



Das Weingebiet Franschhoek in der südafrikanischen Provinz Westkap.

«Schoggi-Wein» für die Schweiz

Südafrika Kreatives Marketing und ein guter Tropfen machen den Chocolate Block aus. Der Bezug zur Schokolade ist allerdings etwas gesucht.

DANIEL TSCHUDY

Die südliche Hemisphäre ist die Heimat vieler verspielter Weinnamen. Im australischen Yarra-Tal verkaufen sie beispielsweise einen Pinot noir namens Innocent By-stander. In Somerset West, Südafrika, gibt es einen Sémillon mit dem Namen Epileptic Inspiration. Dazu kommen Old Lady on the Corner, Love of my Life und die bekannte «Fat Bastard»-Serie. Die Liste lässt sich beliebig verlängern und mit allerlei Anekdoten komplettieren. So hat auch der 1776 gegründete Bauernhof Boekenhoutsloof seine Geschichte; er liegt an der äussersten Ecke des Franschhoek-Tals, zirka 60 Kilometer östlich von Kapstadt in Südafrika.

Vor 25 Jahren wurden Hof und Land restauriert und es wurde ein neues Weinberg-Pflanzprogramm eingeführt. Initiator war der aus Natal stammende Marc Kent, der zusammen mit ein paar Freunden seiner Wertschätzung für die französische Weinbautradition Ausdruck verleihen wollte. Sie rissen die alten Obstgärten aus und pflanzten Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Viognier an. Die ersten Jahrgänge wurden noch mittels Mundpropaganda verkauft; heute gehört Kent zu den innovativsten und erfolgreichsten Weinproduzenten Südafrikas.

Und dann produzierte Marc Kent den Schokoladenwein, der mit Kakao aber nichts zu tun hat. Zwar habe eine der Parzellen Schokoladen-Aromen gehabt, lässt man ausrichten. Aber letztlich war es einfach ein guter Marketing-Gag für ein erfolgreiches Produkt, welches mittlerweile in über hundert Ländern getrunken wird. Kent kreierte den Chocolate Block vor 15 Jahren und der Jahrgang 2016 ist eine Mischung aus Syrah (79 Prozent), Grenache noire (11 Prozent), Cabernet Sauvignon (6 Prozent), Cinsault (3 Prozent) und Viognier (1 Prozent).



Marc Kent, Weinproduzent aus Südafrika.

Jährlich werden in Boekenhoutsloof rund eine Million «Chocolate Block»-Flaschen produziert und trotz dem grossen Volumen wird der Syrah als absolutes Qualitätsprodukt gewertet. Alleinimporteur ist die Wädenswiler Kapweine AG; Geschäftsführer Andy Zimmermann erzählt seine Erfolgsgeschichte: «Wir bieten rund 800 verschiedene Weine aus ganz Südafrika an und dürfen uns als absolute Kenner des dortigen Angebotes sehen. Vom Chocolate Block werden in der Schweiz direkt rund 40'000 Flaschen verkauft, 5'000 davon gehen über unseren Ladentisch, der Rest über Grossverteiler wie Coop und dessen Mondovino.»

Mittlerweile arbeitet Marc Kent an neuen Ideen und kaufte sich auch ein Weingut im kühleren Hermanus, dem südöstlich von Kapstadt gelegenen Küstenort. Die Strände rund um Hermanus sind beliebte Ziele zur Walbeobachtung, und im Old Harbour Museum gibt es eine entsprechende Ausstellung mitsamt einem freihängenden Walskelett. Wal ist also Trumpf und so würde es niemanden überraschen, wenn Marc Kent eines Tages mit einem neuen Weinprodukt käme; das wäre dann der Hermanus Wale Wine aus Südafrika.

Bis es so weit ist, kann man den Chocolate Block konsumieren. Ein starker aromatischer Wein, würzig, fruchtig und warm. Im Wein finden sich Geschmacksnoten von Pflaumen und schwarzen Früchten, und wer will, kann sich Schokolade gut vorstellen. Der Südafrikaner ist fast ein bisschen dickflüssig und braucht zu Beginn viel Luft.

Bei Kapweine AG ist der 2016er-Jahrgang für 32 Franken erhältlich. Die Ausgabe 2017 kommt bald auf den Schweizer Markt, dann für 34.90 Franken pro Flasche.

www.kapweine.ch
www.mondovino.ch
www.boekenhoutsloof.co.za

IMPRESSUM

Der Special «Genuss» ist eine redaktionelle Eigenbeilage der «Handelszeitung» und Bestandteil der aktuellen Ausgabe. Herausgeber: Redaktion und Verlag, «Handelszeitung», Ringier Axel Springer Schweiz, 8021 Zürich.