



Syrah

Origine e cenni storici

L'ipotesi più accreditata sull'origine di questo vitigno ne presume la provenienza dal Medio Oriente, dalla città di Shiraz (Persia). Recenti riscontri molecolari lo avvicinano al vitigno albanese *Shesh* e ai vitigni del Trentino Alto Adige *Teroldego* e *Lagrein*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Sirac, Shiraz, Sirak.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

In Italia è pervenuto dalla Francia attorno alla metà dell'800. Negli ultimi anni ha trovato un'importante diffusione anche in Italia, dove viene considerato come vitigno internazionale miglioratore; viene vinificato in purezza o in taglio con vitigni autoctoni. Vista la sua precocità di maturazione, lo troviamo su quasi tutto il territorio nazionale. L'Australia è la sua seconda patria.

Le più importanti DOC italiane a base di *Syrah* sono: *Valdichiana rosso e rosato, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Menfi rosso.*

Diffusa in Francia nella Vallata del Rodano e nelle zone limitrofe, nella Côte Rotie, nel Château-neuf-du-Pape, nell'Ermitage e Ardèche.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio o espanso, pubescente, colore bianco verdastro.

Foglia adulta medio-grande, pentagonale, trilobata o quinquelobata. Lembo liscio o leggermente ondulato, lobi piani.

Grappolo medio, allungato, cilindrico a volte alato, semispargolo.

Acino medio, di forma ovale. Buccia molto pruinosa, di scarsa consistenza, di colore blu, polpa fondente, di gusto dolce e sapido.

Fenologia

Germogliamento: medio-precocità

Fioritura: precocità

Invaiaura: precocità

Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	X
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

Si esprime al meglio in terreni poveri, calcarei ma non superficiali. In terreni eccessivamente fertili e umidi tende a produrre eccessivamente e a dare acini grandi e grappoli compatti. Pur essendo un vitigno abbastanza precoce preferisce climi caldi e asciutti per poter ottimizzare la maturazione. Teme la siccità. Si adatta bene alle forme di allevamento compatte ed in particolare al cordone speronato ad elevata densità d'impianto.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona la resistenza a peronospora e oidio, teme invece la botrite e il marciume acido, specialmente in zone dove sono costanti gli apporti idrici.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
20-24	3,20-3,70	5,0-7,5	1400-1800	2400-3000	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce vini da medio-lungo invecchiamento, rosso rubino intenso, complessi dal punto di vista aromatico dove alla speziatura caratterizzata da sentori di pepe nero e bianco si sommano gradevoli note di frutti rossi. Buona la struttura, ma eccezionale è la morbidezza e la sensazione vellutata.