

IDUMAJORE FESTA DE SU INU NOU undighi de Maju de su duamilatreighi

Salude a tottus, siamo nuovamente riuniti per festeggiare il vostro vino, avete già zappato le vostre vigne quest'anno piene di erba ? penso proprio di si e vi meritate un applauso.

Noi tutti sappiamo che i vini italiani e soprattutto i vini sardi sono fra i migliori in assoluto.

Però è bene conoscere anche le altre produzioni nel mondo perché la maggiore conoscenza vuol dire crescita.

Oggi voglio ricordare un vino particolare che viene dal profondo continente africano esattamente il SUD AFRICA.

Già dal 1655 l'Olandese Jan Van Riebeeck cominciò a coltivare i vitigni nella zona di Città Del Capo.

Infatti nel Sud Africa esiste un vitigno autoctono, si fa per dire, perché è un incrocio creato da una ricerca del 1925 dal ricercatore di viticoltura Prof. Abraham Perold dell'università di Stellenbosch.

Dalla coesione dei vitigni Pinot e Cinsault o più comunemente Hermitage si crea un vino rosso che porta il nome Pinotage.

Questo vino, per tanto tempo a noi sconosciuto, oggi è considerato un ottimo vino anche se di profumi e sapori particolari.

I profumi sono di frutta esotica con sentori di banana, gelso, mora, prugna ed altri che non sto a descrivervi.

Una caratteristica è la spiccata tendenza all'acetone dal gusto di acidità volatile che scompare nell'invecchiamento, appare anche un dolce piccante, un forte gusto minerale e di lacca, alcuni grandi esperti gli sentono un profumo strano che ricorda i chiodi arrugginiti.

Un particolare è l'invecchiamento che anche dopo 25 anni è sempre buono, quindi il Pinotage ci convince che è il vino esclusivo del Sud Africa.

Sicuramente non è il nostro gusto, i nostri palati sono abituati a vini strutturati ma con una giusta morbidezza e delicatezza .

Il Pinotage viene affinato in botti con i legni della grande tradizione francese per 12 mesi e così ottiene una buona aromaticità.

Il Pinotage pare sia il più consumato in Sud Africa ma in grandi quantità viene esportato in tutto il mondo, anche da noi nelle enoteche è presente con prezzi accessibili .

Si abbina molto bene con pasta , carni , formaggi e cibi speziati.

La zona di Constantia (Costanza), forse il miglior terreno vitato, ed è lì che proliferano i vitigni internazionali, oltre i già citati Pinot nero e Cinsaut , Cabernet Sauvignon, Shiraz , Merlot e tutti gli altri ben conosciuti.

Come dicevo in apertura la conoscenza di vini esteri è molto importante però noi preferiamo gustare i nostri vini, sia quelli prodotti nelle zone piane, collinari e montuose, perché lì sentiamo la nostra anima ed il nostro carattere Sardo che è inimitabile, W la Sardegna.