



ACQUISTATO IL .....

"221" Chenin Blanc 2024

2024

## Il volto più autentico e luminoso del Sudafrica



*Svinando*

Lo Chenin Blanc 221 di Alvi's Drift porta nel bicchiere il volto più autentico e luminoso della viticoltura sudafricana. La culla di questo bianco è la regione vinicola di Worcester, nello specifico l'esclusivo distretto di Scherpenheuvel. In quest'area il clima mediterraneo bacia le vigne con giornate calde e notti decisamente fresche, creando un'escursione termica ideale per preservare gli aromi. I terreni alluvionali, ricchi di minerali, offrono un nutrimento equilibrato alle piante. Quella di Worcester è considerata una delle zone più vocate e storiche del Paese per la produzione di bianchi di grande spessore e dall'identità inconfondibile. Chenin Blanc in purezza, questo vitigno, di origine francese, ha trovato in Sudafrica una seconda patria d'elezione a partire dal XVII secolo, diventando la varietà a bacca bianca più coltivata e amata della nazione per la sua incredibile versatilità. I vigneti sono gestiti secondo una filosofia di minimo intervento e nutriti solo con compost naturali prodotti direttamente all'interno della tenuta. I grappoli vengono raccolti a mano alle prime luci del mattino per evitare che il calore del sole ne rovini la fragranza. Per donare ricchezza alla struttura, una quota compresa tra il 20% e il 30% del mosto fermenta e affina in botti di rovere francese. La parte rimanente compie invece il suo percorso in serbatoi di acciaio inossidabile, una scelta mirata a mantenere intatta la spiccata acidità naturale dell'uva. Giallo paglierino brillante, avvicinando il calice al naso si scopre un profilo olfattivo complesso e riccamente fruttato, dove emergono nitidi i profumi di pesca bianca matura, mela cotta e una delicata sfumatura di miele di fiori selvatici. All'assaggio il vino conferma esattamente le promesse del naso. L'ingresso in bocca è liscio e avvolto da una piacevole cremosità, bilanciata alla perfezione da una fresca acidità. Il finale si distende lungo, pulito e straordinariamente persistente. Accompagnatelo con un filetto di branzino al cartoccio o con dei formaggi di capra freschi, dove la spiccata acidità contrasta la grassezza del latticino.

Benvenuti nel cuore della Breede River Valley, a circa due ore di auto da Città del Capo, in Sudafrica. Qui, in un territorio dove la natura si esprime con una forza e una generosità dirompenti, sorge Alvi's Drift, una cantina privata che custodisce una delle storie familiari e vitivinicole più affascinanti del panorama sudafricano. Tutto ha inizio nel 1928, quando il capostipite Albertus Viljoen van der Merwe, affettuosamente chiamato ancora oggi "Oupa Alvi" (nonno Alvi), acquistò un terreno fertile lungo le sponde del fiume Breede. Oupa Alvi non era un uomo qualunque: oltre a una visione lungimirante per l'agricoltura, era un pilastro della comunità e un grandissimo giocatore di rugby, tanto da aver segnato la prima storica meta degli Springboks (la nazionale sudafricana) contro gli All Blacks sul suolo africano. Nel 1930, per permettere ai residenti e ai lavoratori di attraversare il fiume in sicurezza, fece costruire un ponte a basso livello. Quella struttura divenne rapidamente nota a tutti come "Alvi's Drift", ossia il guado di Alvi, un punto di riferimento che oggi dà con orgoglio il nome alla cantina, celebrando il forte legame con il territorio e lo spirito comunitario delle origini. Oggi la tenuta è guidata dalla terza generazione della famiglia, con Alvi van der Merwe, nipote del fondatore ed ex medico convertito alla terra, nel ruolo di winemaker, affiancato dal fratello Johan. La proprietà è un ecosistema immenso e

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo  
**Provenienza** Worcester  
**Uve** Chenin Blanc 100%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** I vigneti da cui nasce questa riserva sono coltivati secondo una filosofia di intervento minimo e fertilizzati solo con compost naturali prodotti in azienda, la vendemmia avviene manualmente con accurata selezione dei grappoli, nelle prime ore mattutine. Il 20-30%, del mosto viene fermentato e affinato in serbatoi di acciaio.

**Sensazioni** Questo Chenin Blanc si presenta con colore giallo paglierino brillante. Al naso è complesso e fruttato, con note di pesca bianca matura, mele cotte e un pizzico di miele di fiori, il tutto a seguire al palato. Pesca acida, palato liscio e cremoso, con finale lungo e persistente

pulsante: oltre ai circa 410 ettari di vigneti, ospita un moderno caseificio, frutteti, e persino una riserva di caccia privata in cui convivono liberamente specie autoctone come springbok, eland e struzzi.