

capewine

NEWSLETTER



VOM HINTERBÄNKLER ZUM KLASSENBESTEN – SÜDAFRIKANISCHER CHENIN BLANC

„Die Qualitäten der besten Chenin Blancs waren niemals besser. Ich glaube nicht, dass es übertrieben ist zu behaupten, dass wir im goldenen Zeitalter der Chenin Blanc leben und sie, neben Chardonnay, die beste weiße Rebsorte Südafrikas ist.“ Das könnten zwar meine Worte sein, in Wahrheit wurden sie jedoch von Tim Atkin, dem wichtigsten britischen Kenner und Kritiker der südafrikanischen Weinszene, gesprochen.

Chenin Blanc stammt aus Frankreich und hat ihr Epizentrum an der Loire. Dort werden seit Jahrzehnten Weltklasseweine daraus gekeltert, die jedoch nur selten ins Blickfeld hiesiger Weintrinker rücken, was damit zu tun haben mag,

dass gute Chenin Blancs österreichischen und deutschen Rieslingen nicht unähnlich sind: Sie haben **im Normalfall eine knackige Säure, eine kühle und stahlige Textur und glasklare Fruchtaromen.**

Insgesamt sind in Frankreich 9800 Hektar damit bestockt, in Südafrika sind es dagegen erstaunliche 18800 Hektar, was **das Land am Kap zum mit Abstand größten Produzenten der Sorte** macht. Chenin Blanc wurde mit größter Wahrscheinlichkeit von aus Frankreich flüchtenden Hugenotten nach Südafrika gebracht und wird seit nunmehr gut 350 Jahren in den Weingärten zwischen Stellenbosch und Swartland, Franschhoek und Cape Agulhas kultiviert. 340 Jahre lang wurde sie vor allem aufgrund ihrer enormen Ertragsfähigkeit geschätzt. Seit gut 10 Jahren allerdings ist man nun dabei, ihr enormes qualitatives Potenzial auch in Südafrika auszuloten.

DIE „CHENIN BLANC REVOLUTION“

David & Nadia Sadie sind nicht nur Shooting Stars in der boomenden Weinszene Swartlands, sie gehören auch zur Avantgarde der „Chenin Blanc Revolution“. Ihr Fokus liegt auf alten bush-vine Anlagen und gebirgigen Topographien, wo sie versuchen ihre Idealvorstellung terroirbasierter, eleganter und puristischer Chenin Blancs so gut wie möglich umzusetzen.

Vier unterschiedliche Varianten gehen mittlerweile auf ihr Konto: Der Weingarten für den [Hoë Steen Chenin Blanc 2017](#) wurde 1968 bestockt und basiert auf Quarz und Koffieklip, einem sedimentierten, stark eisenhalten Gestein. Nach einer ersten Vinifikation im Jahr 2015, für den das führende englische Weinmagazin Decanter **sensationelle 98 Punkte** zückte, hat man auf dem gleichen Level weitergemacht und allerorten Preise und Höchstbewertungen eingefahren (2017 ist noch nicht bewertet, 2016 gab es das Maximum von 5 Platter-Sternen und 93 Atkin-Punkte). Spontan vergoren und in zwei 400-Liter Fudern ausgebaut, offeriert der Hoë Steen Chenin Blanc weißen Pfirsich, frische grüne Birnen, Kräuter und Zitrusfrüchte in der Nase, einen dynamischen, druckvollen und kompakten Körper und ein ausbalanciertes und konzentriertes Finish.

Die Trauben für den [Skaliekop Chenin Blanc 2017](#) (2017 ist noch nicht bewertet, der 2016er erhielt 5 Platter-Sterne und 95 Atkin Punkte) reifen auf einem 1985 bestockten und biologisch bearbeiteten Schieferhügel. Die Lese findet wie immer bei David & Nadia per Hand statt, die Gärung startet spontan, der Ausbau geht in zwei gebrauchten 300-Liter Holzfässern vor sich. Insgesamt ergibt das einen Wein, der einen Aromabogen von Steinobst, Bienenwachs, Quitten, Karamell und Vanille bis zu weißen Blüten und Salz spannt und dessen dichte und dynamische Struktur in einem nachhaltigen und mineralischen Abgang endet.

Von sechs unterschiedlichen Weingärten aus Swartland, deren Rebstöcke zwischen 35 und 49 Jahre alt sind, stammt David & Nadias ganz einfach nach der Rebsorte benannter [Chenin Blanc 2017](#) (Platter 4,5 Sterne, 93 Atkin Punkte). David meint dazu, dass es die straffste und dynamischste ihrer Chenin Blanc Interpretationen sei, schon zugänglich aber doch auch für die Zukunft gekeltert.

Das vierte Ass im Ärmel der beiden ist der [Aristargos 2017](#), wo Chenin Blanc zwar den Protagonisten gibt, aber auch noch von Viognier, Roussanne, Semillon und Clairette unterstützt wird. Spontan und teilweise auf der Maische vergoren und in 300 Liter Fässern gereift, bestimmen erst reife Birnen das Aromaprofil, danach kommen noch Brioche-, Marzipan- und Orangennoten hinzu. Die Textur ist vielschichtig, weich und cremig mit einem feinen Säurekick, der Körper unbeschwert und elegant.

ORG DE RACS QUALITÄTSOFFENSIVE

Eine ähnliche Herangehensweise pflegt man auch bei **Org de Rac**, wo sich die generelle Qualitätsoffensive des Weinguts auch im [Die Waghuis Chenin Blanc – Verdelho – Roussanne 2016](#) niederschlägt. Alle drei Rebsorten vereinen Körper, Frucht und Säure. Nektarinen, Blüten, Zitrusaromen und eine kühle Steinigkeit geben in der Nase den Ton an, im Mund vereinen sich eine weiche Cremigkeit und spürbare Säure zu einem animierenden und kompakten Trinkgefühl. Der Körper wirkt kraftvoll und dynamisch, der Abgang ist saftig, fruchtunterlegt und pulsierend.



Nummer 1 – 2018: Windmeuls Chenin Blanc 2018 ist vor wenigen Stunden in Vorarlberg eingetroffen!

Chenin Blanc geht aber auch noch anders – ähnlich wie Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc eignet sich die Sorte auch blendend als lebendiger und doch auch gehaltvoller Jungwein. Windmeul liefert dafür auch 2018 die Probe aufs Exempel: Grapefruit, Mango, Melone und Ananas geben in der Nase den Ton an. Mindestens so viel Spaß wie die exotischen Aromen machen aber auch seine Frische und Saftigkeit, der Trinkfluss und die erstaunlich lebendige Säure. Abgesehen davon, dass man ihn sich quasi zu jeder Tageszeit einfach mal einschenken kann, ist der [Chenin Blanc von Windmeul](#) extrem vielseitig und passt bestens zu Sommersalaten, Fisch, Pasta und allen möglichen Tomatengerichten.

Viel Freude beim Genuss des "Klassenbesten" aus Südafrika wünscht

Ihr Paul Seeberger - capewine
www.capewine.at

Copyright © 2018 Cape Wine, All rights reserved.

