



ACQUISTATO IL

Sémillon 2023

2023

Bianco monumentale



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Franschoek

Uve Semillon 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve sono state pigiate a grappolo intero e fermentate spontaneamente in barriques classiche da 225L e uova di cemento. La maturazione avviene a basse temperature, senza aggiunte di solforosa, per 14 mesi: 70% in barriques nuove di rovere francese e 30% in botti di cemento. Questo approccio ossidativo a basse temperature permette di esaltare gli elementi materici del vecchio vitigno Semillon, creando una struttura eccezionale in un vino che può sicuramente resistere alla prova del tempo.

Sensazioni

Il Semillon Boekenhoutskloof è raccolto in prevalenza dal più antico vigneto di semillon del Sudafrica, piantato nel 1902 a Franschoek su suoli alluvionali con un alto contenuto di argilla. L'uva proviene inoltre da altri due blocchi a bassa resa piantati rispettivamente nel 1936 e 1942 su portainnesto originale e vitigni tradizionali. Al naso è fresco e invitante con aromi intensi di fiori d'arancio, marmellata e gelsomino e sentori di pot-pourri, ortica e cera d'api. Sapori puri di mandarino, nettarina e note di Cape fynbos, origano e camomilla creano un palato multistrato, con un'acidità morbida e ben integrata e una sottile sfumatura di cespuglio kaki e fieno greco dalla quercia prolungata ma molto delicata, che conferisce complessità e equilibrio. Il palato medio è secco e riccamente strutturato, con un corpo avvolgente e agile e un vibrante, attraente vena minerale. Il vino è accattivante, preciso e concentrato, ma elegante e morbido, con pompelmo, limone

cagliata e lime che indugiano su un finale pulito, leggermente salino, appetitoso.

Un vino bianco capace di sfidare il tempo e di raccontare l'autentica anima contadina di un intero continente. E' il Semillon di Boekenhoutskloof. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Franschoek, una delle culle più affascinanti della viticoltura del Sudafrica, letteralmente "l'angolo dei francesi". Questa vallata fu colonizzata alla fine del Seicento dagli ugonotti francesi che vi piantarono le prime viti. La storica cantina Boekenhoutskloof, nata nel 1776, custodisce qui un patrimonio viticolo monumentale. La vera chicca di questa etichetta è che proviene principalmente dal vigneto di Semillon più antico di tutto il Paese, piantato nel lontano 1902. Una vera e propria leggenda vivente che affonda le radici su suoli alluvionali caratterizzati da un alto contenuto di argilla. Le uve vengono pigiate rigorosamente a grappolo intero. La fermentazione avviene in modo spontaneo, grazie ai soli lieviti indigeni, all'interno di classiche barrique da 225 litri e in uova di cemento. Successivamente, il vino affronta una maturazione a basse temperature per ben 14 mesi senza alcuna aggiunta di solforosa. Il riposo si divide tra un 70% in barrique nuove di rovere francese e un 30% in botti di cemento. Questo approccio ossidativo controllato protegge il vino ed esalta al massimo gli elementi materici delle vecchie vigne. Nel calice si presenta con una veste dorata, luminosa e di grande consistenza. Al naso è fresco e invitante. Spiccano subito aromi intensi di fiori d'arancio, marmellata e gelsomino, scortati da eleganti sentori di pot-pourri, ortica e cera d'api. In bocca si rivela un capolavoro multistrato. Emergono sapori puri di mandarino e nettarina, arricchiti da note di macchia spontanea locale, origano e camomilla. L'acidità è morbida e ben integrata. Il legno delicato regala una sottile e affascinante sfumatura di fieno. Secco, con un corpo avvolgente ma agile e una vibrante vena minerale. Il finale è pulito, concentrato e leggermente salino, con ricordi di pompelmo e lime. Grazie alla straordinaria struttura e alla vinificazione protettiva, questo bianco ha un potenziale d'invecchiamento eccezionale. Buono già oggi, può evolvere in cantina tranquillamente per 10-15 anni, sviluppando nel tempo una complessità terziaria da perdere la testa.

Per pronunciare il nome di questa cantina senza nodi alla lingua serve un piccolo sforzo: si dice "Book-n-Howed". Ma per innamorarsi dei suoi vini basta un solo sorso. Fondata nel lontano 1776, questa storica tenuta si trova nell'angolo più nascosto e suggestivo della splendida valle di Franschoek, in Sudafrica. Il nome, letteralmente "la gola del Boekenhout", rende omaggio a un albero autoctono, un tempo ambitissimo dai maestri ebanisti locali per la creazione di mobili pregiati. La vera e propria rinascita della cantina, però, avviene in tempi moderni, precisamente nel 1993, quando un gruppo di appassionati decide di rilevare la proprietà, ormai abbandonata, per restituirle l'antico splendore. In questo momento entra in gioco la figura di Marc Kent. Giovane e carismatico, Marc non nasce con le mani nella terra. Anzi, la sua strada sembrava un'altra: era infatti sul punto di diventare pilota dell'aeronautica militare sudafricana, prima che i profondi mutamenti geopolitici del Paese rimescolassero le carte del suo destino. Voltata pagina, Marc decide di dedicarsi alla sua più grande passione, la viticoltura. Studia in Borgogna e a Bordeaux, si innamora dello stile europeo e torna a casa con una visione

chiarissima: dimostrare che il Sudafrica può produrre vini capaci di competere con i più grandi giganti mondiali. La valle di Franschhoek si rivela il palcoscenico perfetto per questa sfida. Abbracciata dalle imponenti montagne di Drakenstein, la zona beneficia di altitudini importanti e di un clima fresco e ventilato, decisamente insolito per le medie africane. Qui il terroir gioca a favore dell'eleganza: i suoli drenanti e le forti escursioni termiche permettono alle uve di maturare lentamente, concentrando profumi intensi senza mai perdere in freschezza e acidità. Sotto la guida tecnica di Marc Kent, Boekenhoutskloof si è affermata come una vera e propria specialista del Syrah, vitigno che in queste terre regala interpretazioni decisamente interessanti.