



Cortona e Syrah: la simbiosi vitigno-terroir raccontata da tre produttori della Doc

28 Gennaio 2026 Alessandra Piubello Toscana



Fabrizio Dionisio, Baldetti e Tenuta Angelici sono tre aziende diverse per storia e scelte stilistiche. Ad accomunarle, la “fede” in quest’uva internazionale che nel distretto aretino regala interpretazioni capaci di competere con quelle della Valle del Rodano

Cortona è Syrah. Un binomio ormai sempre più indissolubile per i produttori dell’omonima denominazione in provincia di Arezzo, ormai prossima ai 30 anni dal riconoscimento (è nata nel settembre 1999). Vanno in questa direzione anche le richieste di **modifiche del disciplinare** già approvate dal **Consorzio Vini Cortona Doc** e in attesa dell’ok ministeriale (ne abbiamo parlato diffusamente in questo articolo) e le attuali scelte aziendali. Numeri alla mano, su **222 ettari vitati** complessivi, **118 sono a Syrah**. Ragionando in volumi, invece, su un totale di circa **416.000 bottiglie** Cortona Doc, circa **345.000** sono **Cortona Syrah Doc**, ovvero quasi l’83% del totale. Tre Cantine della zona, molto diverse fra loro per storia e impostazione stilistica, ci aiutano a fare il punto sul presente e sul futuro del distretto.

La consapevolezza di Fabrizio Dionisio

Tenimenti d’Alessandro (acquisita nel 2025 da Fèlsina) è stata la prima azienda ad avere l’intuizione sul **Syrah** e a produrlo. **La Braccessa** è arrivata per seconda, con il suo primo Cortona Syrah nel 2000 (anche se il suo core business è il Nobile di Montepulciano). Il terzo, nel 2003, è stato **Fabrizio Dionisio**. L’azienda nasce nel 2000 e attualmente si estende su 15 ettari, con una produzione certificata biologica di 50.000 bottiglie, di cui 40.000 a Syrah con ben quattro etichette. Fin da subito la consapevolezza che la **simbiosi tra vitigno e terroir cortonese** ha una forza di espressività unica. Qui il Syrah è dinamico, aggraziato, speziato, floreale. C’è struttura, grazie all’argilla e alla qualità della luce, ma anche una buona freschezza e aromaticità, legata alle escursioni termiche.



Fabrizio Dionisio



Gian Luca Baldetti



Ivano Mazzoleni di Tenuta Angelici

Sperimentazioni e tanta cura

«Nel corso del tempo la denominazione ha reagito al cambiamento climatico, dedicandosi a **Syrah più sottili, verticali, tesi ed eleganti**», racconta Fabrizio Dionisio. «Personalmente ho creduto sin dall'inizio a questa interpretazione e ho sperimentato anche **altri contenitori** (cemento, terracotta, oltre alle classiche barrique e botti). Il Syrah qui si è adattato bene alle condizioni climatiche sviluppando una resilienza, ma va sempre governato, attenzionato e curato sia in vigna, sia in cantina». Il **Castagno 2022**, simbolo aziendale e riferimento per la denominazione, è attrattivo nei suoi **profumi fruttati e speziati**. Il sorso è vivo, mutevole, caratterizzato da un'eleganza composta, una struttura calibrata e da una sapida tensione gustativa fino al lungo finale. Affina 18 mesi tra barrique, botti da 15 ettolitri e cemento.

L'impegno generazionale di Baldetti

La storia di **Baldetti** è singolare: iniziano a produrre vino nel 1974 e continuano fino al 1990. Poi si fermano. Tornano a piantare Syrah nel 2000 e producono il loro **primo Syrah nel 2008**. L'attività riprende a pieno ritmo nel 2010, supportata dall'ingresso in azienda dei due giovani figli di **Alfonso, Gian Luca e Daniele** nel 2012, che prenderanno in mano totalmente l'azienda nel 2023. «Crediamo molto nel Syrah a Cortona, **potremmo diventare la seconda zona al mondo dopo il Rodano**: l'areale è decisamente vocato», racconta il trentacinquenne Gian Luca Baldetti. «Non a caso, su 50.000 bottiglie prodotte, ne dedichiamo 35.000 al Cortona Syrah Doc. Noi, come tutti i piccoli produttori cortonesi, vendiamo in Horeca o direttamente in azienda. Esportiamo il 10% e più o meno, a parte qualche brand più noto, siamo quasi tutti sulla stessa linea. Non sarà facile, ma dovremmo attrezzarci per affrontare l'estero tutti insieme». **Spazzanido 2024** rappresenta l'ultimo nato in azienda, un Cortona Syrah Doc nel quale una parte delle uve viene vinificata a grappolo intero, mentre l'affinamento avviene in cemento e cocchiopesto. I profumi accattivanti di frutti rossi con un cenno alle erbe officinali, sono il preludio di un assaggio snello, succoso e fresco, ma non privo di materia.

Tenuta Angelici, last but not least

Tenuta Angelici è tra le ultime aziende in ordine di tempo a produrre Syrah. Tre ettari a 500 metri di altitudine, 6.000 bottiglie tutte a Doc Cortona Syrah, con due etichette. «Piantiamo nel 2013, con una certa difficoltà, su un suolo i cui primi 10-30 cm sono di terra e sotto tutto pietroso», spiega il quarantaduenne **Ivano Mazzoleni**. «Poi facciamo delle prove di vinificazione, ma la vera annata d'inizio è la 2018, mentre nel 2022 ci certifichiamo in biologico». Non lontano dalla cantina ci sono due casali dedicati all'enoturismo e un frantoio: un luogo di una bellezza unica. **Bocca di Selva 2022** affina per 12 mesi in tonneau e si presenta all'olfatto con note di frutti neri, cenni di spezie e note balsamiche. In bocca è materico, avvolgente, sapido, i tannini sono presenti senza essere granulosi, il sorso è profondo e fine.