

# ENOTECA ERRANTE,

MESTRE, 27 FEBBRAIO 2020

## “IL SUDAFRICA”

### BREVI NOTE

Il **Sudafrica** è una nazione dalla storia affascinante, intrisa di immani tragedie e di una bellezza che toglie il fiato, dagli evidenti contrasti tra il passato ed il presente.

Non si può dire che la vitivinicoltura abbia “radici” paragonabili a quelle europee e nemmeno che sia stata sempre ai vertici mondiali per quanto riguarda la qualità, certo è che oggi ben rappresenta la **rinascita** del **Sudafrica** dall'abolizione **dell'Apartheid** e l'avvento sulla scena internazionale di personaggi unici come **Nelson Mandela** e **Desmond Tutu**.

Oggi la produzione si aggira sui 10 milioni di hl (**Italia** 49) e colloca il **Sudafrica** al 7° posto al mondo come produzione e al 9° posto come esportazione (circa il 50% della produzione, destinazione soprattutto in UK, D, NL, S...). Il **Sudafrica** è noto fondamentalmente per i **vini bianchi**: i 95000 ha sono vitati per il 55% ad uve bianche e la produzione è doppia rispetto ai rossi (circa 66% bianchi vs 33% rossi).

Tutto inizia per opera di **coloni olandesi** che a metà del '600 avviano la prima produzione di vino, ma bisognerà attendere l'arrivo degli **Ugonotti** in fuga dalla **Francia** per vedere i primi risultati apprezzabili e continuativi. Comunque nel frattempo (1679) era nato il primo distretto per la produzione del vino:

**Constantia**. All'epoca il **Sudafrica** era sotto il controllo della **Compagnia Olandese delle Indie Orientali**, nel senso che si trattava di una vera e propria “stazione di posta” sulla lunga via delle Indie (il **Canale di Suez** verrà aperto solo nel 1869), che aveva imposto prezzi bassi che non favorirono lo sviluppo di una produzione di qualità. In questa fase iniziale le criticità da gestire erano molte: da una situazione pedo-climatica ad alta variabilità all'inadeguatezza del legno locale per la costruzione delle botti. Nel 1797 inizia l'**occupazione britannica**, a seguito della caduta dell'Olanda per mano di **Napoleone**, ed i coloni **Boeri**, come reazione, iniziarono a spostarsi verso l'interno. La **Gran Bretagna** ebbe un rapporto altamente conflittuale con i **Boeri**, con ripetuti conflitti durante l'800, anche se l'**embargo** dei vini in epoca napoleonica avvantaggiò la produzione sudafricana, almeno fino alla revoca nel 1861. Seguì, però, la **fillossera** ed un crollo qualitativo da cui fu difficile riprendersi. E poi siamo ai giorni nostri.

**Constantia Valley** e **Stellenbosch**, nei pressi di **Città del Capo**, rappresentano probabilmente le aree più vocate alla viticoltura, grazie al **clima fresco** e non troppo secco. Nella prima primeggiano i vini bianchi come lo **Chenin Blanc** (localmente **Steen**), **Chardonnay** e **Sauvignon Blanc**, mentre nella seconda prevale l'importanza del **Cabernet Sauvignon**, del **Merlot** e soprattutto **Shiraz** e **Pinotage** (Pinot Nero x Cinsault). Molto popolare in **Sudafrica** anche il **Colombard**, discendente dallo **Chenin Blanc**, ma non destinato a produzioni di qualità.

### CHENIN BLANC

Vitigno difficile, poco flessibile, che si è adattato meglio nella **Loira**, in **Sudafrica** e **Australia**. Predilige le zone dal clima fresco, ma mite. Sensibile

all'andamento delle annate. Lo **Chenin Blanc** ha una acidità pronunciata, una propensione alla botrytis e una natura tardiva, pur conservando un naturale equilibrio nell'acidità. Si raccoglie in ottobre, impiegando da tre a cinque cernite. **Thomas Jefferson** definì lo **Chenin Blanc** come "**la risposta francese al Riesling tedesco**". Ad **Anjou** e **Saumur** con lo **Chenin Blanc** si producono anche interessanti **Crémant**, ma si esprime al meglio nei vini fermi di grande invecchiamento. lo **Chenin Blanc sudafricano** mantiene gli stessi profumi di quello francese, ma in bocca è più denso, più ricco. Al naso note minerali, di miele millefiori, di idrocarburi.

## PINOTAGE

Il **Pinotage** deriva dall'incrocio di **Pinot Nero**, selezionato per la sua eleganza, e **Cinsault**, scelto per la sua resistenza al caldo. Inizialmente non ebbe molta fortuna, anzi venne quasi abbandonato a se stesso dal suo stesso primo sperimentatore (Abraham Izak Perold), per poi essere riscoperto agli inizi degli anni '90 in un concorso dove spazzò sia sostenitori che detrattori. Il **Pinotage** viene per lo più prodotto in purezza, eventualmente anche in uvaggio con il **Cabernet Sauvignon**. L' Aromaticità e il Frutto conferiscono aromi di banana, liquirizia, foglie secche, agro-dolce, tabacco dolce da pipa e addirittura pancetta affumicata. E' un vitigno di alta resa e **versatile**: esprime una piacevole **frutta rossa e nera**, più o meno matura, come la mora, l'amarena e il mirtillo. Ideale nell'abbinamento con carne alla brace, anche speziata, o accompagnata a salse.

### VINI IN DEGUSTAZIONE:

CUVEE BRUT <b>Residuo Zucch:</b> 8,2 gr/lt <b>pH:</b> 3,36 <b>Acidità Totale:</b> 5,7g/l <b>Vol. Alc:</b> 11%	CHENIN BLANC 2017 <b>Residuo Zucch:</b> 2,2 gr/lt <b>pH:</b> 3,19 <b>Acidità Totale:</b> 6,9 gr/lt <b>Vol. Alc:</b> 13,38%	SAUVIGNON BLANC 2018 <b>Residuo Zucch:</b> 1,9 gr/lt <b>pH:</b> 3,33 <b>Acidità Totale:</b> 6,0 gr/lt <b>Vol. Alc:</b> 13%
CHARDONNAY 2017 <b>Residuo Zucch:</b> 2,0 gr/lt <b>pH:</b> 3,53 <b>Acidità Totale:</b> 5,60 gr/lt <b>Vol. Alc:</b> 13,99%	SHIRAZ 2015 <b>Residuo Zucch:</b> 3,58 gr/lt <b>pH:</b> 3,61 <b>Acidità Totale:</b> 5,81 gr/lt <b>Vol. Alc:</b> 14,71%	PINOTAGE 2015 <b>Residuo Zucch:</b> 2,2 gr/lt <b>pH:</b> 3,55 <b>Acidità Totale:</b> 6,0 gr/lt <b>Vol. Alc:</b> 14,5%

### (1) TWEE JONGE GEZELLEN KRONE BOREALIS CUVEE BRUT 2018 MÉTHODE CAP CLASSIQUE

Tulbagh, Winelands, Provincia del Capo Occidentale (Western Cape)

Agli inizi degli anni '80, la **Twee Jonge Gezellen**, una delle più antiche fattorie del Western Cape, ha introdotto la **raccolta notturna** come metodo per preservare la qualità dell'uva e i delicati aromi e sapori delle uve appena colte.

**Vitigni:** 73% Chardonnay, 27% Pinot Noir

**Colore** paglierino intenso con riflessi oro, limpidissimo e con Perlage fine e persistente. **Profumi** di ananas, mela gialla fresca, lime e leggera nota di pasticceria. **Gusto** pieno e fresco, con sentori cremosi, accenni di caramello e crosta di pane, molto persistente e sorprendentemente fine.

**Vendemmia e Vinificazione:** Raccolta notturna delle uve per garantire la freschezza e solo il primo mosto di spremitura viene usato per la produzione di questo metodo classico, circa 500 litri per tonnellata d'uva. Fermenta **in bottiglia e matura sulle fecce per circa 12 mesi** nella cantina sotterranea della tenuta.

**Dati Analitici**

**Alcol:** 11%

**Zucchero Residuo:** 8.2/ℓ

**pH:** 3.36

**Acidità Totale:** 5.7g/ℓ

## **(2) DELHEIM CHENIN BLANC "WILD FERMENT" 2017**

Simonsberg, Stellenbosch, Provincia del Capo Occidentale

**Vitigno:** Chenin Blanc

**Descrizione:** Colore paglierino vibrante con una tonalità verde. Note che vanno da note di orzo, albicocche e pesche alla frutta tropicale sono sostenute da gran equilibrio tra acidità e sapori di quercia. Il vino segue al palato con note di agrumi, molto piacevole e persistente.

**Vinificazione:** Il raccolto del 2017 ha consegnato uve più ricche rispetto alla vendemmia precedente. Le uve sono state derivate da 2 lotti diversi, Bobbejaan e Ou Jong Steen, e raccolte in diverse fasi di maturazione: Ou Jong Steen è stato raccolto il **13 febbraio** e Bobbejaan il **25 febbraio**. Il Bobbejaan è stato pressato tutto mentre l'uva dell'Ou Jong Steen è diraspata e leggermente schiacciata\*. Il mosto è stato stabilizzato prima del travaso barili da 500 lt in cui il lievito indigeno ha avuto un ruolo enorme contribuendo al profilo di questo vino. Il vino è stato invecchiato per altri mesi sulle sue fecce, consentendo al vino di acquisire profondità. Dopo la fermentazione il vino non è stato filtrato prima dell'imbottigliamento per mantenere di più il suo composto aromatico.

**Dati Analitici**

**Residuo Zuccherino:** 2,2 gr/lt

**Vol. Alc:** 13,38%

**pH:** 3,19

**Acidità Totale:** 6,9 gr/lt

## **(3) DE GREDEL KOETSHUIS SAUVIGNON BLANC 2018**

Cape Town, Provincia del Capo Occidentale (Western Cape)

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Descrizione:** Il De Grendel "Koetshuis" Sauvignon Blanc è stato così chiamato perché le uve provengono dalla vigna che si estende proprio accanto alla vecchia rimessa per carrozze ("koetshuis" in afrikaans).

Le uve vengono gestite in modo da ottenere un vino più pieno e più ricco, con intensi accenni di mineralità, uva spina e pepe verde al naso e al palato. Sostenuto da una fresca acidità, un corpo importante e con un finale intenso e lungo.

**Vinificazione:** Uve raccolte a mano in 2 zone diverse un lotto a Lutzville e l'altro a Darling, vinificati individualmente. Dopo una **soffice pressatura** e un contatto **prolungato\* con le bucce di circa 6 ore**, il mosto è stato travasato e fermentato in serbatoi di acciaio inossidabile. Circa il 18% del mosto è stato inoculato e fermentato in una combinazione di **barriques** francesi nuove e di secondo passaggio, dove è stato tenuto sulle **fecce fini per 100 giorni**.

#### **Dati Analitici**

**Residuo Zuccherino:** 1,9 gr/lt

**pH:** 3,33

**Acidità Totale:** 6,0 gr/lt

**Vol. Alc:** 13%

#### **\* = MACERAZIONE PREFERMENTATIVA**

*Macerazione in assenza di alcol per un tempo sufficiente alla diffusione selettiva di alcuni composti idrosolubili del vino: pigmenti, aromi, polisaccaridi, tannini. Una temperatura tra i 10 ed i 15°C sono considerate adatte alle uve rosse.*

### **(4) CONSTITUTION ROAD "NUMBER ONE" CHARDONNAY 2017**

Robertson, Provincia del Capo Occidentale (Western Cape)

**Vitigno:** Chardonnay

Nel 2004 la Robertson Winery ha realizzato una linea speciale di vini per celebrare i 10 anni della nuova **Costituzione Democratica** del Sud Africa.

Lo Chardonnay si presenta rotondo e gratificante. Dal **ricco profumo:** aromi citrini, pane tostato, confettura e vaniglia. Il sapore vede l'acidità della buccia di limone (**zest**) in verticale sulla **cremosità**. In una parola: **opulenza**.

**Descrizione:** Ricchi aromi intrecciati di agrumi, pane tostato imburrito, marmellata e vaniglia sono prominenti al naso. L'**acidità** si contrappone perfettamente alla **consistenza cremosa** al palato, seguita da strati di agrumi, pera e caramello che persistono nel finale.

**Vinificazione:** Raccolta manuale in piccoli cestini, resa di 80 q.li/ha. La **fermentazione** ha avuto luogo **in botti di rovere francese** nuove e di 2° passaggio con **affinamento in botte di 18 mesi su fecce nobili**.

#### **Dati Analitici**

**Residuo Zuccherino:** 2,0 gr/lt

**pH:** 3,53

**Acidità Totale:** 5,60 gr/lt

**Vol. Alc:** 13,99%

### **(5) CONSTITUTION ROAD "NUMBER ONE" SHIRAZ 2015**

Robertson, Provincia del Capo Occidentale (Western Cape)

**Vitigno:** Shiraz

Versione in rosso della celebrazione dei 10 anni della **Costituzione Democratica** del Sud Africa.

**Resa:** 80 q.li/ha



KRONE BOREALIS CUVEE BRUT 2018	€ 9,00	€ 6,00
DELHEIM CHENIN BLANC WILD FERMENT 2017	€ 9,00	€ 6,00
DE GREDEL KOETSHUIS SAUVIGNON BLANC 2018	€ 10,00	€ 6,00
CONSTITUTION ROAD NUMBER ONE CHARDONNAY 2017	€ 10,00	€ 6,00
CONSTITUTION ROAD NUMBER ONE SHIRAZ 2015	€ 12,00	€ 9,00
WHALEHAVEN PINOTAGE 2015	€ 12,00	€ 9,00
	€ 62,00	€ 42,00
	€ 55,00	€ 38,00
DIEMERDAL NOBLE LATE HARVEST 375ML 2018	€ 8,00	€ 5,00
WHITESTONE CHENIN BLANC 2015	€ 9,00	€ 6,00

### Fonti:

- (1) - <http://www.inumeridelvino.it/2019/01/sud-africa-produzione-di-vino-e-superfici-vitate-aggiornamento-2017.html#more-23734>
- (2) - <https://www.vinisudafrica.it>
- (3) - <https://www.aislombardia.it/racconti-dalle-delegazioni/la-loira-ed-il-suo-chenin-blanc.htm>
- (4) - <https://winedharma.com/it/vitigno/chenin-blanc-vitigno-storia-e-caratteristiche-del-grande-vino-bianco-di-vouvray-e-sudafrica>
- (5) - “Le Garzantine: Vino”, Ed. Garzanti

## (A) DIEMERDAL NOBLE LATE HARVEST 2018

Durbanville, Provincia del Capo Occidentale

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Descrizione:** alla freschezza del Sauvignon Bianco si aggiunge una ulteriore dimensione gustativa di soave dolcezza ottenuta quando il grappolo è lasciato all'opera della Botryte.

**Vinificazione:** resa di circa 40 q.li/ha, vendemmia tardiva per consentire l'attacco della **Botrytis Cinerea**, la muffa nobile che incide la buccia e disidrata l'acino. Affina 9 mesi in botte.

### Dati Analitici

**Residuo Zuccherino:** 150 gr/lt

**pH:** 3,42

**Acidità Totale:** 6,5 gr/lt

**Vol. Alc:** 10,29%