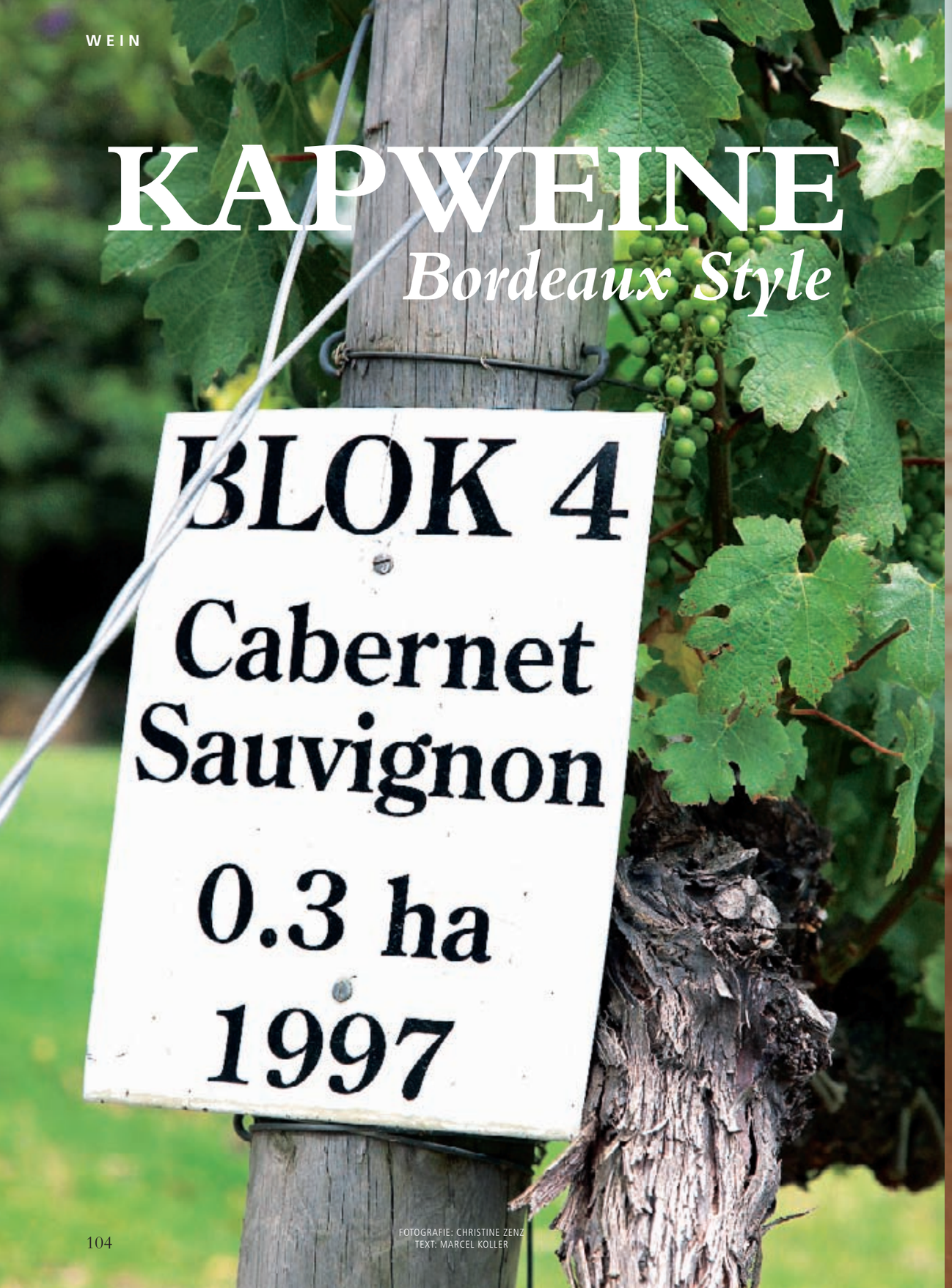
KAPWEINE

Bordeaux Style



Südafrikas Winzer sind jung, dynamisch und innovativ. Ihre Weine können mit Komplexität und Finesse den feinen Tropfen aus dem Bordeaux Paroli bieten.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: MARCEL KOLLER

Boekenhoutskloof

Wölfe, Stachelschweine und Schokolade. Das Weingut Boekenhoutskloof überrascht nicht nur mit seinem exotischen Namen, sondern ebenfalls mit seinem Mix aus Natur, Know-how und Qualität.

Das Boekenhoutskloof liegt in der äussersten Ecke des Franschhoek-Tals. Sein Name bedeutet übersetzt Schlucht von Boekenhout. Boekenhout ist ein Buchenbaum der Kapregion, der seit jeher für die Herstellung von Möbeln verwendet wird. Die Sonne hatte sich hinter einem grauen Wolkenschleier versteckt, schielte aber neugierig hervor, als wir Ende Dezember auf dem 76 Hektaren grossen Weingut ankamen. Schon von weitem waren die unzähligen violetten Blüten der Agapanthus oder Schmucklilien zu erkennen, die das Gut in strahlendem Lila und Weisstönen flankierten. Chief Winemaker Marc Kent erwartete uns gut gelaunt und zeigte uns höchstpersönlich sein kleines Juwel. Gegründet wurde das Weingut 1776 und ist damit eines der ältesten mit hugenottischen Wurzeln. Gut erkennbar dank dem französischen Charme, den die Landschaft und die Häuser auf dem Anwesen vermitteln. Die Inspiration für seine Weine holt sich Marc Kent einmal pro Jahr im Süden Frankreichs. Der Patron wollte 1989 eigentlich Pilot bei der Air Force werden, doch das Schicksal hatte andere Pläne mit ihm, denn bevor er seine Ausbildung antreten konnte, wurde das Pilotenprogramm aufgrund des Krieges in Angola beendet. Um Geld zu verdienen und die Zeit bis zur Wiedereröffnung der Flugschule zu überbrücken, arbeitete Kent als Kellner in einem Restaurant, wo er seine Leidenschaft und sein ausgeprägtes Gespür für gute Weine entdeckte. Dies blieb auch Donald Hess, dem Chef des Restaurants und Weinkenner, nicht verborgen. Eines Tages bat er Kent zu sich ins Büro und lud ihn ein, die Weinschule zu besuchen. Vier Jahre später hatte Marc seine Ausbildung abgeschlossen und bereits 1996 startete er als Winemaker bei Boekenhoutskloof, anfangs mit nur 6000 Flaschen pro Jahr produziert aus reinen Cabernettrauben.

Entgegen meinen Erwartungen kommt im Boekenhoutskloof nur zwei Prozent der Weinproduktion aus eigenen Reben. Die restlichen Trauben werden aus den besten Lagen anderer Gebiete wie Paarl, Wellington, Stellenbosch und sogar der Westküste eingekauft. «Für uns ist nicht die Herkunft der Trauben wichtig, wir möchten unseren Kunden die beste Qualität liefern und dies können wir nur sicherstellen, wenn wir offen sind, unsere eigenen Trauben mit den Topqualitäten anderer Gebiete zu verbinden», erklärte uns Marc Kent. Grosser Stolz des Weinguts sind die Betoneier, in denen der Wein fermentiert wird. Die Gefässe, die an übergrosse Eier und futuristische Raumschiffe erinnern, schaffen die perfekte Temperaturbalance, da sie den Wein vor Temperaturschwankungen schützen. Nach der Fermentierung wird der Wein in Barriquefässern gelagert, bis er schlussendlich in Flaschen abgefüllt und etikettiert seine Reise in die Welt antritt. The Wolftrap, Porcupine Ridge, The Chocolate Block und Boekenhoutskloof sind die exotischen Namen der vier Weinbrands des Hauses. Die erschwinglichen Linien The Wolftrap und Porcupine Ridge sind Alltagsweine, getoppt von der vollen Fruchtigkeit des südafrikanischen Klimas. Internationaler Star ist The Chocolate Block. Die Syrah-Assemblage ist fruchtig, aromatisch und birgt wie der Name sagt eine dezente Schokoladennote. Dank der speziellen Etikette ein Trendsetter. Nicht zu vergessen die Premiumlinie Boekenhoutskloof, die weltweit mit Topauszeichnungen gekürt wurde. Ausgewählte Weine von Boekenhoutskloof sind erhältlich in der ***delicatessa Globus.

www.boekenhoutskloof.co.za

Chief Winemaker Marc Kent.

Das Stachelschwein am Eingang ist das Symbol der Porcupine-Ridge-Weinlinie.
Die Comicfiguren im Degustationsraum stammen aus dem eigens für das Weingut kreierten Comic «The Steen Affair».

Die Betoneier, in denen der Wein gelagert wird, erinnern an futuristische Raumschiffkapseln.
Die vier Weinbrands v.r.n.l.: The Wolftrap, Porcupine Ridge, The Chocolate Block und die Premiumlinie Boekenhoutskloof.

Unter der weissen Papierhülle schlummert eine Weintrouvaille.

De Toren

Sonnenverwöhnt und mit Leidenschaft vinifiziert. Die charmante Boutique Winery präsentiert zwei Spitzenweine der südlichen Kapregion.

Mit nur 25 Hektaren ist De Toren eine einzigartige Boutique Winery auf dem Polkadraai-Hügel in Stellenbosch mit fantastischer Aussicht auf False Bay und den Tafelberg in der Ferne. Gegründet wurde das Gut 1994 von Emil und Sonette den Dulk, zwei Menschen, die dem Genuss huldigen und das Besondere lieben. Der Plan des Ehepaars war nicht, sich als Mitbewerber und Konkurrent in den südafrikanischen Weinmarkt zu drängen. Vielmehr wollten sie den Hunger der Weinliebhaber nach etwas Speziellem, Besonderem und Aussergewöhnlichem stillen. Zusammen mit Winemaker Albie Koch haben

Aus den alten Barriquefässern, in denen der Wein gelagert wird, designte Emil den Dulk persönlich Weinregale für den Weinkeller.

sie die beiden Topweine Fusion V und De Toren Z kreiert. Als Fotografin Christine Zenz und ich an diesem sonnigen Nachmittag in Stellenbosch ankamen, wehte uns ein starker, warmer Wind entgegen. Wie Emil und Albie, die uns persönlich in Empfang nahmen, erklärten, ist dieser Wind ein wichtiger Faktor für die Produktion der Weine. Durch ihn und die Nähe zum Meer gedeihen auf dem Anwesen die fünf klassischen Bordeauxrebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec und Petit Verdot. Der Wind reinigt die Reben von schädlichem Ungeziefer und kreiert auf diese Weise je nach Lage die unterschiedlichsten Trauben, die jedes Jahr neue spannende Aspekte für die Assemblage bringen. Highlight ist der Turm, der dem Gut seinen Namen verleiht und dessen Gravitation garantiert, dass der Wein nie der Tortur mechanischer Pumpen ausgesetzt ist. Die Leidenschaft für ein nachhaltiges Produkt mit Respekt vor der Natur spiegelt sich in jedem Detail des Weinkellers wieder und ist die Grundphilosophie der beiden Chefs. Nach Jahren der Planung war der Fusion V, dessen Name sich auf die Assemblage der fünf Bordeauxrebsorten bezieht, 1999 der erste Wein, den De Toren auf den Markt brachte. Cabernet Sauvignon ist mit seinen Anteilen zwischen 50 bis 60% das Rückgrat dieses Weins, der sich durch tiefrotee Farbe und intensive tanninestarke Aromen auszeichnet. Der zweite Wein De Toren Z kam 2004 erstmals auf den Mark. Das Z steht für Zeffer, ein Wort aus dem Griechischen, das übersetzt Wind bedeutet und Bezug nimmt auf den starken Einfluss der Meeresbrisen, die für die Weinreben und den Wein so wichtig sind. Der tiefere Tanningehalt dieses Weines erlaubt mehr Frucht und verleiht dem Wein das Profil feinsten Merlots.

www.de-toren.com

Inhaber Emil den Dulk mit Partner und Chief Winemaker Albie Koch.

LESERANGEBOT

KapWeine

Chocolate Block
Der Chocolate Block 2009 ist eine Syrah-Assemblage. Fruchtig, aromatische Konzentration, Schokoladennoten und würzig. In der Jugend bereits zugänglich. Elegant, cremig, samtig mit runden integrierten Gerbstoffen und langem, intensivem Abgang.
6 Flaschen: sFr. 225.– statt 270.– (6 x sFr. 45.–)

De Toren Z
Eine Merlot-dominierte Assemblage aus den 5 Bordeaux-Traubensorten: 2008 mit 45 % Merlot, 27 % Cab. Sauv., 7 % Cabernet Franc, 15 % Malbec und 6 % P. Verdot. Weich, harmonisch, Finesse in Kombination mit Dichte: Langatmiger Abgang.
6 Flaschen: sFr. 138.– statt 177.– (6 x sFr. 29.50)

Fusion V
Ein Cuvée aus 5 Bordeaux-Traubensorten: 2008 mit Cab. Sauv. 56 %, Merlot 7 %, Cab. Franc 20 %, Malbec 12 %, Petit Verdot 5 %. Harmonie in Kombination mit Dichte, Eleganz, Komplexität, Class und seidiger Struktur mit langem Nachhall.
6 Flaschen: sFr. 234.– statt 294.– (6 x sFr. 49.–)

Degustations-Set mit 6 Flaschen für sFr. 197.– statt Fr. 247.– (beinhaltet je 2 Flaschen der oben dargestellten Weine).
Bestellung unter: www.kapweine.ch/latavola.asp oder per Telefon 0041 (0)43 888 21 21

KapWeine, Rütibüelstrasse 17, 8820 Wädenswil, Tel. 0041 (0)43 888 21 21, Fax 0041 (0)43 888 21 22, www.kapweine.ch, info@kapweine.ch

DAS ANGEBOT IST GÜLTIG BIS 15.5.2012 ODER SOLANGE VORRAT REICHT. JAHRGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN. PORTO: 6 FLASCHEN FR. 13.00 – BIS 18 FLASCHEN FR. 19.00 – AB FR. 500.00 BESTELLWERT PORTOFREI. PREISE INKL. MWST.