

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los 12 mejores Syrah

Más corpulento que el Pinot y el Merlot y más complejo que el Malbec y la Bonarda pero menos austero que el Cabernet Sauvignon y el Tannat, el Syrah es una cepa espléndida, que brinda vinos de gran seducción.



POR DIEGO BIGONGIARI

El Syrah tiene su terruño epónimo en el norte del Valle del Ródano es decir en el sur de Francia: pero allí, al modo francés, no se indica el varietal en la etiqueta sino la denominación de origen. Así, la fama global del Syrah en rigor procede de Australia, donde

llegó desde Francia en la primera mitad del siglo XIX: el Shiraz, como la llaman allí, se adaptó muy bien a ese clima soleado y caluroso. Y si bien su expresión más renombrada (el Grange de la bodega Penfolds) nació en 1951, la moda del Shiraz comenzó entre 1980 y 1990. No sólo se expandió en Francia (primer productor mundial) y en Australia (segundo productor): también se lo plantó en Chile y en Argentina, donde fue introducido hace bien más de un siglo pero con el nombre de Balsamia o Balsamina: a media-

dos de siglo XX había apenas unas 700 hectáreas. Hoy son 13 mil: 9 mil en Mendoza, 3 mil en San Juan y mil en otras provincias. Se da muy bien la Zona Este de Mendoza y en particular en San Juan, la “pequeña Australia”. Da vinos gordos, de muy buen color y taninos firmes, con notas de frutas y bayas negras, violetas, especias, balsámicos y cárnicos. Tiene gran aptitud para la crianza, en particular en roble americano. Son vinos ideales para acompañar carnes, guisos y asados.

F

1

• **Carinae Hommage 2011**
/ **Carinae** (Cruz de Piedra, Mendoza)

De color violeta rojizo oscuro y brillante, es de aroma intenso, cautivante y complejo, con nítidos trazos cárnicos de tocino ahumado: da ganas de comerlo. En boca discurre con gran caudal pero mucha fluidez gracias a su trama de taninos bien integrados, llenando al

paladar con sabores frutados, vegetales, cárnicos y especiados, de gran persistencia y delicioso regusto con resabios de vainilla y tostado aportados por sus 15 meses de crianza en barrica. Estas 2.350 botellas contienen un vinazo esplendente que reúne todas las cualidades del gran vino: interioridad, estilo propio y contundente bebibilidad.

\$ 340



2

• **El Guardado Chic Syrah 2014** / La Guarda (San Juan, San Juan)

Rojo azulado oscuro y brillante, es de buena intensidad y complejidad que suma herbáceos, vegetales y ahumados algo cárnicos. En boca ataca con un dulzor que perdura en el recorrido, con taninos bien presentes y rico sabor a ciruelas y tomates, largo cuanto basta y con regusto a

dulce de tomates y roble tostado. Con siete meses de crianza en barrica, es un Syrah sanjuanino muy intenso y expresivo, de gran relación calidad-precio.

\$ 103



3

• **Finca Las Moras Barrel Select 2014** / Finca Las Moras (San Martín, San Juan)



De aspecto violeta rojizo oscuro y brillante, es de aroma centrado en la mermelada de tomate. En boca ataca dulce, con volumen más que medio y paso cómodo gracias a sus taninos integrados, llenando bien la boca con un jugo que recuerda mermelada de tomate bien especiada, de buen largo y regusto amermelado. Un Syrah rico, franco y enfático, que va directo al punto del gran beber.

\$ 128

5

• **Lorca Opalo 2011** / Mauricio Lorca (Luján de Cuyo, Mendoza)

Rojo azulado oscuro y brillante en la copa, es de buen aroma vinoso y algo amermelado. En boca es de volumen algo



más que medio, muy armónico y balanceado en sus taninos y acidez, con un sabor vegetal que evoca al tomates y la remolacha, de buen largo y gustillo al tono de su sabor. Un Syrah sin crianza ni aporte de roble, muy pleno y gustable en su estilo directo, sin alardes ni manierismos, para llevar a la mesa y beber. Y para apreciar las virtudes de la cepa sin la mediación de la madera.

\$168

4

• **Finca Las Moras Gran Syrah 2012** / Finca Las Moras (San Martín, San Juan)

A la vista es violeta bien cargado de negro, brillante. En nariz resulta intenso, terso y envolvente, con un aroma a frutas de carne, jugosas de sangre. En boca avanza con gran caudal y succulenta presencia, muy fluido gracias a sus taninos maduros, henchido de sabor a

\$ 436



frutas rojas y negras sazonadas con el coco y la vainilla del roble de crianza, largo todo lo necesario y de encantador gustillo a coco, con cierto tostado. Un estupendo vino, de esas botellas que alegran la vida y se vacían sin darse cuenta. Año tras año, uno de los mejores Syrah argentinos.

6

• **Finca Sopenia Reserve 2013** / Finca Sopenia (Tupungato, Mendoza)

Rojo azulvioláceo brillante en la copa, es de buena intensidad aromática que entrega cierto fugaz registro floral junto a fruta cocida y su mermelada, con las especias del roble. En boca es de ataque dulce y buen cuerpo, con taninos presentes pero integrados, de buen cuerpo y succulenta materia algo carnosa y pastosa que sabe a salsa de frambuesas con pimienta negra, muy largo y de regusto pimientado, algo avainillado. Un enorme vino, enjundioso y generoso, arduo de no gustar.

\$ 215



7

• **Graffigna Centenario Reserve 2013** / Graffigna (San Juan, San Juan)

De color rojo violáceo y brillante, su nariz de buena intensidad evoca cortezas, madera crudas y savia, en un acorde interesante y sugestivo. En el paladar es de cuerpo medio y buen fluir gracias a sus taninos presentes pero integrados, con un convincente sabor a remolacha y pimienta morrón asado, de buen largo y regusto a paprika. Un Syrah bien masculino, de trazado sobrio y clásico, un estilo que no pasa nunca de moda.

\$ 104

8

• **Laborum Single Vineyard Finca Río Seco 2013** / El Porvenir de Cafayate (Cafayate, Salta)

Casi negro y brillante en la copa, en olfato es intenso y denso, como un jarabe oscuro de uvas muy maduras. En boca avanza con gran caudal pero buen rodar gracias a sus taninos maduros, con sabor acorde a su aroma. Con 12 meses de crianza en barricas de roble francés, es un vino que discurre sin pompa y se bebe con placer y comodidad.

\$ 307

9

• **Numina Spirit Vineyard 2013** / Salentein (Valle de Uco, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro y brillante, es de alto impacto olfativo con su curiosa mixtura de aromas cárnicos y balsámicos. En fase gustativa ofrece buen volumen y gran fluidez, cómodo en sus taninos maduros y redondos, de intenso sabor a salsa de cassis o de arándanos, muy largo y de gustillo a esa salsa de fruta en una pata de cordero. Estupendo vino: magistral por su original carácter, soberbio por su materia. Beberlo es comer.

\$ 300

10

• **Saint Felicien2011** / Catena Zapata (Agrelo, Mendoza)

De visual violeta oscura y brillante, es de aroma intenso que amalgama lo frutado y vegetal con el aporte del roble, en un envío apetitoso. La boca es de buen caudal y gran comodidad en su fluir con sus taninos presentes pero bien integrados, de sabor complejo que retoma su aroma, largo final y gustillo de ciruelas negras maduras. Un Syrah de gran armonía, que no apela a los recursos habituales de la moda.

\$ 190

11

• **Xumek Sol Huarpe** / Single Vineyard 2014

De tinta violeta oscura y brillante que tiñe la copa, su aroma es de buena intensidad y grata complejidad floral-frutada, con ribetes balsámicos. En boca procede con cuerpo más que medio, con taninos presentes pero de buena calidad y un rico sabor floral-frutado, persistente, de gustillo levemente pimentado. Un Syrah de gran materia y carácter, de esas botellas carnívoras que hacen soñar con carnes a la brasa o al horno. Y muy favorable relación calidad-precio.

\$ 125



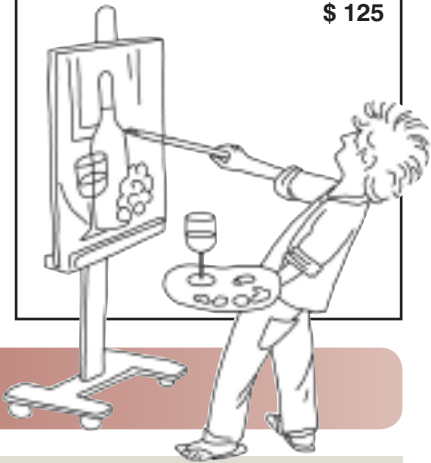
12

• **Tizac Reserva Syrah 2011** / Cabernet de los Andes (Fiambalá, Catamarca)

Violeta rojizo brillante, es de buena intensidad aromática que evoca caldo de carne y verdura. En el paladar entra dulce, con bastante cuerpo y taninos activos pero no excesivos, de rico sabor a

extracto de tomates con una vena balsámica subyacente, buena persistencia y gustillo a corteza vegetal. Con un aporte de roble con duelas, es un Syrah expresivo que no frecuenta lugares comunes, de gustoso y fácil beber.

\$ 120



NOVEDADES DEL MES



• **Celedonio Gran Chardonnay 2015**/ Margot (Luján de Cuyo, Mendoza)

De bello color dorado verdoso brillante y cierto peso líquido, es de intenso

aroma que mixtura el roble y su vainilla con fruta blanca madura, en sugerente envío. En boca es de buen volumen y untuosidad, con una vibración ácida que marca su recorrido y un delicioso sabor que de nuevo aúna fruta y

crianza, bien largo y de gustillo a peras y duraznos con vainilla. Estupendo Chardonnay de mucho vuelo, gordo y cremoso pero sin exceso de roble.

\$ 299

• **Benegas Estate Single Vineyard Pinot Noir 2014** / Benegas (Luján de Cuyo, Mendoza)

De color rojo azulado oscuro y bien cargado, su aroma envolvente llena las fosas nasales con fruta roja en discreto baño de

roble e invita a beber. En boca es de sorprendente caudal y avanza con determinación, bien rodado en sus taninos presentes pero armónicos, con intenso sabor de fruta roja ácida y un sustrato de crianza que se marca en el largo final y en el gustillo. Un Pinot Noir de



gran personalidad, tan pleno y voluminoso que puede bebérselo incluso después de un Malbec. Está para beber ya, pero intriga pensarlo de aquí a unos años.

\$ 550