ACQUISTATO IL .....

"The Chocolate Block" 2024 2024



Audace ed espressivo

Siamo a Swartland, una regione del Sudafrica dominata da panorami sconfinati e un clima mediterraneo baciato da brezze oceaniche rigeneranti. Qui la storica cantina Boekenhoutskloof, fondata nel lontano 1776 da ugonotti francesi, produce un grande rosso da collezione. The Chocolate Block nasce all'inizio degli anni duemila da un'intuizione del geniale e anticonformista winemaker Marc Kent, che decise di creare un blend capace di racchiudere lo spirito selvaggio ma raffinato del terroir. Il nome evoca proprio la morbidezza e i richiami sensoriali del cacao, diventando in pochissimo tempo un vero e proprio fenomeno di culto internazionale. Siamo di fronte a un vino che non segue regole fisse, poiché la classificazione del territorio permette ai produttori di sperimentare liberamente. La percentuale dei vitigni viene modificata a ogni vendemmia per assecondare l'andamento climatico stagionale. La spina dorsale del blend è costituita dal Syrah, presente qui al 74%, che dona struttura e spezie. Troviamo poi l'11% di Grenache, l'8% di Cabernet Sauvignon, il 6% di Cinsault e un piccolo tocco quasi segreto dell'1% di Viognier, un'uva bianca inserita per donare una spinta aromatica ineguagliabile. In cantina le uve vengono fermentate a bacca intera all'interno di vasche di cemento e acciaio inossidabile. Questo processo avviene utilizzando esclusivamente lieviti indigeni, rispettando la naturalezza del frutto. Successivamente, il vino riposa per un periodo compreso tra i 12 e i 14 mesi in barrique francesi da 225 litri. I tecnici utilizzano legni usati per il 95% della massa, mentre solo una piccolissima quota del 5%, riservata al Cabernet Sauvignon, viene maturata in barrique nuove. Una scelta mirata a integrare perfettamente i tannini senza coprire l'espressività varietale. Veste rubino scura e impenetrabile, il profilo olfattivo è un'esplosione intensa di mirtilli neri, rovi maturi e olive nere. Bastano pochi secondi per avvertire sbuffi di pepe bianco e semi di coriandolo che arricchiscono il quadro. All'assaggio rivela un corpo medio-pieno. Il palato è succoso e avvolgente, dominato da sapori di liquirizia rossa e ciliegia fresca. L'acidità vivace corre parallela a tannini vellutati, regalando una sensazione liscissima. Il finale è secco, pulito e persistente, con un retrogusto di tabacco alla ciliegia e spezie esotiche.

Per pronunciarne 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 Franschhoek, 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 integrare il proprio ricco patrimonio di vigneti antichi con nuove piantagioni. Il progetto viene affidato a Marc Kent, un talentuoso enologo che proviene da una famiglia di pionieri del vino. Sua madre, Margaret Kent, è stata una delle prime donne a ottenere una licenza commerciale per produrre vino in Sudafrica, mentre suo padre, Graham Knox-Peirson, era un rinomato ebanista. Forse è proprio da lui che Marc ha ereditato quella sensibilità artistica nella selezione e nella cura delle botti, che si rivelerà poi fondamentale per il futuro successo del suo destino. Voltata pagina, Marc decide di dedicarsi alla sua più grande passione, la viticoltura. Studia in Borgogna e a Bordeaux, si

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Swartland
Uve	74% Syrah, 11% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon, 6% Cinsault, 1% Viognier
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono fermentate a bacca intera in una combinazione di fermentatori in cemento e acciaio inossidabile con propri lieviti indigeni. Dopo la fermentazione spontanea, il succo è stato trasferito in barrique francesi da 225 litri stagionate (95%) e il 5% (sul Cabernet Sauvignon) in barrique francesi nuove da 225 litri. L'affinamento variava dai 12 ai 14 mesi, a seconda della varietà.
Sensazioni	Il vino risultante è equilibrato e tremendamente elegante, con abbondanza di frutti di mirtillo nero e blu, rovi maturi e olive nere, che aggiungono complessità. Le bacche scure e luminose del Mas Nostre Dame si abbinano con classici sapori di liquirizia rossa e ciliegia fresca. Il vino è pieno, ma la sensazione in bocca è liscia e delicata. L'acidità vivace aggiunge eleganza, concentrazione ed energia al vino. Sentori di tabacco alla ciliegia e spezie esotiche. Il finale è secco.

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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821