

La vitivinicoltura del Sud Africa

Donato Lanati

Attualmente si confrontano due realtà vitivinicole ben distinte: i paesi europei a consolidata tradizione vinicola e gli stati emergenti in cui la vite è di introduzione relativamente recente. I primi sono caratterizzati da una produzione assestata su tecniche e materiali invariati da decenni e da un consumo interno in calo, limitato a fasce d'età sempre più elevate. Le zone emergenti sono caratterizzate, invece, dall'impiego di tecniche viticole e di cantina mutate dai suddetti paesi, ma con tutte le innovazioni possibili ispirate dalla sperimentazione; il consumo cui si rivolgono è in forte evoluzione, spinto da politiche di informazione mirate e accattivanti. La realtà sudafricana si pone a cavallo fra queste due tipologie, essendo nata (enologicamente) intorno alla metà del 1600 ad opera dei coloni olandesi: a quei tempi in Francia già si iniziava ad imbottigliare per l'esportazione mentre in Italia e Spagna la produzione era assorbita dall'autoconsumo o dal mercato dello sfuso diretto alla Francia. Una svolta decisiva la diedero gli Ugonotti, esuli d'oltralpe per ragioni religiose: essi si ritrovarono a poter esercitare la loro abilità enologica grazie ad una viticoltura forte di mezzo milione di viti, impiantate grazie all'incentivazione del governo sudafricano. Questo fiorente mercato conobbe nel 1700 un periodo di fortuna, grazie all'occupazione inglese che convogliò forti quantità di prodotti verso il regno, che ne favoriva l'afflusso con incentivazioni economiche. Dopo un secolo circa la vitivinicoltura del luogo subì forti danni a causa dell'arrivo della fillossera, aggravati dall'eliminazione degli incentivi inglesi, rivoltisi ormai a Francia (Bordeaux), Italia (Marsala) e Portogallo (Porto). La lenta ripresa fu coronata dalla fondazione del K.W.V., organizzazione di produttori volta ad amministrare i prezzi e favorire l'esportazione in Inghilterra, in cui aprì un ufficio. Gli anni a seguire sono l'inizio della realtà attuale, improntata su una produzione di qualità tutelata dalle denominazioni di origine e favorita da un clima ostico per le avversità fungine, ma ideale per la maturazione dell'uva. La zona più importante di produzione è denominata Stellenbosch, vi si piantarono i primi vigneti, ed è ora sede dell'università con specializzazione in viticoltura e dell'istituto per la viticoltura e l'enologia. Segue poi la zona di Paarl, in cui è presente anche la produzione di uva da tavola e dove ha sede il K.W.V. citato in precedenza. I migliori vini si producono però a Franshoek, in cui si insediarono i francesi, da cui prende il nome.

Il clima è caratterizzato da inverni miti, in cui si verificano l'80% delle precipitazioni ammontanti a circa 1000 ml/anno e da estati asciutte, che ostacolano le crittogame senza



I vigneti sono impiantati sia in terreni pianeggianti che collinari, ai piedi di montagne che assomigliano alle Dolomiti.



Un'immagine invernale. E' stato scritto più volte che il clima dell'estremo Sud dell'Africa è simile a quello italiano, ma è una forzatura: il clima mediterraneo è diverso.



I produttori sudafricani rivolgono estrema attenzione alla vite: nella coltivazione, nella concimazione, nelle forme di allevamento e in tutte le pratiche culturali.

però danneggiare le viti che possono contare su irrigazioni di soccorso. La produzione complessiva ammonta a circa 9,5 milioni di hl di vino e succo d'uva, derivanti da 100.000 ettari di vigneto suddivisi fra 4700 aziende produttrici che danno lavoro a 300.000 addetti. I vitigni coltivati sono Chenin blanc (28%), Colombard (10,5%), Sultana (10,5%), Moscato (6%), Cabernet Sauvignon (5%), Sauvignon blanc (4,5%) e Chardonnay (4%). L'uva prodotta è destinata in gran parte alla vinificazione (95% della superficie vitata) ma il 13% circa del vino è distillato per ottenere brandy, la produzione di distillati da vinacce è agli esordi mentre la produzione di uva da tavola occupa l'8,5% della superficie a vigneto.



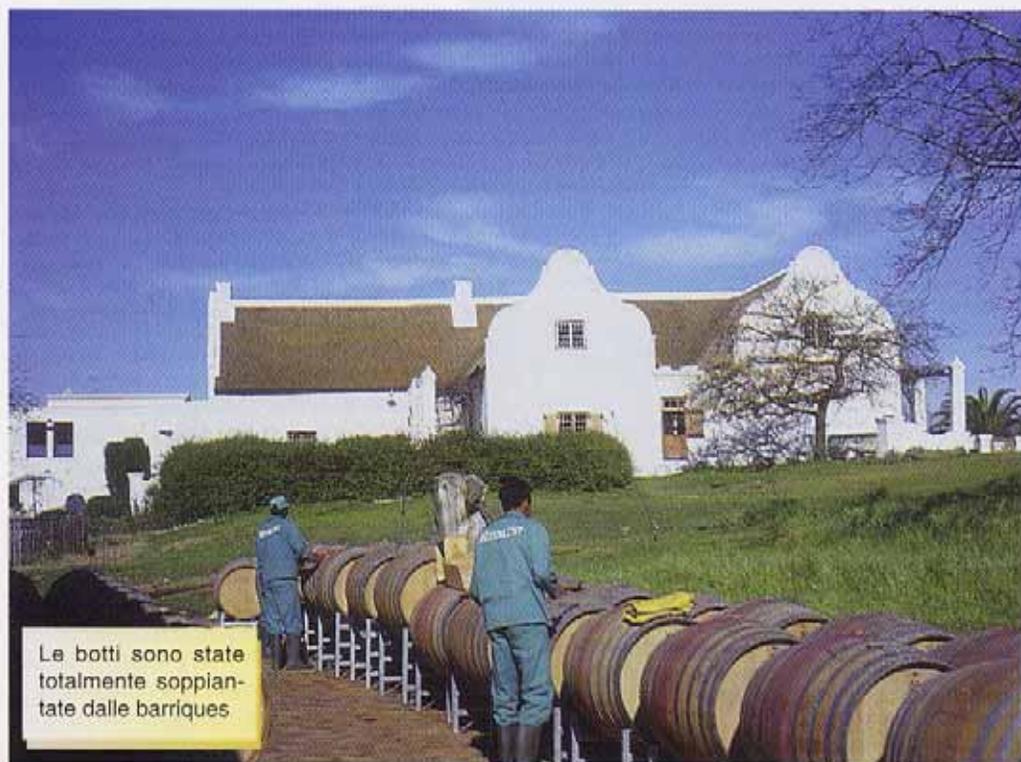
Ogni vigneto ospita prove di confronto, suggerite da consulenti provenienti da tutto il mondo.



La pulizia e l'ordine in cantina sono dettati dall'educazione anglosassone, che ha influenzato anche la popolazione boera. Le cantine presentano tutte una tecnologia personalizzata.



I terreni di Stellenbosch sono sciolti, ma soprattutto ciottolosi, pieni di sassi.



Le botti sono state totalmente soppiantate dalle barriques

Le botti sono state radicalmente soppiantate dalle barriques e la corsa al sapore boisé e tostato assume forme addirittura maniacali: è su questo versante il difetto più evidente dei vini sudafricani, ed è un peccato, perché i rossi sono veramente grandi. Le mode non si dovrebbero mai seguire alla cieca: è un principio che vale per tutti. Proprio per questo sarebbe utile che qualche ricercatore italiano riuscisse a trovare il modo di praticare nella botte tradizionale la stessa magia che avviene nella barrique, evitando però la cessione di tutte quelle sostanze che con i vini intesi come espressione dell'uva, del clima, del territorio, hanno poco a che fare.

Donato Lanati
Enologo