

## PINOTAGE – SÜDAFRIKANISCHER GEHT ES NICHT

Der Pinotage ist die Trumpfkarte der Südafrikanischen Weinproduktion. Die Traube ist eine autochthone rote Rebsorte welche 1925 von Professor Abraham Izak Perold an der Weinbauschule von Stellenbosch gezüchtet wurde.



### EIN ECHTER SÜDAFRIKANER



Die Rebe ist eine Kreuzung aus Pinot Noir und Hermitage (heute unter Cinsault bekannt). Aus der Wortkombination Pinot und -tage entstand der Name der Rebe. Es ist eine schwierige Rebsorte und äusserst heikel zu vinifizieren. Sozusagen die Diva unter den berühmten Traubensorten wie Shiraz, Cabernet Sauvignon, usw. welche am Kap gekeltert werden.

Der Pinotage ist also ein echter Südafrikaner. Diese neue Züchtung wurde 1941 als Experiment zum ersten Mal in die Flasche abgefüllt. Der Durchbruch gelang aber erst 1961 unter dem Lanzerac Label. Der Wein hat seither grossen Erfolg und der Pinotage hat heute seinen festen Platz in der Rebsorten Struktur des Landes.

### FRUCHTBETONT UND AROMENVIELFALT

Die Reben reifen früh, sind widerstandsfähig, mit hohen Säure- und Zuckerwerten. Die Weine sind dunkel in der Farbe, betont fruchtig mit Aromen von Bananen, Blaubeeren oder Pflaumen und erreichen relativ früh ihre Trinkreife. Die besten Weine haben aber ein Lagerpotential von 6 bis 10 Jahren.



Dazu gehören die Weine von Beyers Truter dem Pinotage König am Kap. Er gründete 1995 die Pinotage Vereinigung mit dem Ziel die Qualität und den Absatz zu steigern. Beides ist der Vereinigung gelungen. Heute sind 6.7% der Südafrikanischen Rebfläche mit der Pinotage Rebe bepflanzt, Tendenz steigend.

### AUSBAU IN EICHENFÄSSERN

Die Winzer glauben daran, dass mit der Reifung des Weines in kleinen, neuen Eichenfässern die schönsten Geschmacksnuancen hervorgebracht werden können. Eine 12- bis 15-monatige Lagerung macht jedoch nur Sinn, wenn das Trauben-Ausgangsmaterial genügend Frucht und eine eigene Tannin-Struktur mitbringt. Benutzt werden vorzugsweise französische Fässer.

### FAZIT

Die Top-Weinmacher haben die Traube im Griff und bringen das Beste aus ihr heraus. Und das ist mittlerweile verdammt viel. Pinotage-Weine sind zu mehr als «nur» perfekten Essensbegleitern geworden, die sie immer schon waren. Weshalb es sich absolut lohnt, sich durch einige Beispiele dieses kapriziösen Gewächses durchzudegustieren.

### TOP PRODUZENTEN

Fort Simon, Allée Bleu, Laibach, Morkel-Bellevue, Beyerskloof, Kanonkop, Kaapzicht