

# An-den-vier-Enden-der-Welt.de

## Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

### Blaauwklippen Vineyards in Stellenbosch

3. Dezember 2011

Die Weingeschichte von **Blaauwklippen** begann 1682, als Gert Visser vom Gouverneur den Boden in der Region von **Stellenbosch** am Fuße der faszinierenden Bergkette zugeteilt bekam. Bis zum Einfall der Reblaus war **Blaauwklippen** hier eines der ersten Weingüter, später baute man Obst und Gemüse an. Als das verwahrloste Anwesen 1971 von Graham Bonzaier gekauft und mit Rebstöcken bepflanzt wurde, hatte man seit fast 100 Jahren keinen Wein mehr angebaut. Heute ist aus **Blaauwklippen** eines der besten Qualitätsweingüter des Anbaugebiets von **Stellenbosch** geworden, das als Partner zur deutschen Unternehmensgruppe Stefan Schörghuber gehört.

**Blaauwklippen** steht nicht nur für renommierte Weine, sondern bietet dem Besucher in den historischen Gebäuden auch ein Wein-Zentrum, ein berühmtes Restaurant und ein Kutschen-Museum. Wer den nach Kräutern und Gewürzen duftenden Garten durchquert, bekommt schon einen ersten sensorischen Eindruck von den Aromen der Weine. Im **Wein-Zentrum** kann man Bodenmuster des Terroirs anfassen und auf Displays alles über Weinanbau in Südafrika und die Weinbereitung auf **Blaauwklippen** nachlesen. Höhepunkte im **Kutschen-Museum** sind der Pferdebus, der bis 1905 zwischen Kapstadt und Stellenbosch verkehrte, und die Landauer von 1833/34, die einer Weinkollektion den Namen gab. Im Sommer sollten Sie eine Kutschfahrt durch die Weinberge nicht verpassen. Das **Restaurant Barouche** serviert köstliche Speisen aus Südafrika und Europa - und neben den **Weinen** von **Blaauwklippen** ein zünftiges Hefeweizen aus Schörghubers ureigenster Paulaner-Brauerei. Falls Sie am Kap feiern wollen, ist Blaauwklippen ein romantischer Ort für bis zu 600 Gäste.

Der **Kellermeister** und Direktor **Rolf Zietvogel** prägt zusammen mit engagierten und leidenschaftlichen Mitarbeitern, die vielfach schon seit drei Generationen auf dem Weingut tätig sind, maßgeblich den Erfolg. Der Badenser Zietvogel hat an der Fachschule für Weinwirtschaft in Weinsberg studiert und in Europa und Südafrika gearbeitet. Seine **Philosophie** des „geringen Eingriffs“ verfolgt das Ziel der minimalen Einflussnahme bei der Weinherstellung, was sich unter anderem in der ausschließlichen Verwendung rebsorteneigener Hefen ausdrückt.

Mit seinen anerkannten Spitzenqualitäten sammelt **Blaauwklippen** seit Jahren **Preise** bei Wettbewerben ein. In *John Platter's Wine Guide*, Südafrikas Weinbibel, rangiert er mit diversen 3- und 4-Sterne Ratings.

Die rund 105 ha **Weinberge** von Blaauwklippen rund 30 km östlich von Kapstadt erstrecken sich auf bevorzugten südlichen Hängen der **Berge von Stellenbosch** und sind nach Westen ausgerichtet. Der **Name des Weinguts** soll zurückgehen auf die von einem Mineral blau gefärbten Steine des Flusses, der durch Blaauwklippen fließt.

**Boden** und **Mikroklima** sind vor allem für rote Reben ideal; die unterschiedlichen Höhenlagen bringen Weine unterschiedlichen Charakters hervor. Es werden **Zinfandel**, **Cabernet Sauvignon**, **Shiraz**, **Merlot**, **Malbec** und **Petit Verdot**, aber auch weiße **Trauben** wie **Muscat** und **Riesling** angepflanzt. **Geerntet** werden im südafrikanischen Herbst von Februar bis April nur vollreife Trauben – alles ohne Maschinen.

Blaauwklippen bietet seine **Weine** in **vier Linien** an: die frisch-fruchtige **Landau-Serie**, die **Cultivar Selection**, die die typischen Merkmale jeder Rebsorte prägnant zum Ausdruck bringt, sowie die edle **Vineyard Selection** und die neue **Reserve-Linie**, in denen ausschließlich hochwertigste Trauben von Terroir-spezifischen Reben verarbeitet werden.

Wir konnten sechs Weine, **Zinfandel-Weine der Vineyard Selection** und **Reserve-Kollektion** und einen **Siegerwein aus der Blend-Competition** verkosten.

Die seit Mitte des 19. Jahrhunderts zumeist in Kalifornien angebaute rote Rebsorte **Zinfandel** stammt nach neuesten Forschungen ebenso wie der italienische Primitivo von der kroatischen Rebe Crljenak ab. Die Herkunft des Namens ist ungewiss, tauchte jedenfalls erstmals in den USA auf, wohin die Reben aus Österreich-Ungarn gelangten. **Zinfandel** ist in Südafrika kaum verbreitet, **Blaauwklippen** war mit das **erste Weingut**, das in den späten 70ern unter dem Önologen und Kellermeister **Walter Finalyson** den Zinfandel in **Stellenbosch** angepflanzt hat. Inzwischen hat man hier eigene Wege gefunden, um die problematischen unterschiedlichen Reifestadien der Trauben am Rebstock in den Griff zu bekommen. Die Beherrschung der Kunst der sortentypischen Kultivierung und eines qualitätsorientierten Ausbaus haben den Zinfandel zum „**Signature-Label**“ des Weinguts und **Blaauwklippen** zum **Zinfandel-Marktführer** in Südafrika gemacht.

### Vineyards Selection White Zinfandel 2009

Zur **323-Jahr-Feier des Weinguts** wurde aus dem Zinfandel ein ganz besonderer Wein gekeltert: ein **Blanc de Noire**, ein **weißer Zinfandel**. Aus ganzen Trauben vorsichtig abgepresst wird er sorgfältig kühl vergoren, um die weiße Farbe des Fruchtfleisches ohne die Farbstoffe der Schale zu erhalten. Wie ein typischer Blanc de Noire fließt er als leicht lachsfarbener **Goldregen** ins Glas und funkelt weiter goldig herum. In die Nase steigen leichte Noten von **Gewürzen** wie Nelken oder Zimt und süßen roten **Beerenfrüchten** nebst Zitrusrichtungen. Im Mund kommt sofort die **Frische** grüner Äpfel an, herrlich gebunden in einen geschmeidigen **vollen Körper**. Zwischendurch schmeckt man milde Zitronen, die urigerweise an die Zitrone in einem anständigen Kristallweizen erinnern. Die Säure kommt irgendwann ganz hinten zum Vorschein und rundet den **Abgang** mit einer birnigen Spur von Gute Luise ab. Mit 13,5 Volumenprozent ein **kraftvoller trockener Sommerwein**, den Sie auch einer Kalbfleischpastete oder pikant, aber nicht säuerlich angemachten

Meeresfrüchten beistellen können. 2010 gewann der **White Zinfandel 2009** eine **Goldmedaille** der *Michel Angelo Awards*, der höchsten Weinauszeichnung Südafrikas.

### **Vineyards Selection Zinfandel 2006**

Das ist innerhalb der Edel-Serie eigentlich der **Einsteiger-Zinfandel**, der allerdings unmissverständlich klar macht, dass wir uns auch insoweit auf dem Niveau der Spitzenqualitäten bewegen, denn was hier als Einstiegswein offeriert wird, würden andere Weingüter gerne als Höhepunkt auf ihrer Liste haben. Der Wein war 14 Monate im **Barrique**, 40% neue, der Rest gebraucht. Es kommen 14,5 % Alkohol ins Glas, wo es satt **violett** funkelt. Der **Duft** assoziiert reife Früchte, Backpflaumen, dazu eine Prise gemahlenen bunten Pfeffers. Jemand denkt laut an eine 80%-Kakao-Schokolade. Im Mund explodieren die Trockenfrüchte, die **Backpflaumen** kann man sich eingeweicht süffig vorstellen, dazu kommen **Aromen** von frischen Brombeeren und Heidelbeeren. Nach einiger Standzeit schmecken wir auch rote Früchte, blaue Früchte, ein ganzes **Fruchtspektrum** eröffnet sich, das von der markanten Säure noch lange im Abgang gehalten wird. Wenn Sie den **Vineyards Selection Zinfandel 2006** nicht verstecken wollen, reichen Sie ihn zu einem gespickten Rehrücken mit einer aromatischen Wild-Sauce oder einem indischen Curryknaller.

### **Vineyards Selection Cabriolet 2006**

Der Cabrio ist **Blaauwklippens Edel-Cuvée** im **kraftstrotzenden Bordeaux-Stil**: 33% Petit Verdot, 13% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon, 24% Malbec und 2 % Cabernet Franc. Ein gewagter Blend, setzt doch schon der Petit Verdot auf die **Tannine** und die **Power** der Cabernets und des Shiraz geben noch einen drauf. Im Wesentlichen werden die Tannine also vom pflaumenwürzigen Malbec in Schach gehalten. Und tatsächlich beeindruckt der tiefdunkle **Cabriolet 2006** mit seinen angenehmen 13,5% Alkohol am Gaumen mit einer wuchtigen **Komplexität** mit Schwarzer Johannisbeere und Schwarzkirschen plus Nuancen von Hollunder, Nelken, Tabak und sogar Kaffee. Auch leicht minzige Anklänge werden wahrgenommen. Der Mund ist gut gefüllt

mit **Körper und Kraft**, erstaunlicherweise sind **Tannine** und markante **Säure** im Geschmacksfülle angemessen **integriert**. Das Ganze führt zu einem wunderschönen, langen **Abgang**. Den Wein können Sie schon mal für eine mit Trockenobst und Beifuß gefüllte Weihnachtsgans beiseite stellen, er passt aber auch vor und nach Weihnachten gut zu einer schlichten Penne mit rindfleischreicher Bolognese und getrockneten Tomaten. Was die **Herstellung des Cabriolet 2006** angeht, so werden die Trauben nach kurzer Fermentation für rund 2 Wochen in der Maischegärung gehalten und reifen 16 Monate lang in 225 Liter-Eichenfässern.

### **Vinyards Selection Zinfandel Noble Latest Harvest 2008**

Jetzt wird es richtig lecker. Der berühmte **Blaauwklippen-Zinfandel** als liebevoll im **Barrique** ausgebaute **Trockenbeerenauslese**, das hört sich schon einzigartig an, ist tatsächlich **sensationell**. Es ist der **erste Late Harvest Zinfandel Südafrikas**. Beim *Michelangelo International Wine Award 2008* erhielt er die **Goldmedaille** und wurde zugleich zum **innovativsten Wein** der Veranstaltung gekürt.

Bei der **Südafrika-Weinshow 2011 in Berlin** war der **Zinfandel Noble Latest Harvest 2008** der absolute Türöffner zu **Blaauwklippen**. Hinter dem Wein steckt auch mehr als nur der Kampf um Harmonie von Süße und Säure, hier schaut das **Terroir** heraus und dazu die zuckerreiche Rebsorte Zinfandel. Fermentiert und gereift in kleinen Eichenfässern ist ein Wein zum **ewigen Süffeln** entstanden, den man nicht aus dem Mund lassen möchte. Hier haben wir einen sortenreinen und noch dazu **sortentypischen Zinfandel** - tiefdunkel im Glas, er verströmt **komplexe, wilde Aromen**, die wir gar nicht schnell genug zusammen bekommen. Die ruppigsten waren Tabak und Schokolade, die ein völlig falsches Bild ergeben. Da sind die diversen **Fruchtaromen** bis hin zur tropischen Palette schon akzeptabler. Jedenfalls begegnet uns ein **reichhaltiger Geschmack** von Himbeeren, Hedelfinger-Schwarzkirschen, superreifen Viktoria-Pflaumen und Rosinen mit einer Prise Zimt und Nelken. Wir können diese Rarität **Zinfandel Noble Latest Harvest 2008** gar nicht loslassen, was angesichts der 0,375l-Abfüllung eine großzügige Order empfiehlt. Am Gaumen tummelt sich eine **überzeugende Harmonie**

von **Restsüße, seidigen Tanninen und sanfter Säure**, die manchem Eiswein gut anstünde. Die europäischen Süßweine dürften ohnehin neidisch werden auf die stolzen 11,5% Alkohol, mit denen der Wein ein **knackiges Gerüst** für den Aufbau von Süße und Säure erhält. Die Plauderei aus dem Nähkästchen sagt, dass es die Tannine sind, die das Final nicht mehr enden lassen wollen und süchtig machen auf den nächsten Schluck. Egal, der Wein ist **einzigartig lecker**. Sie können ihn für ein ebenso schnuckliges Dessert spendieren - aber glauben Sie mir, der wahre Genuss erschließt sich pur aus dem Glas ohne Menüabenteuer. Ist es nicht das schönste Kompliment für einen Wein, wenn er so hochwertig ist, dass jede Speise den Solo-Genuss trüben würde?

### **Reserve Zinfandel 2009**

Blaauwklippen-Kellermeister Rolf Zeitvogel hat 8 Jahre Erfahrungen aus dem 1982 angelegten Weinberg und aus dem Keller in die neue **Toplinie, die Reserve-Kollektion**, eingebracht. Es waren Jahre einer selbst auferlegten Geduld, um mit Anbauexperimenten, Lagenselektion oder technischer Raffinesse bei Fermentation, Gärung oder Lagerung eine **Stilistik** zu erreichen, die Blaauwklippen internationalen einen der ersten Plätze bei den **Zinfandel-Kostbarkeiten** verschafft. Die selbstverständlich **handselektierten** und vollreifen **Trauben** werden mit Hilfe der natürlichen **Weinbergshefen** in französischen und rumänischen **Eichenfässern** spontanvergoren, danach kommen sie für rund 18 Monate in neue französische **Barriques**. Die Perfektion der Kreation des **Reserve Zinfandel 2009** hat sich gelohnt: Wir können gar nicht genug schnüffeln in der **Fülle der Aromen** von Pflaumen, überreifen Weintrauben und Rosinen, jede Menge Gewürze, etwas dunkle Schokolade und Lüftchen von Vanille, alles umrahmt von **freundlichen Barrique-Noten**. Geschmacklich begegnet uns eine ähnliche **Reichhaltigkeit**, die sich hier als dicht und komplex, aber nicht klebrig, sondern **harmonisch ausbalanciert** bezeichnen lässt und durch die Präsenz **sanfter und gemütlicher Tannine** unterstützt wird. Die sorgen für einen ebenfalls komplexen und **herrlich langen Abgang**, der uns immer wieder schmatzend und schluckend andere

Geschmacksnoten registrieren lässt. Es lässt sich angesichts der Hochwertigkeit des **Reserve Zinfandel 2009** kaum andenken, zu welcher unzähligen kraftvollen und würzigen Speisen der Wein passt. Wir haben ihn zu einem gut gewürzten Rehrücken mit rohen Klößen und pikanter Pflaumensauce serviert, es war ein **köstliches, vollendetes Wein-Erlebnis**.

### **Estate Barouche BC 25 2007**

Dieser Wein ist Ergebnis eines Events. Seit 1984 veranstaltet **Blaauwklippen** die **Blending Competition**, 2011 übrigens zum 28. Mal. Regelmäßig nehmen 70 bis 80 Wein-Clubs teil - überwiegend sogar Amateure, die meisten aus Südafrika. Die Bezeichnung **BC 25** ist ganz einfach zu deuten - **25. Blending Competition**, die am 6. September 2008 stattfand. Damals nahmen 79 Weinclubs teil, denen **Kellermeister Rolf Zietvogel** aus der Ernte 2007 im Barrique gereifte **Basisweine** von Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot und Zinfandel sandte, aus denen die Clubs ihre **Blends komponierten**. Die vier Finalisten aus der Vorauswahl stellten sich in Blaauwklippen einer **Fachjury**, zu der auch *Angela Lloyd* gehörte, ein Gründungsmitglied der Blaauwklippen Blending Competition. Den **Wettbewerb von 2008** gewann der Blend der **Wine Tasters' Guild** aus Kapstadt, die schon an allen 25 Wettbewerben teilgenommen hatten und dreimal in die Finalrunde gekommen waren. Der **Siegerwein** ist komponiert aus 46% Shiraz, 30% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon und 9% Zinfandel. Der Wein des Gewinners wird in limitierter Auflage unter dem Blaauwklippen Barouche Label abgefüllt, 2008 erstmals in **Magnum-Flaschen**, für das der in Stellenbosch lebende **Künstler Frans Groenewald** das **Jubiläumslabel** gestaltete. Im Glas ist der **Estate Barouche BC 25 2007** tiefrot mit einem violetten Glitzern. Stolz entsteigt dem Glas ein komplexes **Bouquet** aus roten und dunklen **Beerenfrüchten**, vor allem roten und schwarzen Johannisbeeren. Im Mund kommen zu den Johannisbeeren auch Kirschen, Feigen, Trüffel, leichte Schokoladen- und **angenehme Holztöne** hinzu, die von einer gewissen **Mineralität** begleitet werden. Der Gaumen ist von der **Körperfülle** und Struktur beeindruckt, aber auch von der **Ausgewogenheit** der **schön zusammengefügt** Tannine und der

**Säurekomponenten.** Mit dieser Magnum-Flasche schmücken Sie **jedes festliche Essen**. Besonders gut macht der Wein sich zusammen mit einem mächtigen Wildgericht wie Hirschkeule oder auch mit einem mariniertem Osterlamm-Gericht.

Das **Weingut Blaauwklippen** und seine **Weine** können sie im **Hörerlebnis mit Mirko Semmler-Lins** vom **Vertriebspartner Wineshopper** erleben.

➞ mehr Infos über das  
Weingut Blaauwklippen

<http://www.blaauwklippen.co.za/deutsch/willkommen.html>

➞ mehr Infos über die **Weine**  
von wineshopper

<http://blaauwklippen.wineshopper.de>

➞ mehr Infos über  
**Weine aus Südafrika:**

<http://www.suedafrika-wein.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

**E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)**