

# DER WILDE WESTEN DES WEINS

REBEN JENSEITS DES  
KULINARISCHEN HORIZONTS

TEXT NILS LACKNER FOTOS NILS LACKNER,  
LIGHTFOOT & WOLFVILLE VINEYARDS,  
VIGNOBLE MONDOR

Die Weingärten Nova Scotias sind allesamt in unmittelbarer Meeresnähe angelegt. Eine Tatsache, die nicht nur dem Traubenwuchs guttut, sondern auch wunderbare Ausblicke ermöglicht.

# N

enne mir zehn Rebsorten! Eine Aufgabe, welche die meisten unter uns normalerweise vor keine allzu große Herausforderung stellt. Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Merlot sind die typischen Antworten. Das sind die Weine, die wir alle kennen, trinken und lieben. Aber warum limitieren wir uns auf ein paar Dutzend Traubensorten? Was ist mit den anderen 14.000 Möglichkeiten, die wir haben? Mit dieser Frage habe ich mich im Rahmen einer Kanadareise intensiv auseinandergesetzt.

Warum schauen wir bei Wein so selten über den Tellerrand, während wir im Speisebereich ständig auf der Suche nach dem neuesten Kick zu sein scheinen? Auch die Social-Media-Plattformen spiegeln das wider. Über deutschen Riesling und burmesisches Massaman-Curry wird häufig gesprochen, aber niemand spricht über Kéknyelű (eine ungarische Rebsorte, aus der aromatische Weißweine gemacht werden). Warum darf nur das Gericht exotisch sein, nicht der Wein?

Dabei leben wir in einer spannenden Zeit, um mal was Neues im Glas zu haben. Durch die Globalisierung erreichen uns nicht nur immer mehr neue Weine, wir selbst sind auch mobiler. Hinzu kommt die Verschiebung der Grenzen im Weinbau, die dafür sorgt, dass neue Weinbaugebiete entstehen. Es gibt also keine Ausrede mehr, immer den gleichen Grauburgunder zu trinken, nur „weil wir das schon immer so gemacht haben“.

Wie es aussieht, wenn ein Weinbaugbiet langsam entsteht, konnte ich im Osten Kanadas selbst miterleben und war begeistert. Es ist ein bisschen wie die Eroberung des Wilden Westens, mit vielen mutigen Pionieren, die Neuland betreten. Weinbau gibt es in Nova Scotia, der östlichsten Provinz Kanadas, nachweislich seit über 400 Jahren. Moderner, kommerzieller Weinbau ist allerdings erst Anfang dieses Millenniums entstanden. Seitdem wird viel experimentiert, ausprobiert und wieder verworfen.

Ich treffe mich mit Rachel Lightfoot, einer jungen Winzerin aus Wolfville. Zusammen mit ihren Eltern führt sie das Weingut Lightfoot & Wolfville Vineyards. Sie erzählt mir, dass deutsche Rebsorten hier sehr beliebt seien aufgrund des ähnlich kühlen Klimas. Sowohl Nova Scotia als auch die deutschen Weinbaugebiete zählen in der internationalen Weinwelt zu den sogenannten Cool Climate Zones. So findet man hier Riesling und Traminer ebenso wie bei uns. Hellhörig werde ich allerdings, als Rachel mir von einer Rebsorte erzählt, welche Geisenheim heißt. Geisenheim? So heißt doch unsere deutsche Weinuniversität bei Wiesbaden. „Genau“, sagt Rachel. „Die haben sie ja auch gezüchtet. Ist ein Hybrid.“

Der Rosé aus dem Hause Lightfoot & Wolfville punktet mit unglaublicher Aromenvielfalt und Frische.



Rachel Lightfoot vom Weingut Lightfoot & Wolfville.





## GENUSS

Was sie damit meint, ist klar. Die Rebsorte ist durch Menschenhand und nicht auf natürlichem Wege entstanden. Immer häufiger sieht man solche Hybridreben, besonders in den neueren Weinbaugebieten. Gezüchtet wurden sie in erster Linie für ihre pilzresistenten Eigenschaften, aber einige bringen eben auch gute Eigenschaften mit, um in kühleren Regionen erfolgreich Wein keltern zu können. Nicht immer finden Hybride nur erfreuten Zuspruch, es gibt viele Gegner. Deren Argumente sind neben möglichen weinuntypischen Aromen auch der Schutz regionaler Kulturwerte. So hat die europäische Weinverordnung schon in den 1970er-Jahren Hybridreben für Qualitätsweine in Europa verboten.

Viele Winzer in Kanada verwenden Hybridtrauben oder autochthone Rebsorten, welche in Europa nicht zugelassen sind.



Rachel sieht beide Seiten der Medaille. Sie und ihre Eltern versuchen, weitestgehend bei den international bekannteren Sorten zu bleiben, betreiben ausschließlich biodynamischen Weinbau. Dennoch muss auch sie ihren heimischen Markt bedienen, und in dem dreht sich im Moment sehr viel um den Anbau der neuen Züchtungen. „Wir haben seit 2012 unsere erste eigene Appellation mit dem Namen Tidal Bay. Um die Bezeichnung auf dem Etikett benutzen zu dürfen, müssen wir uns an verschiedene Vorschriften halten. Dadurch wird nicht nur die Qualität des Weines, sondern auch ein Stil garantiert, welcher typisch für Nova Scotia ist. Das ist ein großer Schritt für uns“, erzählt sie stolz, wird aber sofort kritisch. „Leider wurde die Liste der erlaubten Traubensorten für Tidal Bay gerade erweitert, sodass es fast schon zu viele sind.“

Natürlich möchte ich den Wein probieren, der das junge Anbaugebiet repräsentieren soll. Sehr frisch und sommerlich wirkt er, mit aromatischen Noten von Apfel und Pfirsich. Er hat eine angenehme Säure, die durch einen Hauch Fruchtsüße ausbalanciert wird. Mit nur zehn Prozent Alkohol ist er der perfekte Wein für Terrasse oder Strand. Die Qualität hat mich überzeugt und ich bitte sie um eine weitere Kostprobe aus ihrem Repertoire. Sie schenkt mir einen Rosé ein, genau wie der Tidal Bay eine Cuvée aus mehreren Rebsorten, traditionelle und Hybride. Und so gut der erste Wein auch ist, dieser hier setzt noch einen drauf.

Der Gebrauch von Holzfässern kann den Weinen zusätzlich Körper und Gehalt verleihen.



Gaétan Mondor posiert stolz im Weingut, welches er mit seinem Vater aufgebaut hat. Die großen Stahltanks sind eine neue Investition in weitere Jahrgänge.



Eine unglaubliche Geschmacksbombe, welche die feine Süße von Waldbeeren mit der herben Spitzigkeit von Grapefruit gekonnt balanciert. Neuzüchtungen hin oder her, der Stoff ist verdammt lecker. Rachel ist stolz darauf, von Anfang an mitwirken zu können, wenn um sie herum ein neues Weingebiet entsteht. Das merkt man ihr und vor allem ihren Weinen an.



Die Hauptindustrie von Nova Scotia ist neben dem Tourismus immer noch der Fischfang. Der von hier stammende Hummer besitzt weltweit einen hervorragenden Ruf.

Vom Neuanfang kann auch Gaétan Mondor vom Weingut Vignoble Mondor in der Provinz Quebec ein Lied singen. Seine Familie war im Tabakanbau tätig, bis es 2003 zu einigen Gesetzesänderungen kam, die zum Einbruch dieser Branche führten. Etwas Neues musste her, also begannen Gaétan und sein Vater Maurice 2007 mit dem Anbau von Wein. Das Problem stellen hierbei die extrem harten Winter in Quebec dar. Also musste etwas Robustes her, eine Rebe, die den rauen winterlichen Temperaturen standhalten kann. Das bekommen die althergebrachten Weinsorten nicht hin. Aber es gab da gerade eine neue Wunderwaffe für Winzer, eine Züchtung aus Minnesota, welche sich Frontenac nennt. Sie kann auch Temperaturen von minus 35 Grad Celsius standhalten, ohne zu erfrieren, und war damit erste Wahl für die Mondors und viele ihrer Kollegen. Da keinerlei Erfahrungen mit Weinbau existierten, wurde erst mal experimentiert. „Wir hatten keine Referenzen, mussten teilweise Equipment selbst herstellen. Und dann wussten wir ja auch nicht, wie die Pflanzen unseren Boden annehmen würden“, erinnert sich Gaétan lachend. „Heute besitzt das Weingut rund 40.000 Rebstöcke auf 20 Hektar, die Bepflanzung für weitere zwei Hektar steht kurz bevor. Als einziges Weingut der Region haben wir eine Anlage zur



Mit Tidal Bay wurde die erste echte Appellation für Nova Scotia geschaffen. Die Weine sind frisch und spritzig, passen sensationell zur lokalen Küche mit viel Meeresfrüchten und Fisch.

Meine Reise durch Kanada hat mich inspiriert, wieder mehr Vielfalt in meinem vinophilen Alltag zuzulassen, mehr zu probieren. Natürlich wird mir nicht alles schmecken, was dabei in meinem

Glas landet. Aber das kann ich eben erst wissen, nachdem ich es versucht habe. Dazu muss ich nicht erst den Atlantik überqueren, auch hier gibt es viel zu entdecken. Junge, motivierte Winzer testen neue Methoden, bringen fast vergessene Rebsorten zurück auf unsere Tische und verschieben dabei die Grenzen der Weinproduktion. Osteuropa bietet spannende Möglichkeiten, für meistens sehr bezahlbare Preise neue spannende Weine zu probieren. Es gibt unendlich viele Optionen, mit Wein zu spielen, Spaß zu haben und den Horizont zu erweitern. Wir müssen uns nur trauen.

Frostschutzberegnung. Dabei werden kleinste Tröpfchen als Nebel zwischen den Rebezeilen versprüht, was die Pflanzen vor Frostschäden schützt. Klingt paradox, funktioniert aber tatsächlich.“  
Dadurch sind die Mondors jetzt auch in der Lage, andere Rebsorten mit ins Programm zu nehmen. Renaissance heißt einer ihrer Rotweine, der die rote Bandbreite des Weingutes widerspiegelt. Frontenac Rouge, Marquette und St. Croix heißen die hierfür verwendeten Trauben. Kennt man nicht, macht aber nix. Schmeckt nämlich trotzdem lecker. Mit viel Aroma von dunklen Waldbeeren, einer leichten Sandelholznote und feinen Gerbstoffen wäre das ein guter Begleiter für viele Gerichte. Oder wie es das Weingut auf seiner Website ausdrückt „der perfekte Wein, wenn man noch nicht weiß, was zum Dinner serviert wird“.

### INFO

Die hier beschriebenen Weingüter:

**Lightfoot & Wolfville Vineyards**

11197 Evangeline Trail  
Wolfville, Nova Scotia, Kanada  
[www.lightfootandwolfvillewines.com](http://www.lightfootandwolfvillewines.com)

**Vignoble Mondor**

137 Rang St-Henri Lanoraie,  
Quebec, Kanada  
[www.vignoblemondor.com](http://www.vignoblemondor.com)

Der freiberufliche Sommelier und Weindozent Nils Lackner wird international gebucht, um Proben und Seminare umzusetzen.  
Kontakt: [sommelier@tripmagazin.de](mailto:sommelier@tripmagazin.de)

