

Südafrikanische Weine und Bobotie

WEINBAUMUSEUM GenussSpechte erkunden Weingut Manley Wine Estate, Tulbagh

HOCHHEIM (hwg). Nur eine Woche nach dem Ausflug nach Würzburg (die HZ berichtete) stand für die GenussSpechte

richte ausgewählt, die aus logistisch-organisatorischen Gründen mit den Köchinnen um Punkt 19 Uhr im Museum ein-



Markus Eehalt kaufte 2020 das Weingut Manley Wine Estate mit in der Coronazeit. Foto: HWG

eine besondere Saalveranstaltung an: eine Weinprobe mit Weinen aus Südafrika. Den Kontakt hergestellt hatte Vereinsmitglied Rosel Zahn nach einer Reise.

Die Veranstaltung begann ausnahmsweise mit fünf Minuten Verspätung, denn der Vorstand war sich im Vorfeld einig: Spundekäs und Käsewürfelchen zu Weinen aus Südafrika? Fragwürdiges „Food-Pairing.“ Jutta Hühn und Susanne Ruitenbergh hatten recherchiert und Rezepte gewälzt und zwei Ge-

trafen. Es gab Bobotie, ein typisch südafrikanischer Hackfleischauflauf, sowie einen Eintopf mit Hühnchen, Gemüse und Erdnusscreme.

Hendrik Ruitenbergh begrüßte die Teilnehmenden und insbesondere den Gast und gab das Wort an Markus Eehalt weiter, der sich vorstellte. Ursprünglich kommt er aus dem Badischen, arbeitete jahrelang bei Bosch in Stuttgart und nach einem Sabbatical kaufte er 2020, mitten in der Coronazeit, ein Weingut, wie man ja so tut.

Der ursprüngliche Gründer hieß David Manley Jordaan, den Namen hat Markus beibehalten. Es liegt in der Nähe von Kapstadt und hat eine Lizenz für 7 Hektar, wobei die Hälfte davon zunächst gerodet werden musste. Das Weingut verfügt über ein Restaurant (verpachtet), Übernachtungsmöglichkeiten und sogar eine Mikrobrauerei. An dieser Stelle beschlossen die ersten Teilnehmenden eine Überprüfung des Gesagten vor Ort.

Im Anbau sind ausschließlich rote Rebsorten. Die Weißweine werden aus zugekauften Mosten hergestellt, die von den anderen Weinfarmen im Tal kommen – es sind fünf und sie sind allesamt viel größer mit einem Ausstoß von 500.000 – 1 Millionen Flaschen.

Während der einleitenden Worte kam der erste Wein ins Glas, ein Sauvignon Blanc.

Bedingt durch die Nähe der Berge ist es tagsüber sehr heiß, aber mit kühlen Nächten, ein ideales Klima für diese Rebsorte. Die Lese findet von Januar bis März statt, dieser Wein war daher bereits ein 2026er. Gelesen wird ausschließlich von Hand, von Frauen aus Lesotho. Männer sind für die Traktoren und den Transport von Lesekisten zuständig.

Winemaker ist Joshua von Blommestein, ein junger, sehr talentierter Winzer, der in Stellenbosch studiert hat und zuvor auf einem anderen Weingut arbeitete.

Als nächstes kam ein 2026er

Viognier ins Glas. Diese Rebsorte ist oft Cuvéepartner und wird selten reinsortig angebaut. Man findet sie in Südafrika und in der Schweiz (als „Aperöli“, dann darf man schon zwischen 11.00 und 17.00 Uhr mit dem Genuss beginnen). Chardonnay hätte man auch gerne zugekauft, den gaben die anderen Winzer nicht her wegen Eigenbedarf für die Schaumweinherstellung. Schade!

Der dritte Wein war aus einer Junganlage von Grenache, als Rosé angebaut, als „Überbrückung“, bis die Anlage alt genug für Rotweinherstellung ist. Der Wein ist dermaßen gelungen, dass die GenussSpechte-Empfehlung lautet: noch etwas aufstocken, generell einen Rosé aus dem Saftabzug herstellen und dann den Rotwein bereiten. Markus war ursprünglich kein Fan von Rosé, fand aber schnell, dass dieser sich hervorragend für den Genuss im Pool nach Feierabend eignet. Auch die Gäste sind begeistert, weshalb der Poolgenuss eingeschränkt werden muss.

Wenig überraschend haben alle Weine bereits viele Preise gewonnen.

Die nächste Rebsorte, den Pinotage (Kreuzung aus Pinot Noir mit Cinsaut bzw. in Südafrika Hermitage genannt) verkostete man als Vertikalprobe: in drei Gläsern gleichzeitig die Jahrgänge 2020, 2021 und 2023.

Die Weine von 2020 sind noch von den Vorgängern ge-



Die GenussSpechte während des Vortrags von Eehalt über seine Weine des 7 Hektar großen Weinguts nahe Kapstadt. Foto: HWG

macht. Beim 2021er hat man einen Teil der Barriquefässer aus französischer Eiche durch welche aus schwäbischer Eiche ersetzt. Der Großvater von Markus war Küfer und Markus hat das Fassmachen bei ihm gelernt.

Beim 2023er hat man das perfekte Verhältnis deutsch-französische Eiche gefunden.

Der Jahrgang 2022 entsprach nicht den Erwartungen und wurde als Fasswein verkauft.

Alle drei Weine fanden ihre Fans, die meisten Stimmen kamen auf den 2023er. Begleitet wurde diese 3er-Probe von Jutta's Bobotie.

Auch die nächste Rebsorte, den Shiraz, probierte man in den gleichen Jahrgängen auf die gleiche Art. Die Weine kamen alle sehr gut an. Begleitet wurde die zweite 3er-Probe von Su-

sannes Eintopf mit Hühnchen, Gemüse und Erdnusscreme.

Zwischen den Verkostungen erzählte Markus einige Anekdoten von dem Leben auf einem Weingut in der Neuen Welt, in der nicht alles immer glatt läuft. So ist die Stromlieferung nicht durchgehend, weshalb man eine sehr große Solaranlage mit Speichermöglichkeiten betreibt. Dennoch darf die Brauerei nur an den Schließtagen des Restaurants aktiv werden. Auch um Wasser muss man sich selbst kümmern, in eigenen Dammanlagen, die sich in der Regenzeit füllen und dann für das Jahr reichen müssen.

Als letzten Wein probierte man einen 2021er Cabernet Sauvignon. Diese Rebsorte bekommt keine Tröpfchenbewässerung, sondern muss sich mit dem Morgentau begnügen.

Durch den Stress gibt es kleinere Beeren. Der Wein hat eine ausgesprochene Kräuternote und fand auch seine Fans.

Am Ende gab es donnernden Applaus für die Weine und den kurzweiligen, sympathischen Vortrag. Hochheimer Blumen im Doppelpack – Riesling und Spätburgunder, die Leitrebsorten und noch ein verspätetes Blümchen, dieses vom Weingut Apostelhoeve in den Niederlanden, für Jutta Hühn als Dank für die Organisation der Würzburg-Fahrt.

Aus zuverlässiger Quelle ist bekannt, dass der harte Kern sich beim Aufräumen um die Reste in den Flaschen kümmerte.

INFORMATIONEN

Informationen über den Verein sowie Anmelde-möglichkeiten findet man unter www.genusspechte.de