

South Africa: wineland

di Paolo Valente | 



Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz e Pinotage sono i vitigni più coltivati in Sudafrica

La serata di approfondimento organizzata da AIS Milano e condotta da Guido Invernizzi ha analizzato la realtà vitivinicola del Sudafrica, che oggi si pone tra i principali paesi produttori di vino al mondo.

Alla presenza del Console amministrativo Rachel Tlalane Rauleka e di un pubblico attento sono stati degustati sei vini rappresentativi della viticoltura sudafricana, le cui radici affondano nei secoli.

Nel 1659 il governatore del Capo, Jan Van Riebeeck, annotava nel suo diario: "Oggi, sia lodato il Signore, per la prima volta è stato spremuto vino dalle uve del Capo". Alcuni anni dopo Simon Van Der Stel acquisì una tenuta a Constantia e iniziò a coltivare la vite in maniera organizzata, avvalendosi della collaborazione degli Ugonotti francesi.

Con il contributo di emigranti italiani, francesi e tedeschi, la viticoltura progredì e i vini iniziarono ad apprezzarsi anche da grandi personaggi: furono una delizia per Edoardo VII e una delle poche consolazioni di Napoleone in esilio.

Dopo il disastroso passaggio della fillossera, nel 1923 il professor Perold importò dall'Europa un centinaio di barbatelle. E' difficile immaginare cosa lo abbia spinto ad incrociare il Pinot nero con l'Ermitage, come localmente veniva chiamato il Cinsault, vitigno del sud della Francia; il risultato è divenuto il vitigno simbolo del Sudafrica, il Pinotage. Sul finire degli anni '70, un enologo italiano, Giorgio Dalla Cia, dopo aver impiantato Cabernet Franc e Merlot, propose un taglio bordelaise in un'area che, fino ad allora, produceva solo vini monovarietali. Fu un immediato successo e ben presto dichiarato il miglior vino del Sudafrica. Con la fine dell'apartheid, negli anni '90, la viticoltura sudafricana conobbe un nuovo slancio, le produzioni di qualità sostituiscono quelle destinate alla distillazione e i vini cominciarono a essere distribuiti e apprezzati nel mondo intero.

Sebbene il consumo interno pro capite sia limitato a 8 litri, il Sudafrica è il settimo produttore di vino al mondo; le viti sono impiantate in prevalenza nella parte meridionale del Paese, tra il 22° e il 35° parallelo Sud, e coprono circa 140 mila ettari. Il clima è temperato, marittimo verso la costa. Le estati sono calde e gli inverni non particolarmente rigidi. Una brezza spira dal mare verso la costa: è il "Cape doctor" e ha una benefica azione di ventilazione dei vigneti.



Il vitigno a bacca bianca più coltivato è lo **Steen**, come localmente viene definito lo **Chenin blanc**. Se ne ricavano vini adatti all'invecchiamento per la forte componente acida che li caratterizza.

Il **Cinsault**, chiamato **Hermitage**, storicamente è stato il vitigno a bacca rossa più coltivato; oggi ha ceduto il primato al **Cabernet sauvignon**, seguito da **Syrah** e **Merlot**.

Il **Pinotage**, seppure sia il simbolo dell'enologia sudafricana, rappresenta solo il 7% della produzione totale. Nato, come già accennato, dall'incrocio di Pinot nero ed Hermitage, unisce all'eleganza del pinot nero la semplicità e la resistenza del Cinsault. La maturazione è precoce, le uve sono ricche di zuccheri con un buon livello di tannini; i vini che si ottengono sono di buona struttura, complessi e predisposti all'invecchiamento, con sentori di frutta rossa a cui si uniscono note di spezie e vegetali.

Vini degustati:

Belbon Hills – Sauvignon Blanc 2010

Di colore paglierino tenue, al naso presenta decise note erbacee piacevolmente abbinate a sentori fruttati di melone e pesca. Fresco e sapido con una buona presenza pseudocalorica.

Belbon Hills – Gewurztraminer 2010

Piacevolmente aromatico, frutta esotica, spezie dolci, zafferano e zenzero. In bocca secco, rotondo, elegante. Buona la persistenza. Ideale in abbinamento a piatti a base di curry o spezie dolci.

Nabygelegen – Chemin Blanc 2008

Alle note di frutta matura ed erbe officinali si associano sentori di idrocarburi. In bocca risulta fresco, sapido con note di legno, di tostato e di liquirizia.

Delheim – Pinotage 2008

Al naso spiccano note di frutta rossa in confettura a cui si associano sentori di spezie dolci, di legno, di liquirizia che ritroviamo anche in bocca. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Delheim – Shiraz 2006

Grande complessità olfattiva ricca di spezie, note terrose e di cuoio. In bocca grande struttura, morbido, rotondo, di ottima persistenza.

South African Soul – Passito

A base uve Moscato di Alessandria, tipico nelle note di miele, dattero e fico. In bocca la dolcezza ben presente non diviene stucchevole.



Per approfondire:

[visualizza la photogallery](#)