



MCC: Der große Bubble-Boom

In Südafrika sprudelt es. Die Methode Cap Classique-Schaumweine, kurz MCC, boomen unaufhörlich vor sich hin – was vor gut 25 Jahren in lokalen Weinkellern begann, hat sich längst zu einem globalen Phänomen entwickelt.

1992 fiel der Startschuss für eines der erfolgreichsten Projekte der südafrikanischen Weinbaugeschichte. Eine Handvoll gleichgesinnter Winzer fand sich zusammen und gründete die **Cap Classique Producers Association**, eine Vereinigung, die es sich zum Ziel setzte, ihre persönliche Leidenschaft für flaschenvergorene Schaumweine auch einer breiteren Öffentlichkeit zu vermitteln. Man kreierte den Namen Methode Cape Classique und gab sich ein Regulativ, das sich bewusst an der Champagne, der damals fraglos besten Schaumweinregion der Welt, orientierte.

Die **méthode champenoise**, die mittlerweile geschützt, im Rest der Welt **méthode traditionnelle** heißt, baut auf verschiedenen Kriterien, die allesamt auch in den MCCs umgesetzt werden: Die wichtigste davon ist zweifellos die **Zweitgärung in der Flasche**, die den Weinen nicht nur die feine Perlage mit auf den Weg gibt, sondern vor allem auch Energie und Vitalität, die charakteristischen Hefe-, Brioche- und Bratapfelnoten und die cremige aber doch elegante Textur. Débourage (natürliche Klärung des Mostes), Dégorgement (das Entfernen des Hefesatzes), Dosage oder Remuage (das Rütteln der Flasche per Hand oder Maschine) sind allesamt weitere Faktoren, die zur Qualität beitragen und die man sowohl bei der Produktion von Champagner wie auch bei der Methode Cap Classique anwendet.

Im Grunde genommen unterscheiden sich MCC und Champagner vor allem wegen ihrer **natürlichen Voraussetzungen** – wobei auch hier die Differenzen kleiner sind als viele annehmen. Die Champagne ist das nördlichste Weinbaugebiet der Welt, in dem große Weine gekeltert werden. Die Gegend um das Kap ist zwar nicht die südlichste aller Weinbauregionen, aber doch immer wieder kalten Atlantikwinden und arktischen Strömungen ausgesetzt und verfügt folglich oftmals über ein ähnliches Klima wie das französische Vorbild. Der vielleicht größte Unterschied liegt im Boden: Der ist in Frankreich vor allem von Kreide und Kalk bestimmt, während südafrikanische Reben vorwiegend in Granit, Schiefer und Sandstein wurzeln.



Das prägendste MCC-Weingut ist zweifellos die **Graham Beck Winery**. Die dort produzierten Weine bewiesen schon früh, dass Südafrika in der Liga der besten Schaumweinproduzenten ganz vorne mitspielen konnte. Ein Meilenstein war der klassische **Graham Beck Brut**, der stets auf Chardonnay und Pinot Noir beruht und Eleganz, Finesse und Frucht harmonisch vereint - Eigenheiten, die sowohl Nelson Mandela wie auch Barack Obama davon überzeugten, ihn auf

den Galadiners nach ihrer Angelobung servieren zu lassen. Seit jeher fantastisch ist auch der [Graham Beck Rosé](#), der seine kernige Säure und Saftigkeit mit Erdbeeraromen und getrockneten Kräuteraromen aufpeppt. Kompromisslos geradlinig, knochentrocken, kühl und mineralisch ist der [Graham Beck Brut Zero](#), während mit der [Cuvée Clive](#) ausgelotet wird, wo der Qualitätszenit in Sachen MCC liegt.

Dem ist man auch bei **Steenberg** auf der Spur. Im äußersten Süden Afrikas gelegen, profitieren die Trauben von deutlichen Tag-Nacht Unterschieden und kühlen Winden. Beides kommt dem [1682 Brut Chardonnay](#) zu Gute, der mit einer griffigen und engmaschigen Struktur punktet, in der sich mineralische Noten mit Haselnüssen, Brioche und Kräuteraromen vermischen.

Anthonij Ruperts Weingärten befindet sich zwar nicht in unmittelbarer Ozeannähe, dafür gehören sie zu den höchstgelegenen und folglich wiederum kühlfsten des Landes. Im Elandskloof-Valley, einem spektakulären Tal, wurzeln auf knapp 800 Metern Pinot Noir und Chardonnay für die beiden **MCC** der **Ormarins-Serie**. Nach jeweils 24 Monaten auf der Hefe präsentiert sich der [Ormarins Brut](#) cremig und saftig mit Aromen, die einen Bogen von Limetten über frische Äpfel bis zu weißen Blüten schlagen, während der [Ormarins Rosé Brut Vintage 2013](#) „Waldbeeren, kandierte Orangenzesten, Kirschen und Nüsse“ (Falstaff 91 Punkte) in einen leichtfüßigen Körper integriert.

AKTION BIS ENDE JUNI 2018:

Bei Bestellung von 11 Flaschen aus dem Sortiment des Newsletters erhalten Sie als 12. Flasche den Graham Beck Brut MCC in der Halbfflasche!



Viel Freude mit den herrlichen Schaumweinen aus Südafrika und einen prickelnden Sommer wünscht

Ihr Paul Seeberger - capewine
www.capewine.at

Copyright © 2018 Cape Wine, All rights reserved.