

Chianina & Syrah 2022



FOTO DI TERRETRUSCHE EVENTS

La quinta edizione di **Chianina & Syrah** rappresenta la svolta. Il **Consorzio di Cortona**, capeggiato da **Stefano Amerighi** dell'omonima azienda, punta a far diventare Cortona "la casa di tutti i produttori di syrah, italiani e del mondo, per lavorare insieme a progetti comuni"

In apertura, la cena di gala al teatro Signorelli; sotto, l'inizio della manifestazione

Il dado è tratto: già da quest'anno si è iniziato con un'anteprima di sessanta produttori, dei quali undici dal Rodano settentrionale. L'edizione prossima sarà un'anteprima internazionale, con un comitato scientifico che selezionerà già a partire da giugno i vini **Syrah del mondo**, da presentare accanto ai Syrah della Doc Cortona. La collaborazione con le Università di Pisa, di Tolosa, la Fondazione Mach e con ricercatori e tecnici, già avviata da tempo, proseguirà con nuovi stimoli. L'idea è quella di creare un gruppo di lavoro stabile che realizzerà pubblicazioni e studi con l'aspirazione di diventare l'avanguardia sulla ricerca di questo vitigno nel panorama italiano.

"Vogliamo anche valorizzare - racconta Amerighi - l'apporto dalla storica scuola cortonese di agricoltura *Angelo Vegni*, istituendo una borsa di studio per gli studenti che approfondiranno temi che riguardano l'uva syrah e il nostro territorio. Puntiamo a ottenere la Docg e pensiamo che attraverso lo scambio e la crescita comune si possa fare molto per il nostro territorio, ormai riconosciuto come patria della syrah in Italia".

Il programma della tre giorni cortonese è stato denso di stimoli e di confronti. Partiamo con il racconto!

Il simposio "Cortona città della syrah"

La mattinata è iniziata con l'intervento di Attilio Scienza, docente presso la facoltà di agraria dell'Università di Milano. Ci ha narrato di quando venne chiamato negli anni Ottanta a Cortona dall'architetto D'Alessandro per avere un parere su quale varietà avrebbe potuto dare buoni risultati nella loro tenuta. Scienza, che eseguirà anche una zonazione territoriale, era convinto che la syrah fosse il vitigno più adatto. Quelle furono le basi per arrivare, a oggi, all'affermazione di Cortona come zona vocata per un'espressione peculiare del famoso vitigno del Rodano settentrionale. Scienza chiarisce le origini della syrah, uscite dall'incertezza solo in epoca geno-

mica, sgomberando il campo dalle molte ipotesi che, nel tempo, l'avevano dipinta con storie affascinanti, ma fantasiose. La syrah è figlia del dureza, un vitigno rosso dell'Ardèche e del mondeuse blanche dell'Alta Savoia. Ancora una volta il matrimonio tra un'uva rossa e una bianca si è rivelato propizio alla nascita di vitigni di indubbia notorietà: lo stesso cabernet sauvignon, vitigno diffuso nella viticoltura di tutto il mondo, è figlio di cabernet franc e di sauvignon blanc. Lo studioso avverte anche che esistono numerosi cloni di syrah, molto differenti tra loro ed è fondamentale scegliere quello corretto. Non è un vitigno molto produttivo, è tollerante alla peronospora e necessita di molta luce. Purtroppo soffre di una fisiopatologia della quale ancora non si conoscono nel dettaglio le cause, "la sindrome da deperimento della syrah". Nell'intervento successivo Thomas Baerenzung, ricercatore dell'École d'Ingénieurs de Purpan, Tolouse, dipartimento scientifico, affronta l'argomento del rotundone, il principale composto aromatico responsabile delle note pepate nella syrah. Contribuisce in modo decisivo

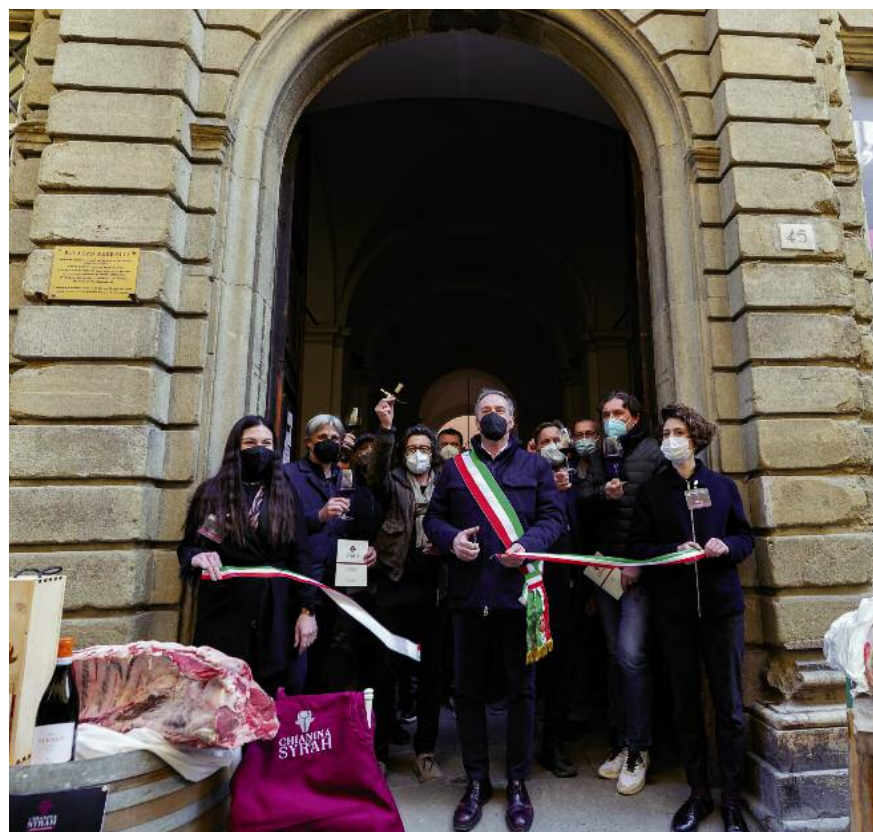


FOTO DI TERRETRUSCHE EVENTS

all'aroma dei vini da uve syrah, in particolare in quelli prodotti in condizioni climatiche fresche. A parità di ambiente, sono le annate più fresche e piovose quelle con maggior presenza di rotundone; avrebbero un effetto positivo sulla sua produzione le ore d'illuminazione, alcuni fattori biotici come la presenza dell'oidio, mentre sembra essere correlata negativamente la *botrytis*. Baerenzung ha fornito una panoramica dei fattori ambientali (biotici e abiotici) e delle pratiche viticole che influenzano la concentrazione di rotundone nei vini con l'obiettivo di fornire ai viticoltori spunti pratici per gestire il contenuto di rotundone nei loro vini.

Anche il successivo contributo, quello della ricercatrice Silvia Carlin della Fondazione Edmund Mach, il cui gruppo di ricerca metabolica è stato il primo nel 2008 a identificare questo composto aromatico non solo nella syrah ma anche in alcune varietà autoctone, verte sul rotundone.

Successivamente Annita Toffanin ricercatrice dell'Università di Pisa fa il punto su una serie di sperimentazioni, condotte a partire dal 2007 in una cantina del comprensorio cortonese e volte a esplorare la biodiversità della flora microbica autoctona e l'impatto delle tecniche di vinificazione su di essa e sul carattere dei vini.

Le testimonianze "sul campo" di Federico Staderini, enologo e agronomo di grande esperienza operante sul territorio e di Paolo Michaut della celebre Maison Chaptoutier nella regione del Rodano settentrionale, hanno quindi chiuso la giornata di lavori, a sottolineare l'importanza dello scambio anche pratico tra ricerca, professionisti e produttori e tra protagonisti che nei diversi territori interpretano questo vitigno.

La Doc Cortona e il Consorzio

La zona di produzione della Doc Cortona coincide con parte del territorio amministrativo del comune di Cortona. L'areale ricade nella parte orientale della regione Toscana, nel lembo più orientale della provincia di Arezzo, in prossimità al confine con l'Umbria e con il lago Trasimeno. Cortona è un comune di circa ventiduemila abitanti in provincia di Arezzo; costituisce il principale centro culturale e turistico della val di Chiana aretina dopo il capoluogo di provincia. Il territorio è caratterizzato dalle parti tipicamente pianeggianti della val di Chiana, aree sottratte alle acque paludose dalla bonifica del granduca di Toscana; emergono, rispetto alla pianura, la città di Cortona, che si trova su una collina di circa seicento metri di altitudine, e i territori collinari circostanti, oggi territorio di vocazione specifica della Doc Cortona. L'area fu dapprima (pliocene) invasa dal mare, con conseguenti depositi di argille, e successivamente si trasformò in un bacino con depositi di sabbie, limi e argille fini e sciolte.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è precedente all'epoca romana, in particolare numerosissimi sono stati i



FOTO DI TERRETRUSCHE EVENTS

ritrovamenti etruschi attinenti alla produzione del vino, come testimoniato dalla *Tabula Cortonensis*, considerata il primo "atto notarile" della storia del vino, rispetto che risale al secondo secolo a.C. La Doc risale invece al 1999 e la fondazione del Consorzio avviene nel 2000. Allora la cittadina in provincia di Arezzo era più nota per l'arte, l'artigianato, l'antiquariato, le sue bellezze paesaggistiche e le storiche architetture. A oggi il Consorzio riunisce trentasette soci (novanta per cento di rappresentatività) per un totale di **quattrocento ettari vitati**, dei quali il venti per cento a conduzione biologica o biodinamica e cinquecentomila bottiglie di produzione. L'export è pari al quaranta per cento.

Qui a Cortona ci sono argille, argille calcaree, sabbie e galestro. La presenza di argille ha fatto la fortuna a Cortona. L'argilla è una terra che, rispetto alle sabbie, trattiene l'acqua. La syrah ha un problema con la siccità, per questo in altre parti del mondo rischia di produrre un vino troppo concentrato, scuro, cupo. Nel cortonese invece il vino risulta più femminile, dinamico, aggraziato, speziato, floreale. Quindi, a Cortona esiste la struttura, grazie all'argilla e alla qualità della luce, ma anche una buona freschezza e aromaticità, legata alle escursioni termiche. Il clima della fascia produttiva, pur rientrando per buona parte dell'anno nell'area d'influenza del clima temperato e freddo, risente, soprattutto in estate, di quello continentale, e di un carattere intensamente mediterraneo, con alte temperature e lungo irraggiamento solare. Ciò privilegia la syrah - vitigno con un ciclo vegetativo caratterizzato da un germogliamento medio-tardivo e da un'epoca di maturazione media - permettendogli di raggiungere un grado di maturazione delle uve ottimale. Inoltre, le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, nel periodo estivo, consentono di preservare nei vini l'integrità del frutto ed esaltarne una naturale croccantezza. Amerighi con il Consorzio sta lavorando a

uno **studio di zonazione** che ha individuato otto areali, che variano molto in funzione dei fattori pedoclimatici, quali la composizione del suolo e le escursioni termiche, distinguendo i territori della val di Chiana e le aree collinari fino al lago Trasimeno. D'altronde già nel disciplinare erano state individuate delle diversità: le zone di Farneta, Manzano, Fasciano, Montecchio parte orientale, vengono connotate da una importante presenza d'argilla (in alcuni casi attorno al quaranta per cento e più); invece nella zona più orientale, e cioè Montecchio est, S. Lorenzo e Pietraia, i terreni sono più pianeggianti e con contenuti prevalenti di sabbia e limo (terreni una volta boscosi, infatti quella zona veniva chiamata Selva Piana); ancora differenti i suoli nella zona di Montanare, ancora più a est, ove si riscontrano terreni sabbiosi profondi con scheletro e basso contenuto di argilla.

Stefano Amerighi, presidente del Consorzio



FOTO DI ALESSANDRA PIUBELLO



FOTO DI TERRETRUSCHE EVENTS



FOTO DI TERRETRUSCHE EVENTS

La parte gastronomica della manifestazione

L'evento è stato organizzato in parte dal Consorzio Cortona Doc e in parte da Terretrusche con il contributo del Comune.

In questa pagina, dall'alto, momento del convegno e delle cene di gala



FOTO DI TERRETRUSCHE EVENTS

L'idea è nata per far sposare due eccellenze locali, la syrah e la chianina. La val di Chiana è infatti anche la terra del gigante bianco. Gli esemplari adulti hanno aspetto imponente, dal mantello del tipico colore bianco porcellana, con musello nero. La carne chianina è una carne magra, con un apporto calorico limitato. Ma se si pensa che fiorentina equivalga a dire chianina ci si sbaglia: la fiorentina è un taglio di carne e non una razza bovina. Peraltro non esiste neppure la Chianina Igp. L'Indicazione geografica protetta riguarda il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e certifica la carne prodotta dalle razze tipiche dell'Appennino centrale: chianina, marchigiana e romagnola.

All'evento dedicato al buon vivere e alla cultura enologica e gastronomica hanno partecipato quaranta ristoratori e trentuno chef (di cui undici stellati Michelin) e gli appassionati hanno potuto partecipare alla Chianina Experience, ai cooking show, incluso quello con la Nazionale italiana macellai campione d'Europa. Le cene di gala, organizzate al teatro Signorelli, sono state un tocco di grande classe e indimenticabili: non capita spesso di cenare in un teatro (anche sul palcoscenico e nelle balconate) e la suggestione è stata memorabile. In particolare, per la cena di gala alla quale abbiamo partecipato, vanno ricordati i piatti di Edoardo Tilli del Podere Belvedere di Pontassieve, Emilio Signori della Locanda La Luna di Castiglione della Pescaia, Cristiano Tomei dell'Imbutto di Lucca, Andrea Pellegrini e Riccardo Forti de Il Molo a Passignano sul Trasimeno, lo stellato Alessandro Ferrarini di Franco Mare di Marina di Pietrasanta, lo stellato Luca Marchini de L'Erba del Re di Modena, Mirko Marcelli della Creta Osteria di Cortona, lo stellato Umberto De Martino del suo omonimo ristorante, Emiliano Rossi dell'Osteria del Teatro di Cortona, la stellata Silvia Baracchi de Il Falconiere di Cortona e Mario Peqini del San Martino 26 di San Gimignano.

Sarà Syrah. Syrah d'Italia e del Rodano settentrionale

I campioni presentati erano ottantadue, dei quali trenta da Cortona, trentasette dall'Italia e quindici dal Rodano. Il confronto con il Rodano purtroppo è stato schiacciante, ma era anche prevedibile, considerando che è la zona di elezione della syrah al mondo e che vanta secoli di storia. Ciò che ci ha colpito è il coraggio di confrontarsi, anche con dei mostri sacri, atteggiamento costruttivo che purtroppo manca in Italia. Quindi, un applauso ai produttori che si sono messi in gioco, a loro va tutta la nostra stima. Dalla degustazione, escludendo i vini francesi, abbiamo scelto i dieci che ci hanno colpito di più.

Apice 2018 Cortona Syrah Doc

Stefano Amerighi

13,5% vol - € 40,00

Da vigne maturate all'apice del vigneto de' Canonici (cloni del Rodano), prodotto solo in annate ritenute eccezionali, questo vino dalla veste rosso rubino è una freccia che colpisce il bersa-

glio delle emozioni. Olfattivamente va atteso, i profumi sono stratificati e pian piano si liberano: amarena, pepe, cenini floreali e ancora ancora. Intenso, materico, appare subito un po' scontroso, poi si rilassa ed esce in tutta la sua profondità, con una personalità libera e autentica.

Il Castagno 2019 Cortona Syrah Doc

Fabrizio Dionisio

14,5% vol - € 25,00

Il cru simbolo dell'azienda, è espressione delle vigne allocate tra i duecentocinquanta e i trecento metri d'altitudine, su terreni ciottolosi ma ricchi di minerali. Dionisio (*nomen omen*, significa consacrato a Dioniso, dio del vino), che ha ottenuto la certificazione bio dalla vendemmia 2021, è molto legato a questa syrah: "È il vino che ho sempre desiderato fare". L'impatto olfattivo è intenso, ricco, frutta rossa e nera matura, spezie, note balsamiche. Il sorso è vivo, mutevole, caratterizzato da un'eleganza seria, composta. Sapida la tensione gustativa, che nell'allungo mostra prolungata persistenza.



Crano 2018 Cortona Syrah Doc**Baldetti**

14% vol - € 20,00

Il vino prende il nome dal figlio di Noè, che si narra essere stato re di Cortona. Siamo in località Pietraia, equamente distante dagli occhi di Cortona e del lago Trasimeno, con il suo particolare microclima. La prima annata di questo vino venne prodotta nel 2008. Un bouquet con rimandi di mora, erbe aromatiche, spezie. In bocca manifesta tutta la sua energia con una dote tannica integrata che dà spessore.

Toscana Syrah Igt 2019**Michele Satta**

13,5% vol - € 45,00

Da vigne impiantate nel 1991 a Castagneto Carducci su terreni a medio impasto, con una tendenza alla granulometria sabbiosa. Ai classici sentori speziati, si affian-

cano note di frutta nera, erbe aromatiche e agrumi. Al sorso si sviluppa con ritmo progressivo, dinamico, di notevole estensione per una beva fine e saporita.

Collezione Privata 2019**Toscana Syrah Igt****Isole e Olena**

15% vol - € 63,00

Erano gli anni Cinquanta quando la famiglia De Marchi acquistò due fattorie nel cuore del Chianti, Isole e Olena, da cui prende il nome appunto l'azienda. Da inizio giugno è stata acquisita dal gruppo Epi della famiglia francese Descours. Questa edizione limitata, di cinquemila bottiglie, trae origine da una vigna di syrah innestata nel 1984 con materiale proveniente dalla valle del Rodano, per poi approdare al nuovo vigneto di tre ettari nel 1987 su terreni dotati di calcari argillosi



e galestro. Il profilo olfattivo si muove tra sentori di amarena, ribes nero, spezie esotiche, tè nero. Colpisce per quella sua slanciata andatura, ben ritmata, per quel corpo sodo e armonioso. Beva sorprendentemente fresca e scorrevole.

Case Via 2019

Colli Toscana Centrale Syrah Igt

Fontodi

15% vol - € 40,00

Dal 1968 di proprietà della famiglia Manetti, Fontodi si è saputa conquistare una meritata fama. Dai vigneti Case Via e Pecille, a Panzano in Chianti, in biologico ormai da molti anni, nasce questo Syrah dal frutto ancora vivo, avvolto da note pepate e di erbe aromatiche. La trama gustativa è fine, quasi setosa e progredisce lasciando una succosità che spinge al sorso successivo.

Suisassi 2019

Costa Toscana Syrah Igt

Duemani

14,5% vol - € 130,00

Siamo a Riparbella, a un'altitudine di circa duecentoventi metri su terreni argillosi, con presenza di scheletro. Da vigne diciannovenne ad alberello, questo Syrah, le cui uve vedono l'Isola d'Elba, Capraia e Gorgona, ha sentori di macchia mediterranea, mora, visciola, grafite, pepe e note agrumate. Il sorso è pieno e succoso e scorre fresco, ben bilanciato con una trama tannica fitta e fine.

Vigna Piezza 2018 Toscana Syrah Igt

Podere Còncori

13% vol - € 40,00

Appena cinque ettari a Galliciano, ai confini della Garfagnana. Il terreno, con forti pendenze, è calcareo e are-



nario. Da Vigna Piezza un Syrah dall'evidenza speziata con sottolineature pepate e di grafite su base di frutti rossi maturi e cenni agrumati. Ha in sé le doti della tensione vibratile, del bilanciamento aggraziato, pur non mancando di polposa materia. Dinamico, vivo, di lunga persistenza.

Edizione Limitata 2018 (magnum)

Toscana Syrah Igt

Varramista

13,5% vol - € 150,00

A Montopoli in val d'Arno sorge questa villa risalente al Cinquecento su circa quattrocento ettari complessivi. Attualmente gli ettari vitati sono tredici su suoli sabbiosi e argillosi, con intercalazioni di ghiaia marina. Questa vigna è di mezzo ettaro, con una resa totale di soli venti quintali. Il vino affina per diciotto mesi in barrique usate. Naso sfaccettato, mostra complessità nella freschezza sensoriale e nell'alternanza di erbe officinali, ribes, mora di rovo e pepe bianco. Cor-

po pieno, materia ingente in equilibrio dinamico, tannini morbidi di notevole fattura.

Commendatore Rosso 2020

Toscana Syrah Igt

Gabriele Mazzeschi

14% vol - € 28,00

L'azienda fu fondata nel 1860 da Michele Giusti, insignito dell'onorificenza di commendatore del lavoro (da qui il nome del vino, in suo ricordo). Quattro generazioni dopo, Gabriele Mazzeschi rileva l'azienda familiare di otto ettari di vigneto a Castiglione Fiorentino, fra Arezzo e Cortona, su terreni con argilla e galestro, ad altitudine fra quattrocento e quattrocentocinquanta metri. All'olfatto emergono note di frutta nera, gelso, corteccia di china, pepe e richiami balsamici. Colpisce il sorso fresco e leggermente piccante, che pur nel volume e nella struttura del vino appare in tutta la sua finezza, con un allungo sapido.

