

capewine

NEWSLETTER



Graham Beck gründete 1983 sein Weingut in Robertson mit dem fast blasphemischen Ziel die besten Schaumweine außerhalb der Champagne zu keltern. Heute gibt es nicht wenige, die behaupten, dass ihm das gelungen ist.

Ganz wesentlich zum großen Erfolg beigetragen hat Pieter Ferreira, der Kellermeister von Graham Beck und weithin bekannt als Mr. Bubbles. Bubbles, meinte er letztes Jahr bei seinem Kurzbesuch in Vorarlberg, würden durch sein Blut fließen. Um dann auch gleich die persönliche Ebene zu verlassen und zu erklären, dass Bubbles – die Bläschen – ganz entscheidend für die Qualität der Schaumweine (MCC – Methode Cape Classique) verantwortlich wären. Je kleiner die Bläschen desto eleganter und delikater die Schaumweine – dafür ist wiederum die Zeit auf und die Qualität der Hefe verantwortlich).

Pieter war überhaupt eine Fundgrube an Wissen. Er legte mir in wenigen Worten dar, welche Bedeutung das Terroir in seinen Weinen spielt. Und wie es sein kann, dass in Robertson, einer der wärmsten Regionen Südafrikas, die

Trauben für derart elegante Schaumweine wachsen würden. „Kalk“, meinte er. „Kalk bündelt und strafft. Und nirgendwo am Kap gibt es soviel Kalk wie bei uns.“



Das merkt man vor allem im [Graham Beck Blanc de Blanc](#) (laut Pieter sein Lieblingsstil und der vermutlich am häufigsten ausgezeichnete MCC Südafrikas), dessen Textur dicht und cremig und doch auch elegant und vital ist und dessen Aromen an Zitrusfrüchte und Brioche noten erinnern.

Das spürt man aber auch im brillanten [Cuvée Clive](#), der – gerade zum besten Schaumwein Südafrikas gekürt – pfeilgerade in Richtung Gaumen schießt und dort neben einer gehaltvollen und zupackenden Textur feinfuchtige und mineralisch-salzige Spuren hinterlässt.

Bei Graham Beck hat man aber schon früh über die Grenzen der eigenen Region geschaut und dabei versucht, die geeigneten klimatischen und geologischen Zonen für ihre unterschiedlichen Schaumweinstile ausfindig zu machen.

„Im Snake Corner Valley in Paarl“, erzählte mir Pieter (*Foto unten, rechts*), „haben wir Pinot Noir ausgepflanzt. Der sorgt im [Brut Zero](#) im Verbund mit den Chardonnay-Reben aus Robertson für eine knochentrockene Struktur, vor allem

aber für feine Erdbeernoten, welche die Zitrus- und Mandelaromen des Chardonnays ergänzen.“



An der berühmten False Bay wachsen dagegen die Pinot-Noir-Trauben für den **Rosé Vintage**, der nur in den besten Jahren produziert wird. Dort sind die Trauben zwar fast den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt, gleichzeitig pfeifen jedoch atlantische Winde durch die Rebzeilen und sorgen für Abkühlung und eine lange Vegetationsperiode. Die ist bei Schaumweinen zwar eher unüblich, verleiht dem Rosé allerdings ein reifes und vielschichtiges Aromaprofil. Bleiben die beiden wichtigsten Weine von Graham Beck – die beiden Hauscuvées, der **Brut** und der **Rosé Brut**. Beide stammen, so wie es auch in der Champagne Tradition ist, aus quer über das Kap verstreuten Weingärten und werden aus unterschiedlichsten Jahrgangschargen zusammengemischt. Auch wenn die Cuvées die vermeintlichen Einstiegsweine in das Sortiment bilden, stellen sie für Pieter doch die größte Herausforderung dar. „Wir haben mittlerweile eine Basis von 120 Grundweinen. Das perfekte Gleichgewicht zu finden, ist folglich alles andere als einfach und erfordert Erfahrung, Leidenschaft und viel Fingerspitzengefühl.“

Drei Eigenschaften, die Mr. Bubbles allesamt innewohnen. So entsteht ein **Brut**, der elegant und lebendig mit Hefe- und Limettenaromen besticht;

und ein [Brut Rosé](#), der in der Nase Himbeeren und Kirschen in den Mittelpunkt rückt und am Gaumen mit feiner Mineralität, kühler roter Frucht und delikater Perlage punktet.

AKTION:

**10% auf alle Schaumweine von Graham Beck
bei Bestellung ab 12 Flaschen!**

(Gültig bis 09.12.2019)

**Ich hoffe, dass sich in der vielstimmigen Sprudelwelt von Graham Beck
auch der richtige Schaumwein für Sie findet.**

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at
