



Blick Richtung Süden zum Indischen Ozean (False Bay), rechts ein Teil des Constantiabergs.

Klein Constantia, Südafrika

Ich war erst zweimal in Südafrika, aber beide Besuche (der letzte vor vier Jahren) haben mich zutiefst bewegt. Es gibt wenige Länder, die eine derartige Schönheit und Vielfalt aufweisen. Vor einem Jahr lud mich ein guter Freund zu sich nach Hause ein; er ist Weinfan und so verkosteten wir einige bemerkenswerte Bordeaux. Der Wein des Abends, der mir später noch in Erinnerung blieb, war überraschenderweise kein Bordeaux, sondern ein Süsswein, den er zum Abschluss des Abendessens zum Käse auftischte. Im Gegensatz zu den schweren Sauternes begeisterte mich dieser Süsswein durch seine Frische und Finesse. Mein Freund lächelte und freute sich sehr und ein ebenfalls geladener, mir mit Hans vorgestellter Gast freute sich noch mehr. Wie sich herausstellte, leitet Hans dieses Weingut seit dem Jahr 2011 und hat es zu neuen Höhenflügen gebracht: Es handelte sich um den Süsswein des Weinguts Klein Constantia in der Nähe von Kapstadt.

Nun ist dieser **Vin de Constance** nicht irgendein Süsswein, der vor kurzem kreiert wurde, **vielmehr handelt es sich hierbei um einen der berühmtesten historischen Süssweine** überhaupt. Das Weingut Constantia, gegründet 1685 von Simon van der Stel, dem ersten Gouverneur der Kapkolonie, war schon früh für die Qualität seiner Weine bekannt. **Inbesondere der Süsswein erfreute sich im 17. und 18. Jahrhundert an den Königs- und Fürstenhöfen Europas grösster Beliebtheit.** Der eifrigste Bewunderer war vermutlich Napoleon I., der sich jährlich rund 700

Flaschen ins Exil nach St. Helena schicken liess und angeblich sogar auf dem Sterbebett hingebungsvoll Constantia geschlürft haben soll. Aber auch Friedrich der Grosse, der französische König Louis XVI., George Washington, Brillat-Savarin und viele andere verehrten den Constantia. Der berühmte Dichter Friedrich Gottlieb Klopstock verewigte diesen Süsswein sogar 1795 in seiner Ode <Der Kapwein und der Johannisberger>, in welcher er der <Tochter Konstanzia> gegenüber dem Johannisberg den Vorzug gab. In den 1880er Jahren, als Rebkrankheiten (Phylloxera), lokale Kriege und Arbeitskräftemangel das Weingut Constantia heimsuchten, wurde die Produktion eingestellt. Erst hundert Jahre später begann die behutsame Wiederbelebung dieses bedeutenden Weines auf dem 1823 von Constantia abgespaltenen Klein Constantia. Diese Renaissance wurde begleitet von Chris Orffer, dem ehemaligen Leiter der Weinbauschule in Stellenbosch, und Ernst le Roux, einem der angesehensten Rebspezialisten Südafrikas. Sie studierten die Quellen und konnten auch noch einige originale Constantia aus dem 19. Jahrhundert zur Degustation auftreiben.

Hans Astrom erklärt mir: «Der originale Wein bestand mit grosser Sicherheit aus der Sorte **Muscat de Frontignan**. Glücklicherweise entdeckten wir **einen uralten Muscat-Rebberg auf Klein**

Anfang November 2020: Besuch von Hans Astrom (Mitte) in Zürich; Hans leitet Klein Constantia seit 2011 und ist Mitbesitzer. Ebenfalls beteiligt sind u.a. Bruno Prats (ehemals Cos-d'Estournel) und Hubert de Bouïard (Château Angélu).





Das Hauptgebäude von Klein Constantia im kapholländischen Stil, erbaut Anfang des 18. Jahrhunderts.

Constantia, dessen Stöcke von Klonen aus dieser Zeit stammen mussten, da die Sorte seit 200 Jahren nicht mehr nach Südafrika importiert worden ist.» Mit der eigenen Rebschule vermehrten sie die Reiser und pflanzten einen neuen Muscat-Rebberg. Hans betont: **«Unser Süsswein ist ein frischer Wein mit Süsse, keinesfalls ist er ein Süsswein mit Frische!»** Bei der Erzeugung wird alles darauf ausgelegt, einen belebenden, rassigen, keineswegs klebrigen Dessertwein hervorzubringen. Dazu wird zu unterschiedlichen Zeiten auf zwanzig verschiedenen Parzellen gelesen; früh geerntete Lots werden mit reiferen Partien kombiniert, um sowohl Frische als

auch Süsse zu erzielen. Hans lacht und meint: «Die Produktion ist sehr kostspielig, denn wir ernten während zwei Monaten in unterschiedlichen Reifestadien, immer streng ohne Botrytis. Durch aufwendige Verkostungen wird dann schliesslich der finale Blend erzeugt. Die Lagerung erfolgt während fast drei Jahren hälftig in neuen 500-Liter-Eichenfässern und zur anderen im 5000-Liter-Fuderfass.»

All diese Bemühungen erbringen letztlich einen einzigartigen Süsswein, der durch seine Frische und Finesse begeistert. Ich habe ihn wie folgt verkostet:

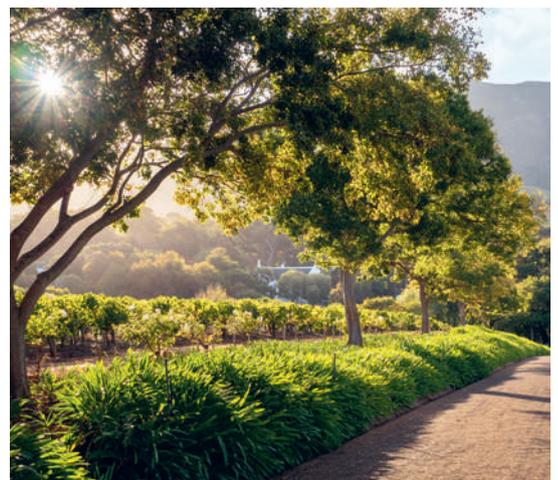


**Vin de Constance, Klein Constantia (süss, weiss) 2017
Südafrika, Muscat de Frontignan**

50 cl Fr.49.80*
(statt Fr. 55.—)

Hellgoldene Farbe; herrlich delikate Muskateller-Aromatik mit Anklängen von Orangen und reifen Zitrusfrüchten; am Gaumen erfrischend und inspirierend, elegant, mit glasklarer, belebender Säure und edler, zurückhaltender Süsse. Jeder Schluck lädt ein zu einem weiteren! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2040. Wichtig: gut gekühlt servieren. **Jede Flasche ist einzeln verpackt in einer attraktiven Geschenkbox.**

Blick Richtung Norden zum Tafelberg; links erkennt man einen Teil der Muscat-Stöcke für den Vin de Constance, im Hintergrund das Hauptgebäude.



* Keine Mengenrabatte möglich.