

RUBRICA - Ben ritrovati a tutti gli appassionati del vino di qualità che, sdrammaticizzando sull’attuale imbarazzante situazione sanitaria, ritengo sia anche un ottimo antisettico nella componente alcoolica e antiossidante in quella polifenolica, quindi concediamoci almeno qualche buon assaggio di vino rosso.

In una delle mie ultime degustazioni “didattiche” ho avuto modo di assaggiare un sorprendente **Syrah della Val d’Aosta**, molto territoriale e tanto diverso da quelli prodotti nelle regioni centrali come Toscana, Lazio e Umbria e in quelle del meridione come la Puglia e (soprattutto) la Sicilia, quindi m’è venuta l’ispirazione per un minimo di approfondimento.

Il Syrah (o Shiraz) ha origini controverse. Le ipotesi più avvalorate riconducevano all’omonima Shiraz, antichissima città Persiana fondata 4000 anni fa con spiccata vocazione viticola, altre riguardavano perfino Siracusa (l’antica Syracousai).

Niente di tutto questo! Le nuove tecniche d’analisi genetico-molecolari che vanno ad individuare il DNA del vitigno, hanno sentenziato che **il Syrah ha origini dalla Valle del Rodano** e deriva da un’incrocio spontaneo fra due uve locali, il Mondeuse Blanc ed il Dureza.

E’ un vitigno internazionale diffuso in tutto il mondo ed è fra le prime dieci uve più coltivate sul nostro pianeta. La sua culla ideale ed è certamente la Cote du Rhone, ormai comprovata zona d’origine, dove si producono inimitabili vini di fama mondiale come l’**Hermitage**, il **Cote Rotie** o lo **Chateauneuf du Pape**, spesso integrati con altre uve del territorio.

La seconda nazione produttrice è l’Australia in cui il vitigno ha trovato un habitat ideale per produrre vini di maggior spessore e corpo, poi se ne produce anche in Sudafrica, California, Cile e Argentina.

In Italia, già dagli anni ‘80, è la Toscana la prima regione che ha puntato su questo vitigno “esotico”, soprattutto nei nuovi impianti o al momento di riconvertire i vecchi vigneti. Le zone maggiormente interessate sono state quelle di **Bolgheri** e dintorni la Maremma grossetana e la bassa senese, con epicentro la cittadina di Cortona.

Bisogna ammettere che non sempre i risultati sono stati soddisfacenti e ci son voluti decenni per individuare terreni e microclimi ideali per ottenere dei Syrah ottima qualità, sta si fatto che i toscani davvero buoni non sono poi così tanti... e magari costano un occhio della testa.

Tra questi costosissimi vini lo **“Sciro” di Le Macchiole**, il **“Per sempre” di Tua Rita**, il **“Sui Sassi” di Duemani** o il **Cortona “Migliara” di Tenimenti d’Alessandro**. Personalmente ho assaggiato diversi vini molto buoni anche senza svenarmi, ben caratterizzati dalla diversità di territorio e dai metodi di vinificazione.

Molto buono, fresco e speziato quello **Valdaostano “Crème” di Cratta di Vegneron**, equilibrato e singolare quello **laziale “Shiraz” di Casale del Giglio**, ricco e potente nel contempo piacevole il **“Solideo” di Fattoria di Salviano in Umbria**.

Dopo la Toscana è stata la Sicilia a diffondere un po’ in tutta la regione il Syrah, territori che si stanno rivelando idonei al vitigno conferendogli singolari note speziate e balsamiche aggiunte ad una vellutata corposità tipica di questa fascia Mediterranea. Se ne producono un’infinità di etichette a tutti i livelli , partendo dagli abbordabilissimi **Madrarossa, Fazio, Cusumano** e **Feudo Arancio**, passando per gli ottimi “Altavilla della Corte” di Firriato e “la Clarissa” di Rallo si arriva al **“Vigneto Maroccoli” di Planeta**, al **“Solinero” di Rapitalà**, al **Monreale “la Monaca” di Tasca d’Almerita** e allo splendido **“Sole dei Padri” di Spadafora**.

Anche per quanto concerne gli accostamenti si dovrà differenziare in base alla freschezza, alla struttura e alla nobiltà delle varie versioni di Syrah.

Primi piatti saporiti come lasagne, pasta al forno o ravioli al ragù, pasta alla Norma tipica ricetta siciliana con melanzane e ricotta grattugiata, risotto al radicchio o risotto alla monzese, con la salsicetta stufata aggiunta dopo la mantecatura, li trovo degnamente accostabili a vini giovani e di buon corpo.

Ottimi anche gli **accostamenti con salumi** saporiti come coppa o capocollo, prosciutto stagionato di cinta senese, salame mantovano o soppressa veronese.

I Syrah di rango li vedo bene con piatti della tradizione e con ricette di una certa complessità come coniglio alla ligure, ossobuco alla milanese, abbacchio alla romanesca, capretto e maialino al forno. Bene anche con buoni formaggi di media stagionatura come i pecorini maremmani , di Pienza o di Amatrice, il caciocavallo silano o la provola dei Nebrodi, giusto per ottemperare all’abbinamento di territorio.

Con la certezza che la buona tavola ci aiuterà a superare l’attuale momentaccio, ribadisco il consueto invito ad **assaggiare per credere**

Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

10 Gennaio - [L’Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile](#)

2019

16 Dicembre - [L’Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?](#)

31 Gennaio - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio](#)

2018

22 - novembre - [L’Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique](#)

24 ottobre - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco](#)

11 luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all’estate](#)

25 giugno - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)

15 maggio - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Muller Thurgau](#)

4 aprile - [L’Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer](#)

13 febbraio - [L’Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi](#)

06 gennaio - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del vitigno Viogner](#)

2017

12 dicembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Tour tra le bollicine italiane meno conosciute](#)

20 ottobre - [“L’Italia nel bicchiere”. I gioielli vitivinicoli della Valle d’Aosta](#)

9 settembre - [L’Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire](#)

17 luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?](#)

27 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco](#)

6 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Cirò di Calabria](#)

16 maggio - [“L’Italia nel bicchiere”: un “tuffo” nei vini maremmani](#)

27 aprile - [L’Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano](#)

11 aprile - [L’Italia nel bicchiere. “Pas Dosè”, lo spumante che piace sempre più](#)

11 marzo - [L’Italia nel bicchiere. Il Nero d’Avola: un vino da scoprire](#)

2016

12 dicembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Natale a tavola: ecco quali vini scegliere](#)

15 novembre - [L’Italia nel bicchiere. Il mondo degli “uvaggi” e le sue eccellenze](#)

18 ottobre - [L’Italia nel bicchiere. I vini dell’Etna, un’eruzione di bontà](#)

26 settembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Lagrein, dall’Alto Adige un “Signor” rosso](#)

7 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)

13 agosto - [L’Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)

18 luglio - [L’Italia nel bicchiere. Un vino per l’estate? Il Lugana](#)

28 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)

7 giugno - [L’Italia nel bicchiere. Un’escursione tra i vini della Valtellina](#)

- 21 maggio - [**“L’Italia nel Bicchiere”. Oggi si stappa il Sauvignon blanc**](#)
- 22 aprile - [**“L’Italia nel bicchiere”. I bianchi della Valle Isarco**](#)
- 1 aprile - [**L’Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale**](#)
- 15 marzo - [**L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna**](#)
- 17 febbraio - [**L’Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!**](#)
- 20 gennaio - [**L’Italia nel bicchiere. L’Aglianico, il “Nebbiolo del Sud”**](#)
- 4 gennaio - [**“L’Italia nel bicchiere”. Il Moscato d’Asti a fermentazione naturale**](#)

2015

- 9 dicembre - [**Feste vicine, qualche suggerimento “da bere”**](#)
- 5 novembre - [**L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell’ottimo Montepulciano**](#)
- 16 ottobre - [**L’Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli**](#)
- 30 settembre - [**L’Italia nel bicchiere. Meglio l’Amarone o lo Sfurzat?**](#)
- 15 settembre - [**L’Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans**](#)
- 2 settembre - [**L’Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l’uva più coltivata al modo**](#)
- 30 luglio - [**“L’Italia nel bicchiere”. Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio**](#)
- 17 giugno - [**“L’Italia nel bicchiere”. “Garganega: un gioiello di uva”**](#)
- 3 giugno - [**L’Italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati**](#)
- 24 maggio - [**L’Italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell’Alto Adige**](#)
- 9 maggio - [**L’Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti**](#)

21 aprile - [**“L’Italia nel bicchiere”. Parliamo di Barbera o, meglio, de’ La Barbera**](#)

1 aprile - [**L’Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro**](#)

26 marzo - [**L’Italia nel bicchiere. “Bollicine” italiane**](#)

24 febbraio - [**Viaggio nel mondo dei Passiti**](#)

13 febbraio - [**Il riscatto dei “Vitigni Poveri”**](#)

27 gennaio - [**Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo**](#)

16 gennaio - [**Vino protagonista. “L’Italia nel bicchiere”, nuova rubrica di Roberto Beccaria**](#)