



OUTSIDER FÜR INSIDER - ÜBER DIE SORTENVIELFALT SÜDAFRIKAS

Südafrika ist ein altes Weinland. Erste Anpflanzungen sind genauestens dokumentiert und lassen sich auf das Jahr 1654 zurückdatieren. Den beiden Wörtern „Neue Weinwelt“ steht man folglich skeptisch gegenüber.

Südafrika ist aber auch ein Land ohne eigene Reben. Die ersten Stöcke, die Jan van Riebeeck in die Erde rund um das Kap pflanzte, stammten ursprünglich aus dem Rheingau. Nachdem diese in ihrem neuen Umfeld nicht wirklich wachsen wollten, griff man auf französische Reben zurück. Erst auf die Muscat Blanc à Petit Grains, später dann auf **Semillon**, die sich über die nächsten Jahrhunderte zum Prototypen südafrikanischer Weinkultur entwickeln sollte. 1822 bedeckte Semillon 93% der südafrikanischen Rebfläche. Die Sorte war derart präsent, dass man sie ganz einfach Wyndruif nannte, Weinrebe. Danach ging es erstmal bergab. Moden, neue Weinbautechniken und der Wunsch nach Veränderung verdrängten Semillon und hievten stattdessen Chardonnay und Sauvignon Blanc an die Spitze der weißen Rebsortenhierarchie.

Ein paar Weinbauern wissen allerdings um die Qualität und Eigenart der alten Sorte und setzen seit kurzem wieder vermehrt auf ihre äußerst individuelle Aromatik. Allen voran bei **Anthonij Rupert**. Dort vinifiziert man für den [Cape of Good Hope Laing Semillon](#) die Früchte 60 Jahre alter Rebstöcke und verwandelt sie in festgewobene, konzentrierte und lebendige Weine, die kühle, mineralische Noten mit Grapefruit und Steinobst verbinden und in eine cremige Textur betten. Das Finish ist lang und erinnert – typisch für Semillon – ein wenig an Kerzenwachs und Honig.



Semillon kann aber auch anders und am besten mit Sauvignon Blanc. Die Kombination der beiden ist ein Klassiker der Weinwelt und wie so oft in den letzten Jahren ist es Südafrika, das mit seinen Interpretationen neue Maßstäbe setzt. **Constantia Glen** tritt beispielsweise mit dem [Two](#) den Beweis an: der Lebendigkeit des Sauvignons kontert der Semillon mit Exotik und Tiefe. Ein wenig Holz steuert zudem feine Vanillenoten bei und puffert gleichzeitig die vitale Säure, die dem Wein trotz seiner Kraft und Dichte eine elegante Note mit auf den Weg gibt.





Die Idee Sauvignon mit Semillon aufzupeppen stammt ursprünglich aus dem Bordeaux, der Heimat des Semillons. **Steenberg** begibt sich mit dem [Magna Carta](#) auf die Spuren der besten französischen Interpretationen. Ein ambitioniertes Projekt, das aber nicht nur den großen Vorbildern gerecht wird, sondern den Wein gleichzeitig unter den besten Weißweinen des Landes positioniert. Weißer Pfeffer, Holunderblüten und Limetten geben den Takt vor, Eukalyptus- und Grapefruitaromen ergänzen. Säure kombiniert sich mit Substanz und im Verbund sorgen die beiden dafür, dass dem Magna Carta ein langes Leben beschert sein sollte.

Die Geschichte des **Viogniers** verläuft spiegelverkehrt zu der des Semillons. In den letzten 40 Jahren hat es die Sorte von weltweit noch 14 vorhanden Hektar auf beachtliche 12000 geschafft und nicht nur die ursprüngliche Heimat Frankreich zurückerobert, sondern auch den Sprung über Grenzen und Ozeane geschafft. Viognier boomt und das völlig zurecht. In Südafrika hat sich **Saronsberg** bereits vor mehr als einem Jahrzehnt der Sorte [Viognier](#) angenommen und keltert daraus Weine, die von Blütennoten und Pfirsichen, Marillen und kandierten Früchten erzählen. Dezentere Holzeinsatz sorgt für eine zusätzliche Dimension, doch stets mit dem Hintergedanken, der Frische und Klarheit den Vortritt zu lassen. Seit jeher ein Meilenstein in meinem Sortiment, wird der Wein dank älter werdende Rebstöcke und einem immer detaillierteren Verständnis der alles andere als einfachen Sorte, von Jahr zu Jahr besser.

Wenn Südafrika schon keine eigenen wilden Sorten hat, so hat es immerhin

Pinotage, einer in der Universität Stellenbosch 1924 erfolgten Kreuzung aus Cinsaut und Pinot Noir. Bei **Windmeul** keltert man daraus eine **Pinotage Reserve**, die die dunkle, mächtige und kraftvolle Seite der Sorte in den Mittelpunkt rückt. Intensive und reife Zwetschken werden von einer tiefen Würze, Kaffee und Lagerfeuernoten begleitet. Dass er sich vor allem zu Barbecues bestens macht, versteht sich fast von selbst.



AKTION BIS 22. JUNI 2017

Bei **Abnahme von 12 Flaschen aus dem Angebot der hier verlinkten und beschriebenen fünf Weine** gibt es einen **Gutschein** für die nächste Bestellung im Wert von **€ 20,00**

Viel Spaß mit den Außenseitern der südafrikanischen Rebsortenwelt wünscht Ihnen

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at

NEWSLETTER-TRANSLATION INTO YOUR LANGUAGE!

If you watch this newsletter **in your browser** you can translate it directly into your language - **it is only one click!**