra que es la traza de su carácter, hasta el regusto. Un Syrah de lograda elocuencia y soberbia relación calidad-precio, ideal para la mesa la diaria y los grandes asados.

\$ 82

10

### • Terrazas de los Andes Reserva 2011 / Terrazas de los Andes (Perdriel, Mendoza)

A la vista es rojo violáceo brillante y profundo. Al olfato se presenta hondo y envolvente, con notas frutadas, florales y de buena crianza en roble. Al paladar resulta caudaloso y pleno, muy balanceado y armónico, con goloso sabor que retoma su aroma en una sustancia algo carnosa, de gran persistencia y regusto a roble ahumado. Un espléndido exponente de la variedad, hecho para gustar.

Y que vale comprar por caja para dejar alguna botella a la guarda.

\$ 106



11

### • Tomero Reserva 2010 / Vistalba (Vistalba, Mendoza)

Rojo violáceo oscuro y brillante, al olfato huele a jarabe de fruta y mermelada. En boca es caudaloso y complejo, de mucha materia cargada de sabores alineados con su aroma, de buen largo y regusto a fruta cocida con matices balsámicos. Un Syrah potente y concentrado, adecuado para beber en frías noches de invierno acompañando guisos, estofados y carnes braseadas.

\$ 160

12

### • Urano 2013 / Eral Bravo (Agrelo, Mendoza)

De color rojo violáceo oscuro y brillante, es de aroma intenso a roble tostado, fruta roja y tomate maduro. En el paladar es de cuerpo medio y buen jugo, balanceado y armonioso, con sabor frutado y vegetal matizado con roble, largo tanto cuanto basta, termina en un gustillo de mermelada de tomate. Versátil y fácil de beber

\$ 120

## LAS NOVEDADES DEL MES

### • Mairena Reserve Bonarda 2009 / Familia Blanco (Ugarteche, Mendoza)

A la vista es rojo violáceo oscuro y brillante. Al olfato resulta enigmático y profundo,

con un frutado rojo y negro que contiene trazos cárnicos, sanguíneos y de hongos: recuerda al buen ragú a la boloñesa. En boca es de cuerpo medio o algo más, muy redondo y armónico en sus taninos y acideces, con delicioso sabor a jarabe de

frutas negras y mermelada de tomates, de buena persistencia y regusto frutado-vinoso. En 2015, la asociación mundial de periodistas y escritores de vinos la consideró la mejor Bonarda del mundo.

\$ 230

### • Callejón del Crimen Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2010 / Finca La Luz (Villa Seca, Valle de Uco, Mendoza)

Violeta bien oscuro a la vista, es de buen olisquear para su cepa, con notas de cassis y tomates.

En el paladar tiene muy buen cuerpo, firme pero no pesado, viril en su tránsito seco y mesurado, con taninos presentes pero integrados, acidez calibrada, sabor al tono de su aroma, buena duración y un regusto cargado de

fruta roja. Un gran Cabernet de muy pulido gesto y gran prestancia para los amantes del tinto en serio. No desentonará con ninguna carne, pero a mí me da ganas de beberlo con el caracú del ossobuco.

\$ 125

