



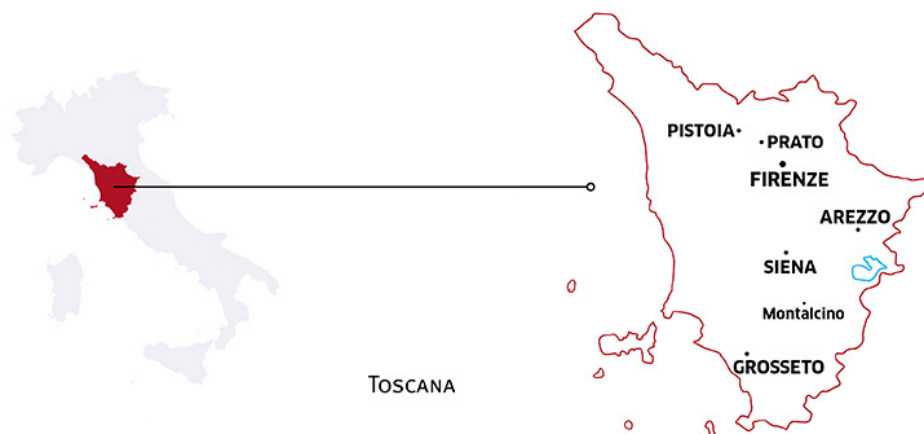
Cosa succede Civiltà del bere

Cortona è Syrah. Le modifiche al disciplinare volute dai produttori lo confermano

🕒 21 Gennaio 2026 ✍️ Alessandra Piubello 📍 Toscana



Su 222 ettari vitati, 118 sono occupati dal celebre vitigno, mentre su 416 mila bottiglie prodotte, 345 mila, ovvero quasi l'83%, sono di Cortona Syrah. Il punto sulle novità, gli obiettivi e risultati raggiunti dalla Doc con presidente del Consorzio Stefano Amerighi



Il Cda e l'assemblea del **Consorzio Vini Cortona Doc** hanno votato a favore delle **modifiche del disciplinare** che approderanno al Masaf per il via libera definitivo. «Abbiamo **tolto i bianchi** (Chardonnay, Grechetto e Sauvignon) e per quello che riguarda i rossi **puntiamo sul Syrah**», spiega **Stefano Amerighi**, presidente del Consorzio dal 2019 al suo terzo mandato. Come? «Eliminando la Riserva e introducendo un **Syrah Superiore**, con un periodo di maturazione di **almeno 24 mesi** di cui minimo 6 mesi in bottiglia, ma senza limiti sul contenitore di affinamento utilizzato, che sarà a libera scelta del produttore». Il Syrah viene previsto nella misura minima del **95%** (precedentemente era l'85%) con la novità della possibilità di inserire un **5% di uve a bacca bianca** autorizzate dalla regione. È prevista anche l'introduzione di un **Syrah Rosato**.

Le altre modifiche

«Abbiamo anche alzato la **quota altimetrica degli impianti**», continua Amerighi. «Prima il massimo consentito era 700 metri, ora **spostato a 900**, proprio per contrastare il riscaldamento climatico». Il Syrah, come dimostrato dalle sperimentazioni e zonazioni ad opera dal professor Attilio Scienza negli anni Ottanta per conto di Tenimenti d'Alessandro (realtà storica fondata negli anni Sessanta, acquistata da Fèlsina nel febbraio 2025) trova a Cortona una sua **vocazione identitaria**. La luce che caratterizza le colline cortonesi è un elemento fondante, poiché il Syrah ama la luce. Il vitigno non è molto produttivo, tollera la peronospora ma non la siccità. Qui si è adattato bene, in un microclima influenzato dalla **vicinanza del lago di Trasimeno**, dal **vento costante**, dalle **alture** (Cortona è a 500 metri), ma anche dalle **escursioni termiche**, dai terreni che furono dapprima (Pliocene) invasi dal mare, con conseguenti depositi di argille, e successivamente si trasformarono in un bacino con **depositi di sabbie, limi e argille fini e sciolte**.



Stefano Amerighi, presidente del Consorzio Vini Cortona Doc

345 mila bottiglie Cortona Syrah Doc

«**Cortona è Syrah** e vorremmo che questo binomio, già noto agli appassionati e agli esperti, diventasse ancora più forte, risaltandone l'unicità», afferma Amerighi. «Per il momento nella nostra modifica di disciplinare, toglieremo il Cortona Rosso (blend di Syrah e Merlot), ma manterremo il Cortona Cabernet Sauvignon, il Cortona Merlot e il Cortona Sangiovese per non mettere in difficoltà i viticoltori e dar loro il **tempo di organizzarsi**. Con un patto tra gentiluomini abbiamo concordato che, auspicabilmente dal 2030 in poi, non saranno più prodotti. Perché il prossimo passo importante al quale stiamo puntando, è **la Docg**».

D'altronde, se ci fossero ancora degli scettici sul valore del vitigno, basterebbe guardare ai numeri. Su **222 ettari vitati** della denominazione, **118 sono a Syrah**; su un totale di circa **416 mila bottiglie** prodotte della Doc Cortona, circa **345 mila** sono a **Doc Cortona Syrah**, ovvero quasi l'83%.

Le istanze dei produttori più giovani

La denominazione è giovane, nasce nel settembre del **1999**, con la fondazione del Consorzio nel 2000: 27 anni nel mondo del vino sono ancora pochi. E oggi sono **molti i giovani che hanno voglia di emergere**, aspetto che rappresenta una spinta in avanti per il futuro. Molti di loro evidenziano la mancanza di un senso di comunità, pur rimarcando il lavoro fatto dal Consorzio e la **necessità di maggior unità per l'avvenire**. Alcuni auspicherebbero degli incontri tra produttori con assaggi alla cieca, per monitorare l'andamento della produzione. Inoltre, il fatto che i soci del Consorzio siano 33 (dei quali 27 imbottigiatori) e che, tolta la Cantina di Montepulciano (cooperativa che ha una deroga per operare nel territorio, ma che punta più sul Nobile di Montepulciano) e La Braccasca di Antinori, **la maggior parte siano piccoli produttori**, non rende semplice il reperimento di fondi per un'adeguata promozione internazionale.

Novità per l'anteprima Chianina & Syrah

«Un'altra novità riguarda la nostra anteprima, **Chianina & Syrah**, che dovrebbe essere presa in carico dal comune di Cortona» anticipa Amerighi. «Noi collaboriamo molto con l'amministrazione locale, anche con l'info point, in modo da dare una visione d'insieme al turista, sia culturale e artistica, sia enogastronomica. Vorremmo portare il format Chianina & Syrah fuori da Cortona, in altre città italiane, in modo che diventi itinerante».

In questi ultimi quattro anni (prima era una manifestazione prettamente locale) la direzione scientifica è stata affidata a **Raffaele Guzzon** dell'Istituto San Michele all'Adige, con l'organizzazione di convegni prima delle degustazioni dei Syrah cortonesi e dei "fratelli" nazionali e internazionali. I temi trattati hanno spaziato dal **rotundone**, il principale composto aromatico responsabile delle note pepate nel Syrah dei climi freschi, al **cambiamento climatico**, dalle tecniche di fermentazione alla microbiologia. Il tutto raccolto e documentato nei **Quaderni di Cortona**, consultabili presso il Consorzio stesso, che verranno ampliati nel corso del tempo per diventare uno strumento completo sul vitigno e i relativi aspetti agronomici ed enologici.

Il sogno di un distretto 100% biologico

«L'obiettivo di questo mio ultimo mandato», continua Amerighi, «oltre a portare a termine ciò che ho già condiviso, è di **aumentare la sensibilità nel biologico certificato**. Il mio sogno sarebbe di avere una certificazione tutta cortonese, una sorta di distretto biologico. Non che manchi l'attenzione, d'altronde il nostro è un territorio ancora integro, che rifugge la monocultura, ricco di campi coltivati, macchia mediterranea, olivi, boschi, fonte di biodiversità, ma sarebbe meglio se il biologico diventasse **un *modus operandi*** messo in atto da tutti i produttori».