



Syrah e shiraz: due nomi e mille volti

Tra i vitigni viaggiatori, e quindi internazionali, è probabilmente uno dei più noti per via della sua versatilità e generosità

di **ILARIA RANUCCI**

Tanto più un vitigno è storico, tanto più di solito ha nomi diversi. Questo succedeva quando non era così facile viaggiare, e tanto meno distinguere le diverse varietà di vite. Oggi tutto è più identificabile e di solito prevale un nome, mentre gli altri restano solitamente legati a specifiche aree geografiche. Non è però il caso del syrah/shiraz, perché ha due nomi quasi ugualmente usati. In alcuni casi, è chiaro quale dei due prevalga in un determinato Paese: syrah in Francia e shiraz in Australia. In altri casi, invece, è una scelta del produttore o della singola denominazione. Con l'idea che il nome dia anche indicazione dello stile, più speziato ed elegante il syrah, più fruttato e potente lo shiraz. Un puzzle che riflette l'estrema versatilità e generosità di quello che è, meritatamente, uno dei grandi vitigni internazionali.

UNA STAR MONDIALE

Il syrah è davvero un cittadino del mondo. Le ultime statistiche dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) sulla superficie vitata mondiale (Focus 2017) indicano 190 mila ettari vitati globalmente, facendone la sesta varietà di vite da vino più coltivata dopo cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, airén e chardonnay. Soprattutto, è la terza, dopo merlot e chardonnay, per numero di Paesi in cui risulta coltivata: 31.

La qualità che è in grado di esprimere è indubbiamente uno dei motivi della sua diffusione. Non va comunque dimenticata la sua generosità in vigna. E infine la socievolezza: si esprime benissimo come vitigno migliorativo e in assemblaggio, la sua versione più tradizionale. Basti pensare alla sua presenza tra i vitigni dello Châteauneuf-du-Pape nel Rodano del Sud, ma anche ai GSM (grenache, syrah e mourvedre)

e gli shiraz-cabernet del Nuovo Mondo. Storicamente, prima che venisse creato il sistema delle denominazioni, si parlava persino di vini *Hermitage*, cioè "corretti" con vini dell'Hermitage, anche in zone di grandissimo pregio, soprattutto Bordeaux.

Come il merlot, questo vitigno è sia principe che povero: domina tra vini premiatissimi e costosissimi, ma è allo stesso tempo utilizzatissimo nelle zone di grande produzione di vini semplici e a costo contenuto, come ad esempio il Languedoc-Roussillon in Francia e la regione dei fiumi in Australia.

In termini di fama e pregio, sono tre le zone più rinomate per la sua produzione: una nel "vecchio mondo", il Rodano del Nord in Francia, e due nel "nuovo mondo", la Barossa Valley in Australia e la Central Coast degli Stati Uniti. Inutile dire che si tratta di una semplificazione poiché vi sono esempi di syrah e shiraz affascinanti in ben più Paesi.

Infine, osservando la sua diffusione, non si può non rimarcare la sua natura bifronte: quantitativamente è quasi equamente diviso tra vecchio e nuovo mondo, dove ha radici storiche molto profonde. In Australia è arrivato quasi prima che in Italia, poiché era tra le varietà importate da James Busby nel 1832 e in Italia il vitigno è citato per la prima volta da Agresti nel 1843. Negli Stati Uniti le varietà del Rodano, apprezzate perché molto produttive, sono state portate nell'800 dai migranti e complantate, con grande confusione tra i vitigni. Per questo non è detto che quanto indicato come syrah lo fosse veramente, ma è altamente probabile che il syrah/shiraz sia arrivato insieme alle altre già nel XIX secolo.

Le viti di questo vitigno più vecchie al mondo si trovano in Australia, dove sono ancora censite e in produzione diverse vigne "ancestor", con oltre 125 anni. Compresa quella che è probabilmente la vigna

di shiraz più vecchia al mondo, ancora in produzione a 180 anni: The Freedom 1843 di Langmeil.

LA GEOGRAFIA DEL SYRAH/SHIRAZ

Oggi in Europa è presente soprattutto nella nativa **Francia**, in cui conta 64 mila ettari, pari al 7,9% della superficie vitata del Paese. Il pensiero, evidentemente, corre subito alle perle del Rodano, soprattutto del nord di questa regione, ma in realtà il maggiore areale vitato è in altre zone del sud e sud-est della Francia. In particolare, oltre 40 mila ettari si trovano nel Languedoc-Roussillon, in cui è largamente usato a diversi livelli di qualità, ed è stato ampiamente piantato come vitigno migliorativo al posto delle varietà ad alto rendimento e bassa qualità, espianate grazie agli incentivi europei.

Sempre in Europa è presente negli altri principali Paesi produttori di vino, ma quasi mai rappresenta una percentuale elevata della superficie vitata, massimo il 3% del totale. Ve ne sono circa 20 mila ettari in **Spagna**, prevalentemente in Castilla-La Mancha, ma anche in Aragona e Catalogna, prevalentemente usati in assemblaggio. In **Italia** ci sono circa 6 mila ettari, soprattutto in Sicilia, Toscana e Piemonte, e 6 mila ettari anche in **Portogallo**, per lo più in Alentejo, Tejo e Lisbona.

È nel Nuovo Mondo, però, che il syrah/shiraz ha maggiore peso. In **Australia** copre il 26,8% della superficie vitata, pari a 40 mila ettari. E vale la pena di sottolineare che la situazione non è molto diversa da quella francese: anche se tutti hanno a mente la celeberrima Barossa Valley, il grosso delle superficie vitata è nelle regioni dei fiumi (Riverland, Murray Darling e Riverina), quelle dove si produce vino a basso costo, in grande quantità.

In **Argentina** rappresenta il 5,8% del vigneto (13 mila ettari) ed è presente soprattutto nella zona di Mendoza, ma anche in San Juan, Catamarca e la Rioja, in purezza ma soprattutto in assemblaggio, spesso con il malbec. In **Sud Africa** l'Associazione Wine of South Africa indica che il syrah/shiraz rappresenta circa il 10% (10 mila ettari) della superficie vitata e che, se pure Stellenbosch rimane la regione di riferimento, si sta affermando anche in altre regioni, comprese quelle a clima più fresco.

Ce ne sono 9 mila ettari negli **Stati Uniti** (2%), soprattutto nella Central Coast della California (principalmente a San Luis Obispo, Madera e San Joaquin), ma anche nello stato di Washington e in Oregon. La storia di questo vitigno negli Stati Uniti è emblematica della dinamicità del Paese. È esploso verso la metà degli anni '80 del Novecento grazie al movimento del Rhone Rangers, ma quando sembrava destinato a diventare una stella, è partito il fenomeno Sideways, il famoso film diretto del regista Alexander

L'origine del syrah

La leggenda più nota e diffusa sostiene che il syrah abbia origini antiche e abbia iniziato a viaggiare in tempi lontanissimi. Proverrebbe dalla antica Persia e precisamente dalla città di Shiraz nell'attuale Iran, portato poi nel sud della Francia dai Focei, o dai Fenici, o forse dai crociati. O forse prenderebbe il nome da Siracusa, città in cui l'avrebbe portato dall'Egitto il tiranno Agatocle, tra il IV e il III secolo a.C. Sarebbe arrivato in Francia nel III secolo dopo Cristo, grazie all'Imperatore Probo. Se così fosse avrebbe origini antichissime, e potrebbe persino

essere la vite allobrogica citata da Plinio il Vecchio e Columella. In effetti è una varietà a bacca scura e tardiva, proprio come la vite allobrogica.

A quanto se ne sa oggi, grazie all'analisi del DNA, è invece un autoctono francese, incrocio tra mondeuse blanche e dureza e parente del nostro teroldego, ma anche, più alla lontana, del pinot nero. Proprio l'insieme dei complicati rapporti di familiarità fa puntare al Rodano come zona di origine del vitigno. Il primo riferimento scritto al "Sira de l'Ermitage" è peraltro relativamente recente, 1781.

Payne nel 2004, interpretato da Paul Giamatti e Thomas Haden Church. Il pinot nero ha iniziato la sua vorticosa ascesa e il syrah è restato un comprimario, per quanto molto amato da alcuni produttori.

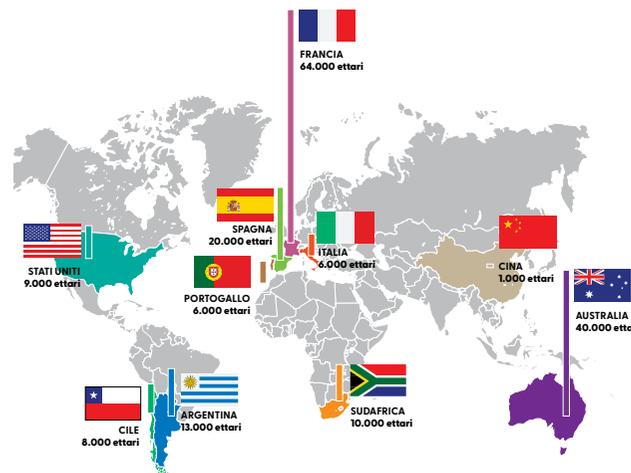
Infine, abbiamo 8 mila ettari in **Cile** (3,8%), prevalentemente nella zona di Colchagua, ma con forte crescita nelle zone più fredde. Se ne registrano persino 1.000 ettari in **Cina**.

LE DIFFERENZE DI STILE

Nella percezione più diffusa i due nomi del vitigno rifletterebbero in modo netto la dicotomia Vecchio/ Nuovo Mondo: più tannico e fresco, con eleganti profumi di pepe e viola il syrah del Rodano del Nord, più muscoloso e irruente, improntato su frutto, sigaro e cioccolato lo shiraz della Barossa Valley. La realtà, vista da vicino, è che ci sono molte altre sfaccettature: il vitigno, infatti, è molto espressivo, anche se non si può non riconoscere che i climi più caldi (e l'esposizione al sole) attenuano le note varietali del rotondezza e accentuano la tendenza alla surmaturazione.

Nella stessa Australia non ci sono solo i sontuosi shiraz del Southern Australia, i vini di grande corpo di Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra e McLaren Vale. Si produce shiraz praticamente in tutte le zone, comprese le più fresche come quelle del Southern Victoria, come Macedon, Geelong e Mornington Peninsula, dove l'espressione del vitigno vira più su note di pepe e spezie. Anche i vini della Hunter Valley hanno di solito un corpo meno imponente di quelli della Barossa Valley, pur in presenza di un clima subtropicale con scarsa escursione termica tra giorno e notte. A metà strada si trovano i vini della parte occidentale e centrale dello Stato di Victoria, ad esempio quelli di Grampians, Bendigo e Heatcote.

Syrah e shiraz nel mondo



Ci sono espressioni diverse anche in Argentina, dove comunque lo stile prevalente è quello improntato sul frutto maturo. Il punto intermedio più evidente tra lo stile della Barossa Valley e quello del Rodano del Nord è forse il Sud Africa, dove è prodotto in regioni diverse, soprattutto quelle storiche. Stellenbosch esprimeva tradizionalmente syrah/shiraz improntati su frutto e potenza, anche per via del clima più caldo di quello del Rodano, ma con il tempo sono sopraggiunti eleganza e articolazione, con un uso più moderato del legno. Nel contempo, anche la crescente presenza del vitigno nelle regioni più fresche del sud (Elim e Malgas) ha spinto maggiormente l'ago della bilancia verso lo stile francese.

La situazione della California è molto più sfumata

Il vitigno in breve

Acini scuri, medio piccoli e ovali, con buccia molto pruinosa, che ne definisce la struttura tannica, tendenzialmente fine. Vigoroso e tendenzialmente molto produttivo, va gestito accuratamente per mantenere buona qualità. Ha germogliamento medio tardivo con un periodo di maturazione abbastanza breve e una

tendenza alla surmaturazione. Predilige climi caldi e asciutti, ma ha buona resistenza al freddo, alle gelate tardive e al marciume. È sensibile ai venti, allo stress idrico e alla clorosi ferrica. Soffre occasionalmente di una patologia varietale, il deperimento del syrah (syrah decline) dalla causa sconosciuta e molto distruttiva.

di come sembrerebbe pensando al fatto che il syrah/shiraz preso a riferimento dai Rhone Rangers, come dice il nome stesso, è quello francese, come di provenienza dalla Francia sono i principali cloni, a volte importati avventurosamente. Ma non si può ignorare la grande variabilità climatica dello Stato, che rende difficile avere un riferimento preciso. Anche se l'ispirazione dei Rhone Rangers veniva prevalentemente dalla Francia, le loro vigne più vecchie sono state piantate in zone troppo più calde del Rodano, producendo vini più potenti e fruttati e meno aromatici del syrah francese. Nel tempo è migliorata sia la scelta dei cloni che quella dei vigneti, in zone più fresche, per raggiungere uno stile sicuramente scuro e intenso ma aromaticamente complesso e meno debordante. Allo stesso tempo, dopo il successo di Sine Qua Non con il Queen of Spades 1994, si è comunque affermato per il vitigno anche uno stile che nella potenza rimanda ai grandi shiraz australiani, creando una situazione articolatissima. Ulteriormente diverso, il syrah/shiraz di Stati mediatamente più freschi, come Stato di Washington e Oregon.

In sintesi, una foto un poco più da vicino del syrah/shiraz nel mondo mostra un vitigno davvero generoso che ha mille volti ed è in continua evoluzione. Come per molti altri vitigni, è in atto un trend che mira alla ricerca della territorialità e alla valorizzazione della sua versatilità. ♦