

In Val di Chiana alla scoperta dello Syrah dell'avvocato innamorato dei vini

Un autentico e sincero trattato sullo Syrah non scritto sulla carta ma sulla terra aretina della Val di Chiana, prospiciente il borgo medievale di Cortona. A “redigerlo” è stato un avvocato romano, **Fabrizio Dionisio**, innamorato follemente di questo vitigno che qui ha trovato la sua terra eletta – lasciata in eredità al patrimonio ampelografico di Cortona dall'occupazione francese nell'era napoleonica – e di questa porzione di Toscana che ha eletto a sua seconda dimora.

Ma è anche la realizzazione del sogno di suo padre, Sergio, con il quale è riuscito a condividere la fase embrionale del progetto, dopo che egli acquisì il podere come buen retiro estivo. Vent'anni dopo... e decine di migliaia di chilometri percorsi in auto sull'asse Roma-Cortona-Roma insieme con la moglie Alessandra, che ha abbracciato la nuova avventura, si contano 15 ettari vitati in produzione (30-50 mila le bottiglie) a regime biologico certificato, dedicati (quasi) completamente a questo vitigno che abbiamo assaggiato nelle diverse espressioni. Da registrare l'ottimo lavoro svolto quotidianamente in vigna e in cantina da due giovani tecnici, **Alessandro Lanterna** e il catalano **Oriol Pares Marcè**.

Il Syrah Rosa del Castagno

Partiamo con il Toscana Syrah Rosato Rosa del Castagno 2021, un rosato convincente, ben fatto, come pochi altri assaggiati quest'anno: ha naso fine, di ciliegia (di frutto maturo, non caramella) e lavanda, con una freschezza che ritroviamo anche in bocca. Vinificazione “in bianco”: dopo una

pigiadiraspatura estremamente soffice (che lascia gli acini interi o comunque perfettamente integri), l'uva viene immediatamente pressata (per un tempo massimo di circa tre ore) in maniera altrettanto delicata, quindi il solo mosto fiore viene trasferito in serbatoi di acciaio dove fermenta a basse temperature (da 16 °C a 12 °C), per circa 15 giorni, senza avere più alcun contatto con le bucce. Dopo circa sei mesi di maturazione e affinamento, a bassa temperatura, sulle fecce nobili, scanditi da frequenti bâtonnage, e un periodo di stabilizzazione e chiarifica naturale in cantina, il vino viene imbottigliato.

Il Bolla Galeotta

Quest'anno ha visto la luce anche un secondo rosato, l'ancestrale Bolla Galeotta, una divertente bollicina di Syrah, quella che i francesi chiamano Pét Nat cioè pétillant naturel, frizzante naturale, che non vediamo l'ora di scoprire.

Il Linfa

Quindi il Cortona Syrah Linfa 2020 – acronimo dei nomi dei membri della famiglia, Stefano, la moglie Alessandra, i figli Isotta, Lavinia e Niccolò – è già un esemplare di razza: al naso mostra note di grafite, pelliccia, sottobosco, e peperone; in bocca è tannico finanche spigoloso. Affina a lungo in fusti di legno di diverse dimensioni, e parte in vecchie vasche di cemento restaurate ad arte e presenti in cantina fin dalla sua fondazione.

Il Castagnino

La spigolosità tuttavia si lima nel Cortona Syrah Castagnino 2020, il più immediato tra tutti, che in bocca ha un ingresso più gentile e al naso punta invece sulla frutta secca (nocciola) mentre la parte "calda" propria del syrah si traduce in una vena ematica. Si tratta di un syrah elevato interamente nelle vasche di cemento, anche se per un periodo

inferiore rispetto agli altri.

Il Castagno 2019

Il naso si arricchisce di spezie nel Cortona Syrah Il Castagno 2019, dove al naso emergono la curcuma, le erbe aromatiche, il tannino diventa fine, levigato, quasi setoso. Fermenta in acciaio, per poi trascorrere un periodo (almeno 18 mesi) di affinamento sulle fecce nobili in fusti di legno di diverse dimensioni (barriques, tonneaux e botti da 15 hl), in parte, nelle vecchie botti di cemento.

Cortona Syrah Cuculaia 2018

Il Cortona Syrah Cuculaia 2018, il cru di casa Dionisio, quello più "spinto", torna a fare il syrah più selvatico, con la parte ematica che esce imponente, accompagnata da una speziatura marcata. Anche per lui, legno e cemento.

Toscana Viognier Linfa 2020

Abbiamo però scritto che il progetto prevede quasi solo Syrah perché – ed è una sorpresa – spunta un bianco da uve viognier davvero interessante; non si dimentichi che è il vitigno a bacca bianca che cresce in simbiosi con il syrah nella Valle del Rodano. Il suo Toscana Viognier Linfa 2020 ha naso ricco, complesso, con polpa di frutta esotica, essenze floreali, felce. In bocca è altrettanto ampio, sapido, con un sorso di rara piacevolezza. Fermenta spontaneamente (grazie ai lieviti indigeni) in parte in vasca di acciaio a temperatura controllata e, in parte, in barili di rovere francese. La metà della massa viene trasferita in botti di cemento e l'altra metà in barriques, dove affina per diversi mesi sulle fecce nobili, acquisendo complessità e volume grazie a frequenti bâtonnage. E se si aprisse una nuova strada anche per le declinazioni del Viognier?

Non resta che attendere.

Fabrizio Dionisio

Cortona (Ar): Località Il Castagno – C.S. Ossaia, 87

Roma: viale G. Mazzini, 6

tel. 335 8116663

Una bottiglia di Cortona Syrah Cuculaia 2018: euro 50

**Una bottiglia di Toscana Syrah Rosato Rosa del Castagno 2021:
euro 14**

[Read More](#)