



März 2016: Besuch auf Lammershoek. Zweiter von rechts: Miteigentümer Andreas Abold; erster von links: Schalk Oppermann, Kellermeister.

Empfehlenswertes Golfhotel mit Weingut: Steenberg Farm in der Nähe von Kapstadt.

Lammershoek, <Terravinum Reserve White> (weiss, trocken) 2015 **Fr. 17.90** Südafrika, Swartland (54% Chenin Blanc, 35% Viognier, 11% Chardonnay) **(statt 20.—)**

Im März 2016 machte ich nach 28 (!) Jahren endlich wieder einmal einen Abstecher nach Südafrika. Bei der nur einwöchigen Erkundungstour am Kap ging es darum, die neueste Entwicklung der Weinregion besser einschätzen zu können. Wie schon bei meinem ersten Besuch war ich absolut begeistert von der Schönheit und Vielfalt der Natur. Was mich überraschte, waren die nun sehr gepflegten Hotels und die riesigen Fortschritte in der Gastronomie. Tatsächlich müssen die besten Restaurants bereits Wochen, teils sogar Monate im voraus gebucht werden. Nur dank den exzellenten Beziehungen des kompetenten Globus-Foodscouts Richard Kägi, der sich zeitgleich mit uns in Südafrika aufhielt, konnten wir deshalb einige der sehr guten Restaurants überhaupt besuchen. Im Weinbereich bekamen wir das ganze Spektrum serviert. Bei den Rotweinen entdeckte ich nicht allzuviel wirklich Aufregendes, obwohl ich sehr viel degustierte und auch einige Betriebe besuchte.

Bei den weissen Erzeugnissen begeisterte uns jedoch ein dichtes, mineralisches Gewächs des Weinguts Lammershoek, auf das ich von einem Selection Schwander-Kunden aufmerksam gemacht wurde, der an der Kellerei beteiligt ist. Teilhaber sind ausserdem Andreas Abold und die Fussballlegende Franz Beckenbauer. Die Farm befindet sich zwischen Paarl und Malmesbury in der sehr trockenen, heissen Region Swartland, direkt neben der Domäne des in Südafrika sehr bekannten Winzers Eben Sadie. Obwohl die Gegend nicht weit von Stellenbosch entfernt liegt, ist sie noch weitgehend unberührt. Beckenbauer, der sehr gerne in Südafrika ist, verliebte sich in dieses bereits im Jahr 1718 gegründete Weingut und erstand es 2012 zusam-

men mit seinen Freunden. Obwohl die 180 Hektar grosse Farm 80 Hektar Reben besitzt, wird aufgrund der strengen Selektion und Trockenheit nur sehr wenig produziert. Neben Weinbau werden auch Rinder gehalten, die den natürlichen Dünger für die Rebberge liefern. Für Südafrika typisch ist die Chenin Blanc-Traube, die ursprünglich aus der Loire stammt und vermutlich eine Kreuzung aus Sauvignon Blanc und Savagnin ist. Sie ist bekannt als Basis für die Loire-Schaumweine Vouvray und Saumur, ergibt dort aber auch grossartige Süssweine (zum Beispiel von Gaston Huet) und ist in Südafrika äusserst beliebt, weil sie in den vielerorts sehr warmen Anbauregionen frische Weissweine mit guter Säure hervorbringt. Alte, unbewässerte Chenin Blanc-Stöcke gelten seit neuestem als die grossen Favoriten in Südafrika.

Bei unserem Besuch verkosteten wir das gesamte Sortiment. Die Reserve-Linie wird aus Trauben der ältesten Stöcke des Guts gewonnen und nur in Kleinstmengen erzeugt. Ausserordentlich gut gefiel uns der aus über 50% Chenin Blanc bestehende <Terravinum Reserve White> 2015, der durch seine mineralische, fast salzige Art ein bisschen an einen trockenen Chablis erinnert. Er passt grossartig zu *fruits de mer* und besticht durch seinen trockenen, kraftvollen und doch eleganten Charakter. Er ist jetzt genussbereit und mindestens bis Ende 2018 haltbar. Sympathisches Detail am Rande: Kurz nachdem wir den Wein importierten, schrieb mir der Mitbesitzer Andreas Abold hocherfreut, dass der <Terravinum> soeben beim renommiertesten Weinwettbewerb Südafrikas zum besten <Capé White Blend> des Jahrgangs 2015 erkoren wurde.





Blick auf Castiglione Falletto.

Vietti, Barbera d'Asti, Spezialfüllung Schwander (rot, Italien) 2012 Fr. 34.90
Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza, Piemont (statt 39.—)



Im Frühjahr 2014 verkostete ich ein besonderes Lot eines Barbera von Vietti, das derart hervorragend war, dass ich es separat für uns füllen liess. Es handelt sich hierbei um Trauben von zwei 1932 und 1936 gepflanzten Parzellen mit über 80jährigen Stöcken, die zwar einen sehr kleinen Ertrag geben, dafür aber umso konzentriertere Beeren. Beim Besuch letzten Oktober lud uns Francesco ins gemütliche Ristorante Bovio in La Morra ein und brachte neben einem gelungenen 2009er Barolo Rocche auch einen 1999er Barbera mit, der grösstenteils aus Trauben dieser beiden Parzellen gekeltert wurde. Ich ertappte mich dabei, wie ich wie-

derholt vom Barbera nachschenkte, nicht aber vom weit über 100 Euro teuren Barolo. Der 1999er Barbera war unglaublich gut, wobei der für uns gefüllte und daneben verkostete 2012er diesen sogar übertraf, obschon er derzeit noch zu jung ist. Wer Barbera höchster Qualität schätzt, dem empfehle ich wärmstens, einige Flaschen dieses Weines in den Keller zu legen. Er kann bereits konsumiert werden (unbedingt zwei Stunden vorher dekantieren), erreicht seine ideale Genussreife jedoch erst ca. 2019 und ist bis mindestens Ende 2025 haltbar.

Ebenfalls vorrätig und zurzeit absolut köstlich:

Vietti, Arneis, Spezialfüllung Schwander (weiss, trocken) 2015 Fr. 18.90
Roero Arneis DOCG (statt 21.80)



Auf unser Betreiben hin wird jeweils eine besonders schöne Partie von Viettis Arneis deutlich länger auf der Hefe gelagert als die normale Füllung. Das zahlt sich aus: So darf dieser Arneis guten Gewissens als einer der gelungensten Vertreter seiner Art bezeichnet werden. Der 2015er ist jetzt <à point> und begeistert durch seine verführerische, geschmeidige Frucht; haltbar ist er bis bis mindestens Ende 2018.



Zu Besuch bei Vietti: Luca Currado (links) und Mario Cordero (rechts).

Quinta de la Quietud, <Corral de Campanas> (rot, Spanien) 2014

Fr. 14.90

100% Tempranillo, Spezialfüllung Selection Schwander, Toro

(statt 16.90)



Wie die Ribera del Duero liegt auch das Anbaugebiet Toro etwa eine Autostunde von Valladolid entfernt. Doch im Gegensatz zu seinem berühmten Nachbarn hat Toro dessen Bekanntheitsgrad noch nicht erreicht, obwohl das Potential sehr gross ist. Das trockene, warme Klima eignet sich hervorragend für den Reb- bau: Pilzkrankheiten sind hier höchst selten und die teils sandigen Böden bewirkten, dass das Gebiet als eines der wenigen weltweit von der Reblaus verschont geblieben ist. Die vorherrschende Traubensorte ist Tempranillo, im Toro <Tinta de Toro> genannt. Es handelt sich dabei um einen alten Tempranillo-Klon, der sich ideal an das heisse Klima adaptiert hat und von den Blättern her ein bisschen an Cabernet-Sau- vignon erinnert. Die Trockenheit hat auch zur Folge, dass die Erträge viel tiefer liegen und die Arbeit auf- wendiger ist. Der Bordelaise Jean-François Hébrard, der auch auf Haut-Brion arbeitete, lebt seit 2001 im Toro und zählt mit Quinta de la Quietud sicher zu den führenden Produzenten. So sind seine Weine bei

uns denn auch immer in Rekordzeit ausverkauft. Beim letzten Besuch verkosteten wir eine besonders gelungene Partie des <Corral de Campanas>, der gewissermassen als Zweitwein von Quietud bezeichnet werden könnte. Jean-François sagt: «Die Trauben stammen von etwas jüngeren Reben und ich kelterte den Wein bewusst so, dass er früher trinkbereit ist. Die eine Hälfte des Weines wird eineinhalb Jahre im Barrique gereift, die andere reift ohne Holz. Beide Teile werden miteinander verschnitten. Auf diese Weise gewinne ich einen ungemein charmanten, fruchtbetonten Wein, der ideal Tapas, Charcuterie und einfache Gerichte begleitet.» 2014 war ein exzel- lenter, harmonischer Jahrgang im Toro und entspre- chend präsentiert sich der <Corral> tiefdunkel, kräf- tigt und von beeindruckender Statur. Mir schmeckt er ausgezeichnet! Wer einen hochstehenden Grill- wein sucht, ist hier mit Sicherheit goldrichtig. Der <Corral> ist bereits genussbereit und mindestens bis 2020 haltbar.



Juni 2016: Mit Jean-François Hébrard (rechts) in einem seiner Rebberge im Toro. Der aus Bordeaux stammende Önologe arbeitete auch auf Haut-Brion.



Die Familie Huber betreibt auch ein gemütliches Hotel inmitten der eigenen Rebberge. Blick in den Fasskeller des Pacherhofs.

Pacherhof Sylvaner <Selection Schwander> (weiss, trocken) 2015

Fr. 16.90

Familie Huber, Neustift, Eisacktal (Südtirol/Alto Adige)

(statt 19.—)



Bei uns viel zu wenig bekannt sind die Weissweine des Eisacktales im klimatisch begünstigten Südtirol. Sie bestechen durch eine herrliche Frische und feine Fruchtigkeit. Einer der traditionsreichsten Betriebe ist der in der Nähe von Brixen gelegene Pacherhof, der zu den ältesten Weingütern Europas zählt und bereits seit 1000 (!) Jahren Weinbau betreibt. Die klassische Traubensorte des Eisacktales ist der Sylvaner, der sich im Vergleich zu seinem im Wallis unter dem Namen Johannisberg bekannten Pendant eleganter und feingliedriger präsentiert. Zu meinen Favoriten gehört der Sylvaner des Pacherhofs, der durch eine zarte, subtile Frucht und eine glasklare, köstliche Frische begeistert. 2015 war wie in weiten Teilen Europas auch im Eisacktal ein grosses Jahr. Die Trauben unserer Spezialfüllung stammen von den besten Hanglagen des Gutes, die sich auf 650 bis

750 m Höhe befinden. Andreas Huber, der für die Kellerei verantwortlich zeichnet, schwärmt vom 2015er und ist der Meinung, dass dieser sich jetzt optimal präsentiert. Haltbar ist der Wein bis Ende 2018.

Michl Laimer, der zusammen mit seiner Frau Monika Huber das ebenfalls zum Betrieb gehörende, sehr empfehlenswerte Hotel leitet, schwärmt enthusiastisch von den gastronomischen Möglichkeiten des Sylvaners, der auch ausgezeichnet zu Spargeln passt, wie ich mich unlängst selbst überzeugen konnte. Es ist ein wunderbarer, nicht aufdringlicher Weisswein, den man vielfältig einsetzen kann. Michl teilte mir jüngst am Telefon mit, dass er Selection Schwander-Kunden bei der ersten Hotel-Buchung 5% Rabatt auf die ohnehin sehr attraktiven Preise gewährt (www.pacherhof.com).

Grassl Rubin Carnuntum (rot, Österreich) 2012

Fr. 16.90

90% Zweigelt, 5% Blaufränkisch, 5% Merlot

(statt 19.—)



Zu den Bestsellern unter unseren österreichischen Gewächsen zählen jene von Philipp Grassl aus Carnuntum. Wie manche unserer Mitarbeiter zu Recht erwähnen, haben seine Weine eigentlich nur einen Nachteil: Sie sind immer zu schnell ausverkauft! Meist lohnt es sich zudem, sie ein bisschen länger reifen zu lassen. Dank Philipps Entgegenkommen dürfen wir unsere Reservationen bei ihm deutlich später als die anderen Kunden beziehen, obwohl Grassl immer zu wenig Wein verfügbar hat. So importierten wir erst letzten Dezember den 2012er Rubin Carnuntum, den er für uns länger im Fass reifen und später füllen liess. 2012 war zusammen mit 2011 eines der besten Jahre seit langem in Österreich. Es war durch-

gehend warm, aber glücklicherweise nicht zu heiss und erbrachte perfekt ausgereifte Trauben. Unser 2012er Rubin Carnuntum wurde 15 Monate in gebrauchten Barriques des Bärnreiser und anschliessend bis zum Import weiter auf der Flasche gereift. Er besitzt eine tiefdunkle, beinahe schwärzliche Farbe; am Gaumen ist er sehr kräftig, aber nicht schwer und betört durch eine dunkelbeerige, unglaublich attraktive Fruchtigkeit. Obwohl wir den Wein offiziell noch gar nicht angeboten haben, wurden vom 2012er Rubin bereits unter der Hand 1500 Flaschen verkauft. Nun haben wir nur noch 4500 Flaschen verfügbar – *first come first served!*