

# KAP DER GUTEN WEINE

DER WEINANBAU IN SÜDAFRIKA BLICKT AUF EINE LANGE GESCHICHTE ZURÜCK. VOR RUND 350 JAHREN WURDE DER ERSTE WEIN VOM NIEDERLÄNDER JAN VAN RIEBEECK GEKELTERT, HEUTE GIBT ES ÜBER 100 REBSORTEN



**Christina Hilker, Wein-Sommelière**

Unsere Autorin liebt und lebt das Thema Wein und Genuss. „Jeder Wein hat eine Geschichte, die es für mich zu entdecken gilt.“

Bruwer Raats (re.), Südafrikas „Winzer des Jahres“, mit seinem Freund und Partner Mzokona Mvemve



Die heutigen Eigentümer Tania und Willie de Waal sind seit Generationen im Weingut Scali verwurzelt

Die Südafrikaner sehen sich als eine Regenbogennation. Sie feiern die Vielfalt ihrer Kulturen. Dieses Facettenreichtum lässt sich auch ganz wunderbar auf ihre Weine übersetzen: Die Nähe zum Ozean, dessen frische Winde das erlesene Traubengut nicht nur vor Krankheiten schützt, sondern auch für Frucht und Raffinesse sorgt, paart sich mit einer atemberaubenden Landschaft. Die südwestliche Kapregion, die Wiege der Anbauggebiete, lebt von vielzähligen Tälern und weiten landwirtschaftlich geprägten Regionen, die stets von massiven, Millionen Jahre alten Bergketten geschützt werden. Diese kleinen Mikrokosmen sind wie der Rahmen eines wunderschönen Gemäldes. Die Farben, die letztlich die Würze, aber auch die Finesse in das Rebengut bringen, sind die unterschiedlichen Böden und die hervorragenden klimatischen Voraussetzungen, dank derer sich sehr beliebte Rebsorten wie Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz und Pinotage von ihrer besten Seite zeigen können.

**Weißwein von Weltrang**

Ein charmantes Beispiel hierfür ist der weiße Chenin Blanc, der in den Weingärten von Bruwer Raats meisterlich gedeiht. Bruwer selbst ist ein Enthusiast, was die am meisten angebaute Rebsorte Südafrikas betrifft. Der Winzer des Jahres 2018 keltert seine Weißweine

ausschließlich aus dieser Traube. Das ist durchaus nachvollziehbar, schließlich zählen Insider die aus dem französischen Loiretal stammende Rebsorte zu den besten der Welt.

**Chancen schaffen**

Südafrika ist eine junge Demokratie. Die ersten freien Wahlen liegen gerade einmal 25 Jahre zurück. Deshalb gibt es nach wie vor Projekte, um farbige Südafrikaner als Unternehmer zu fördern, auch im Weinbereich. Ein schönes Beispiel dafür ist die Township Winery, die versucht, Reben und Kellereien mitten in den Townships zu etablieren. Hinter dem Projekt stecken die Architektin Kate Jambela, der Australier Graham Knox und einige führenden Ladys aus den Townships.

**Typisch Südafrika**

Die Rebe Pinotage entstand 1925 an der Universität Stellenbosch aus einer Kreuzung von Pinot Noir und Cinsault. Letztere war in Südafrika auch als Hermitage bekannt, sodass der Name aus dem Spiel des Alten und Neuen zusammengesetzt wurde. Pinotage steht für Weine mit einer dichten Struktur. Weich und kraftvoll zugleich, wie das Paradebeispiel von Tania und Willie de Waal vom Weingut Scali schön zeigt. Ein Wein, der zum Träumen animiert: Von der Sonne, der Weite und dem vinophilen Zauber vom Kap der Guten Hoffnung!



**MEINE EMPFEHLUNGEN:**

**2018 Chenin Blanc „Original“, Raats Family, Stellenbosch**  
Exotische Duftnoten von Guave und Orangen, mit einem Hauch Anis. Am Gaumen frische Zitrusnoten eingebettet in Schmelz und Mineralität. Wunderbar zu Fisch und Krustentieren. Um 14 Euro, etwa über [www.vinomundo.de](http://www.vinomundo.de)

**2019 Philippi Sauvignon Blanc, The Township Winery, Kapstadt**  
Typisch Sauvignon, Stachelbeere und Feige trifft auf roten Pfeffer und frisches Gras. Feinwürzig und filigran. Perfekt zu kleinen Snacks! Um 11 Euro, etwa über [www.wahre-werte.info](http://www.wahre-werte.info)

**2014 Pinotage „Sirkel“, Scali, Paarl/Vor Paderberg**  
Feuriger roter Pinotage, beerige Frucht vereint mit kräutriger Würze und seidigem Gerbstoff. Harmoniert zu Fleischgerichten mit intensiven Saucen. Um 10 Euro, etwa über [www.vinomundo.de](http://www.vinomundo.de)

Fotos: Alain Proust; Bettina Meister; PR (2); privat (2); Stockfood/Cephas Picture Library



BEI WEIHNÄCHTLICHEM KERZENSCHHEIN FUNKELT EIN GUTER WEIN BESONDERS SCHÖN IM GLAS

Christina Hilker

# DIE ZEHN BESTEN WEINE ZU DEN FESTTAGEN

ZU DEN FESTTAGEN WIRD EIN GUTER TROPFEN BESONDERS GESCHÄTZT. HIER DIE TOP TEN UNSERER EXPERTIN ZU DEN VIELEN EDLEN MENÜ-IDEEN IN DIESER AUGABE. WEINE, DIE IN KOMBINATION MIT FEINER KÜCHE JEDE SCHLEMMERSEELE VERFÜHREN

Fotos: Bettina Meister, PR. (9); Stockley United/Javier Padina; Vineshop 24/Bestheim

## VEGETARISCH

**1 FLORAL**  
**2018 Albillo, Rudeles Valdebonita, Castilla y León, Spanien**  
 Ein mineralischer, frischer und duftiger Weißwein. Das richtige Pendant zu Salat von Knollen und Staudensellerie mit Apfel (S. 41) und Kastanienravioli mit Walnussfüllung und Petersiliensud (S. 44). Um 10 Euro, etwa über [www.wein-kreis.de](http://www.wein-kreis.de)

**2 SAMTIG**  
**8.2017 Malbec Invaders BIO, Mas del Perie – Fabien Jouvès, Cahors, Frankreich**  
 Jouvès möchte mehr Lebendigkeit und Frische ins Cahors bringen, und das gelingt ihm vortrefflich mit diesem rotbeirigen und geschmeidigen Malbec. Seine charmante Struktur harmoniert bestens mit den Crostini mit Ziegenkäse (S. 40) oder mit den Schwarzwürzeln mit Rotweinreduktion, brauner Butter und Mohn (S. 43). Um 12 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

## MODERN

**3 WÜRZIG**  
**2018 Blauer Spätburgunder „Mittenmang“, Bettina Schumann, Kaiserstuhl, Baden**  
 Kein Lollipop-Rosé, sondern ein Wein, der sich mittendrin befindet – oder wie es seine Schöpferin Bettina Schumann in ihrem Berliner Dialekt beschreibt: „mittenmang“. Fantastisch zu Burrata mit Pampelmuse und Grünkohl (S. 21) und zu Ofensellerie mit Pilzreduktion und frittierten Zwiebeln (S. 23). Um 11 Euro, etwa über [www.schumann-wein.com](http://www.schumann-wein.com)

## KLASSISCH

**4 SAFTIG**  
**2019 Riesling Rotschiefer, St. Antony, Rheinhessen**  
 Ökologischer Riesling vom spektakulären roten Hang, einem der besten Terroirs der Welt. Ein verführerischer, präziser Tropfen mit Trinkfluss, der in Begleitung mit Tatarschnitten (S. 10) und Seeteufel auf Lauch-Kapernsud (S. 12) zur Hochform aufläuft. Um 10 Euro, etwa über [www.st-antony.de/shop](http://www.st-antony.de/shop)

**5 BEERIG**  
**2017 A Descoberta Tinto, Dão, Portugal**  
 Die traditionellen roten Sorten des Dão vereinen sich zu einem fruchtigen und frischen Tropfen. Durch intensiven Maischekontakt entstehen Struktur und Länge. Die perfekte Wahl zu Käsewaffeln mit Blattsalat und Preiselbeer-Dressing (S. 11) und Gänse-Confit mit Kartoffelerrine und zweierlei Kohl (S. 13). Um 8 Euro, etwa über [www.wein-kreis.de](http://www.wein-kreis.de)

## FISCH

**6 PRICKELND**  
**Bestheim Crémant d'Alsace Brut Premium AOC**  
 Die Winzergenossenschaft Bestheim führt eindrucksvoll vor Augen, wie ein Crémant aus dem Elsass sein sollte. Pinot Blanc (Weißburgunder) und Auxerrois zeigen sich herrlich fruchtig mit anregender Pérlage. Toller Apéritif und Begleiter zu Blätterteigkissen mit Lachs (S. 64). Um 12 Euro, etwa über [www.vineshop24.de](http://www.vineshop24.de)

**7 CREMIG**  
**2019 Grauer Burgunder „Alte Reben“, Weingut Gehring, Rheinhessen**  
 Dieser komplexe Grauburgunder ist ein Schmuckstück von über 70 Jahre alten Reben, spontanvergoren und im großen Holzfass gereift. Das Aromenspiel von Quitte, Boskop und Mandeln harmoniert ideal mit der Räucheraal-Linsen-Suppe (S. 66) und dem Steinbutt mit Spinat und Trüffelsauce (S. 68). Um 16 Euro, etwa über [www.wirwinzer.de](http://www.wirwinzer.de)

## SCHNELL & GUT VORZUBEREITEN

**8 KRÄUTRIG**  
**2017 iToscani, Oliviero Toscani, Toskana, Italien**  
 Saftige Kirsche, animierend süß-herbe Balsamico-Note, krautwürzig, deutliche Anklänge von Unterholz und Lakritz – einfach traumhaft zu Capellini mit Morchelrahm (S. 32) und Vacherin mit gerösteten Haselnüssen (S. 34). Um 12 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

**9 ELEGANT**  
**2016 Chateau L'Eden, Bordeaux, Frankreich**  
 Ein moderner trinkiger Bordeaux mit Merlot-Dominanz. Mit seiner Cassisnote, dezenter Holzwürze und geschmeidiger Struktur passt er wunderbar zu der asiatischen Brühre mit Rinderteilet (S. 31) und Rehrücken mit karamellisiertem Chicorée und Kaffeesauce (S. 33). Um 14 Euro, etwa über [www.schreiblehner.com](http://www.schreiblehner.com)

**10 KOMPLEX**  
**2018 Aradon Tinto, Vinicola Riojana de Alcanadre, Rioja, Spanien**  
 Typisch Rioja: Die Tempranillo-Traube zeigt sich komplex und zugleich elegant mit Aromen von Pflaumen, Gewürzen und Kräutern. Eine schöne Ergänzung zu Arancini mit Radicchio (S. 53) und Hirschragout mit Kürbispüree und Wirsing-Chips (S. 56). Um 6 Euro, etwa über [www.vinatero.de](http://www.vinatero.de)

