

Vom
MIGRANTEN
zum Exportschlager
Icewine – Die Erfolgsgeschichte

Die Urväter von Inniskillin „in front of the winery“: der Österreicher Karl Kaiser (links) und Donald Ziraldo, Sohn italienischer Einwanderer.



NUR 20 AUTOMINUTEN VON DEN TOSENDEN MASEN DER NIAGARAFÄLLE ENTFERNT HAT EIN ÖSTERREICHER DEN KANADISCHEN WEINBAU REVOLUTIONIERT, UND DAS MIT EISWEIN: KARL KAISER. EINE VORREITERROLLE, DIE SEINE MARKE INNISKILLIN BIS HEUTE IN DER KANADISCHEN WEININDUSTRIE SPIELT.

TEXT: UTA NABERT

Während im kanadischen Örtchen Niagara-on-the-Lake, hart an der Grenze zu den USA, sekundlich zwei Millionen Liter Wasser donnernd in die Tiefe stürzen und jährlich Touristen aus der ganzen Welt anziehen, wird unweit dieses Natur-spektakels spektakulärer Wein gemacht. Icewine, abgefüllt in 1,5 Millionen Flaschen, die jährlich hinausgehen in die ganze Welt. Nur 20 Autominuten von den Niagarafällen entfernt, vorbei an opulenten Holzvillen, umgeben von großzügigen Rasenflächen, alten Linden und Kirschbäumen liegt das Weingut Inniskillin – gegründet vom Österreicher Karl Kaiser und seinem Freund Donald Ziraldo, Sohn italienischer Einwanderer. Ihnen ist in den 1980er-Jahren nichts weiter gelungen als Kanadas Weine zu revolutionieren und schließlich auf die Weltkarte der Trinkkultur zu heben.

WEIN ENTLANG DES FLUSSES

Die Weine in der Niagara-Region profitieren von besonderen Bedingungen, die nicht zuletzt auch aus den Aktivitäten der Wasserfälle resultieren: Noch vor rund 12.000 Jahren stürzten diese nicht 17 Kilometer, wie heute, sondern nur fünf Ki-

lometer von Inniskillin entfernt in die Tiefe. Mit ihrer Wucht trugen sie Schicht um Schicht den Boden ab; die sich lösenden wertvollen Sedimente gelangten über den Niagarafluss in den Ontariosee – dorthin, wo heute Inniskillin liegt. Mit der Zeit türmten sie sich auf und bilden heute ein neues, 50 Kilometer langes fruchtbares Ufer – ideal für den Weinbau. Das damalige Ufer, die Niagaraklippen, erheben sich heute hinter den Weingärten. Sie schützen die Reben vor kalten Winden. Abgeschildert durch die Klippen, aufgeheizt durch den See und genährt von einem sauren Boden, bestehend aus kiesel- und eisenhaltigem Sandstein, Kalk, Dolomitgestein sowie Ton, Lehm und Sand, wachsen hier heutzutage unter anderem Chardonnay, Pinot Noir, Riesling und Vidal. Zudem liegt die Niagara-Ebene auf dem 43. Breitengrad und bietet somit ähnliche Anbaubedingungen wie Kalifornien, Teile Frankreichs oder Italiens, was der studierte Landwirt Donald Ziraldo seinerzeit schnell erkannte. Doch trotz der perfekten Bedingungen für die Niagara-Weine handelt es sich bei der Erfolgsgeschichte des Kanadischen Weinbaus um eine überraschend kurze, die erst Ende der 1980er-Jahre in

Schwung kam. Denn bis dahin kelterten die Weinbauern ihren Wein vor allem aus den heimischen Labrusca-Reben (*Vitis labrusca*), in unseren Breitengraden auch als Mutterrebe diverser Uhdler-Sorten bekannt. Die Trauben eigneten sich zwar gut zur Herstellung von Saft, Obstkonserven und Desserts, nicht aber zur Herstellung hochwertiger Tischweine.

WIE DER ZUFALL SO WILL

Das erkannten auch Karl Kaiser und Donald Ziraldo. Die beiden Einwanderer waren sich seinerzeit einig, dass der kanadische Wein ungenießbar sei. Sie waren die Ersten, die sich weigerten, wie damals in Niagara üblich, Wein aus einer Mischung von Labrusca-Reben und importiertem Traubensaft zu keltern. Stattdessen wagten sie, mit Sorten zu experimentieren, die sie aus Europa mitbrachten und die durchaus anspruchsvoll und nicht immer einfach in der Pflege sind: In einem kleinen Weingarten pflanzte Ziraldo 1974 Riesling, Chardonnay sowie Gamay. Drei Jahre später kelterte Kaiser den ersten Wein – und gehörte hiermit zu den großen Vorreitern in der Region, der andere inspirierte. Seit Jahrzehnten hat sich an der Größe des Weinanbaugebietes in Ontario – rund



Icewine wie jener von Inniskillin gehört seit vielen Jahren zu den kulinarischen Spezialitäten Kanadas.



6.880 Hektar – nichts geändert. Doch werden heute kaum noch Labrusca-Reben angebaut, sondern hauptsächlich europäische Sorten.

Dabei war es reiner Zufall, dass sich der Österreicher Karl Kaiser 1969 im zweitgrößten Land der Erde ausgerechnet in Ontario niederließ. In St. Veit an der Gölßen (für Ortsunkundige: südlich von St. Pölten, am Weg nach Maria Zell) geboren, durchlief er als Kind armer Bauern im Zisterzienserkloster Lilienfeld eine Ausbildung zum Pfarrer. Neben Latein und Griechisch erlernte er auch die Grundzüge des Weinbaus. Später jedoch wurde Kaiser außerhalb der Klostermauern Lehrer, half nebenbei auf Weingütern und lernte so seine spätere Frau Sylvia Petritsch kennen. Diese war, in Kanada aufgewachsen, auf Heimatbesuch in Österreich – für Kaiser ein Grund mehr, in die Provinz Ontario zu migrieren. Kaiser begann ein neues Studium – diesmal das der Chemie, das er 1974 abschloss – und widmete sich in seiner Freizeit wieder dem Weinbau. Auf der Suche nach passenden Pflanzen für den Familiengarten stieß er schließlich auf die Baumschule Ziraldo. Im Jahr 1975 gründeten Kaiser und Ziraldo die Inniskillin

Wines Inc. Der Name Inniskillin stammt aus dem Irischen und wurde zu Ehren des ursprünglichen Besitzers des Landes rund um die Baumschule von Ziraldo, dem britischen Colonel Cooper und seinen Royal Inniskilling Fusiliers, übernommen.

DER REST IST GESCHICHTE

Es war im Herbst 1984, als sich die jungen Winzer entschieden, die Trauben – diesmal die winterharte, französische Sorte Vidal – bis in den Winter hinein hängen zu lassen, denn sie erkannten schnell, dass die klimatischen Bedingungen perfekt dafür waren. Und sie sollten recht behalten: Während der Monate Dezember und Januar dehydrierten die reifen Beeren permanent im Spannungsfeld von Plus- und Minusgraden. Die Zucker, Säuren und Extrakte in den Beeren konzentrierten sich, die Aromen wurden intensiver und der daraus resultierende Eiswein zeichnete sich durch eine enorme Komplexität aus. Die Herstellung von Eiswein erfordert Geduld. „Pro Pflanze gewinnen wir rund eine halbe Flasche“, erklärt Sylvie Gingras, die seit acht Jahren Gäste auf Inniskillin empfängt. Zum Vergleich: Bei der Herstellung normalen Weißweins er-

gebe ein Stock fünf bis sechs Flaschen. Geerntet und auch zugleich gepresst werden die Trauben bei minus 8 bis minus 13 Grad. Die Beeren sind dann hart wie Murmeln, das in ihnen enthaltene Wasser hat sich zu Eiskristallen formiert, von denen sich Zucker, Säuren und Aromen separiert haben. Während des rund zwei Stunden dauernden Pressvorgangs in Korbpressen aus Holz beginnen die Eiskristalle zu schmelzen. Deswegen ist es wichtig, weiß man auf Inniskillin, permanent die Dichte der Flüssigkeit zu überwachen. Die Kunst ist es, aus den natürlich gefrorenen Beeren nur den süßesten Saft herauszupressen. Wird dieser während des Schmelzprozesses zu wässrig, hört man mit dem Pressen auf. Rund 80 Prozent des Wassers bleiben gefroren in den Trauben zurück, sagt Gingras. Oder auch: „Pro Traube gewinnen wir nur jeweils einen Tropfen.“

Wirklich berühmt wurde Inniskillin für seine Eisweine 1991 auf der französischen Weinmesse Vinexpo, wo das Weingut für einen 1989er Vidal Icewine mit dem Grand Prix d'Honneur prämiert wurde. Der Preis rückte nicht nur das Weingut ins Rampenlicht, sondern

lenkte die Aufmerksamkeit generell zum ersten Mal auf kanadische Weine. Heute macht Eiswein nach Angaben des Unternehmens rund 20 Prozent des Gesamtvolumens aus. Ein Teil davon wird aus Riesling, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon gewonnen. Doch der Großteil, 80 Prozent, stammt aus Vidaltrauben. Die Sorte zeichnet sich durch dicke Beerenhäute aus und kann somit den sehr niedrigen kanadischen Temperaturen im Winter gut trotzen. 2006 zogen sich Kaiser und Ziraldo aus dem Unternehmen zurück und verkauften an den US-amerikanischen Weingiganten Constellation Brands. Die Weinproduktion übernahm Bruce Nicholson, der den Qualitätsanspruch des Weinguts im Sinne seiner Gründer bis heute weiterverfolgt. 2016 wurde Inniskillin an Arterra Wines Canada verkauft und zählt damit bis heute zu den Top-Brands der kanadischen Weinbranche.

Dr. Karl Kaiser verstarb am 22. November 2017 im Alter von 76 Jahren in Niagara Falls.

Fotos: © Uta Nabert; Shutterstock.com/JHVEPhoto

EISIGE INFOS

- Zum ersten Mal wurde Eiswein Mitte des 18. Jahrhunderts in Deutschland hergestellt. Die Qualität des Weins hängt vor allem davon ab, wie kalt es zum Zeitpunkt der Ernte ist. Je kälter, desto reicher und aromatischer ist das Endprodukt. Kanada gilt heutzutage als der größte Eisweinproduzent weltweit.
- Eiswein zeichnet sich durch das intensive und süße Aroma aus, das seinen Gegenspieler in einer gewissen Säure findet. Sein Duft erinnert stark an Litschi und Mango, geschmacklich je nach Sorte zwischen tropischen Früchten, Beeren, Pfirsichnektar und Ananas. Der typische Alkoholgehalt liegt bei neun Volumenprozent.
- Gemeinsam mit der österreichischen Glasmanufaktur Riedel hat Karl Kaiser ein eigenes Glas für Icewine entwickelt. Die Öffnung des dünnwandigen Gefäßes ist so groß, dass das Aroma ungehindert zur Nase aufsteigen kann. Der umlaufende Knick in der Glaswand sowie die sich nach oben verjüngende Form leiten den Wein direkt an den Gaumen, wo er seinen Geschmack am besten entfalten kann.

Uta Nabert ist studierte Germanistin und Kommunikationswissenschaftlerin. Derzeit reist sie als freie Redakteurin durch Kanada, um uns mit spannenden Herkunftsreportagen über kanadische Kulinarik zu versorgen.

„ICH
STIBITZ'
100% ÖSTERREICHISCHE
ÄPFEL!“



**STIBITZER – ÖSTERREICH'S
AUSGEFUCHSTER CIDER!**

ERNTZEIT IST STIBITZER-ZEIT!

Endlich ist es soweit – meine fünf österreichischen Apfelsorten sind reif, um daraus meinen köstlichen Cider herzustellen. Für ein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure mische ich Kulturäpfel mit Streuobstäpfel aus Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark: Gala, Golden Delicious, Cox Orange, Kronprinz Rudolf und Bohnapfel.

STIBITZER APFEL

100% österreichische Äpfel verleihen meinem Stibitzer Cider seinen natürlich-fruchtigen Geschmack und die ausgewogen spritzige Note.

süß — — — — — — — — — — TROCKEN

STIBITZER APFEL-BIRNE

Zu den 100% österreichischen Äpfeln gesellt sich listig die Birne, verbindet sich mit dem knackigen Apfelgeschmack und verleiht meinem Cider sein rundes Aroma.

süß — — — — — — — — — — TROCKEN

