

In evidenza

# Tasting Syrah d’Australia, il nostro remix al Camporeale Day

di: Caterina Lo Casto

8 ottobre 2021



Venerdì 1 ottobre – ore 18:30, Palazzo del Principe di Camporeale. Il vino avvicina i popoli, valica confini, è cultura liquida, è democratico come la musica. Il **Syrah** è uno di quei vitigni internazionali che suona molto bene in Italia e che si esprime felicemente anche nei terreni della Valle del Rodano settentrionale, in Francia. Qui il vitigno restituisce vini in purezza, della Côte-Rôtie e dell'Hermitage, che nulla hanno da invidiare ai vini di Bordeaux. Il Syrah è diffusissimo anche in Australia (Barossa Valley, Hunter Valley), ma anche in Spagna, Argentina, Cile (Curicò Valley, Maipo Valley, Aconcagua Valley), California (Napa Valley), Sudafrica (Beekenhouskloof, Saxenburg, Fairview) e Nuova Zelanda, rivelando a chi si avvicina a lui, un panorama di possibilità cangianti e sfumature di rosso che si arricchiscono nel tempo. **Luigi Salvo**, delegato AIS Palermo, ci accompagna in un viaggio di degustazione e meditazione, tra Syrah e Shiraz 2017, tra Camporeale e l'Australia.

#### **D'More 2017 – Fattorie Azzolino**

E' un'iniezione di more e frutti polposi, un incontro di Syrah e Cabernet. Lunga macerazione sulle bucce ma tannino gentile, maturazione di un anno in barriques di rovere e 6 mesi di affinamento in bottiglia. Speziato al punto giusto, vellutato, gusto persistente che diverte. Morbido e voluttuoso.



#### **Crofters Frankland River Shiraz 2017 – Houghton Wines**

Uno Shiraz in purezza: 12 mesi di maturazione in botti di quercia. Trama fitta rosso rubino, spezie balsamiche, eucaliptolo persistente, spento da vaniglia e caramello. Un vino, per noi, dalle buone potenzialità, capace di migliorare nel tempo.

#### **Altura 2017 – Paoletti**

Da un'azienda agricola di Alcamo, un Syrah in purezza che fa otto mesi in barrique di rovere. Parla il varietale, è complesso al palato, ma non troppo strutturato. Floreale e speziato, note di caffè e tabacco in lontananza al naso.

#### **Barossa Valley, Shiraz 2017 – Peter Lehmann**

Da una delle regioni vinicole più antiche e rinomate dell'Australia, questo vino fa una macerazione di otto giorni e una maturazione di 12 mesi di barrique di rovere americano. Tabacco, cannella, menta e spezie forti vengono fuori quasi subito. Intenso il palato. Un vino con un'identità forte e non di facile beva.

### **MNRL 2017 – Alessandro di Camporeale**

Da un cru aziendale sito in Contrada Mandranova a Camporeale, è un ambizioso Syrah in purezza. La zonazione e la scelta delle vigne di nord est lo rendono identitario e vivido nei profumi. La lavorazione prevede una macerazione di 12 giorni e il successivo affinamento in legno. Polposo, il frutto è avvertito nitidamente. Lineare e armonico al palato, esprime un'anima internazionale in chiave siciliana.

### **McLaren Vale, Shiraz Silver Hammer 2017 – Maxwell**

La McLaren Vale è la culla dell'industria vinicola del South Australia, qui vi si trovano alcuni tra i vigneti più antichi del mondo. Il vino subisce una macerazione di 10 giorni e un affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese.



Grande espressione del vitigno ormai di casa in Australia: erbaceo, vanigliato, pieno di corpo, l'espressione varietale si nota nelle fragranze di prugna alla cannella, pepe fresco e un leggero gusto *smoked*.

### **La Monaca, Syrah 2017 – Sallier De La Tour**

Solare e dinamico, è un Syrah pieno e succoso. Al naso, ciliegie, more, rabarbaro, note nere e profonde. Una freschezza balsamica assoluta. La varietà ha evidentemente trovato terreno fertile nella zona della DOC Monreale, e in particolare nella valle dello Jato, un territorio di elezione. Il mosto rimane 15 giorni a contatto con le bucce e l'affinamento in rovere è di 14 mesi. Un prodotto che si farà ricordare nel tempo.

### **Western Australia Shiraz 2017 – Cape Mentelle**

Con questo vino arriviamo fino all'Australia sud occidentale e la chiusura è calda e rinvigorente. La macerazione è di circa 15 giorni, mentre l'affinamento vede l'utilizzo di rovere sia vecchio che nuovo per il 20%. Colore rosso rubino cupo, tannini in equilibrio, aromi di frutta a polpa rossa molto matura, spiccano prugna e ribes. Gusto pieno, persistente. Chiude asciutto.

In conclusione: scoprire le diverse potenzialità di questa varietà è un gioco che appassiona, un'avventura tra paesaggi non a tutti conosciuti, e così tanto diversi da farci sentire, talvolta, cittadini del mondo: guardare, annusare e assaggiare per andare lontano.

Un ringraziamento agli organizzatori del Camporeale Day.

CLC