

DIE REGION

100 km nördlich vom trubeligen Kapstadt liegt **Swartland**, ein ruhiges Agrarland mit mediterranem Klima. Provinz, möchte man denken, aber auf dem fruchtbarem, dunklen Boden wächst neben Getreide und Oliven auch Wein. Wein, der vielen als einer der besten Südafrikas gilt. Das Terroir der Region ist sehr vielfältig: in den küstennahen Regionen herrscht kühlender Atlantikeinfluss, je weiter man ins bergigere Landesinnere kommt, desto heißer wird es. Dort werden die Rebanlagen bewässert, an der Küste ist das nicht nötig. Nicht nur das Klima und die Topologie sind vielfältig, auch geologisch gibt es die verschiedensten Varianten: Sandsteinböden, Schiefer und Granit, auch eisenhaltige Tonböden kommen vor. Das Terroir der Region ist noch nicht vollständig unter önologischen Gesichtspunkten erfasst. Damit haben die jungen Winzer dort alle Möglichkeiten das passende Terroir für ihren Weinstil zu finden.



Nadia und David Sadie

DIE ERZEUGER

David und Nadia Sadie gehören zur neuen Winzergeneration, die maßgeblich zum Aufstieg der Region beigetragen haben. Ihr Familien-Weingut existiert erst seit 10 Jahren, doch werden die Weine von Kritikern wie Tim Atkin im selben Atemzug mit Ikonen wie Kanonkoop genannt. Das Terroir spielt dort die Hauptrolle, es geht den Beiden nicht um sortentypische Primärfrucht. Puristische Weine mit klarem Ausdruck sind das Markenzeichen ihres Guts. Nadia und David Sadie geht es um die Böden, die die Vielfältigkeit ihrer Weine schaffen: Schiefer, Granit, Eisen und Ton – je nach Rebsorte. Die Parzellen, die sie erworben haben, sind meist mit alten Bushvines bestanden, die nicht bewässert werden und biologisch bewirtschaftet sind. Die beiden Jungwinzer ergänzen sich perfekt: Nadia ist Geologin und Winzerin, sie kennt die Weinberge der Region wie niemand sonst. David ist Önologe, arbeitet im Keller, doch seine Mittel sind geringe Erträge und Minimalintervention, nicht aufwändige Technik. Das Marketing des Guts ist schlicht, die Weine sprechen für sich. Hier gibt es keinen Hype und Glitter, sondern authentische, gute Weine.

2017 DAVID & NADIA ELPIDIOS

W.O. Swartland, David & Nadia Wines

WEINBESCHREIBUNG

Ein im Wesentlichen durch die Grenache bestimmter Wein, der daneben die französischen Mittelmeerrebsorten Syrah, Carignan, Cinsault und zu einem kleinen Teil auch südafrikanischen Pinotage enthält. Die Trauben werden schonend gepresst, nur die Hälfte der Trauben werden von den Stengeln getrennt. Der Ausbau erfolgt in neutralen Holzfässern, die bereits mehrfach belegt waren und zwischen 500 l und 1000 l fassen. Solche Fässer geben, anders als die kleineren Barriques, die oft neu (»erstbelegt«) sind, keinen Geschmack an den Wein ab. So zeigt die Cuvée keine Röst- oder Vanillenoten, erhält aber durchs Holz genug Luft um sich gut zu entwickeln. Der Wein reift ein Jahr in Holz und nochmal wenigsten 18 Monate auf der Flasche, bevor er angeboten wird. Die Trauben stammen von den Granitböden um Paardeberg. Vielschichtige Aromen, viel **Früchte, Veilchen, erdige und mineralische Noten**. Kein Kaffee-Toffee-Vanille von den Fässern, der Wein ist ungeschminkt, aber hat Substanz. Auch lebt er nicht schokoladiger Behäbigkeit, sondern von vibrierender Frische. Ein unglaublicher Wein, lang und komplex. Trinken Sie ihn bei 16 ° und scheuen sie sich nicht, ihn noch ein, zwei Jahre liegen zu lassen.



TIM ATKIN

96/100 Punkte

**Grenache, Syrah, Carignan,
Cinsault, Pinotage**

 2030

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kalbskoteletts, Tartar, Bœuf Stroganoff,
Risotto mit Steinpilzen, Cannelloni mit
Spinat und Ricotta, Hartkäse, Brathähnchen,
Tapas oder Paté de Campagne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
