

## Bericht Kanada-Degustation vom 29. Januar 2016

Weinbau in Kanada? Ja natürlich gibt's den, und zwar schon seit gut zweihundert Jahren. Wie sich der moderne kanadische Wein präsentiert, liessen sich die Weinfreunde Engadin im Restaurant Morteratsch in Pontresina durch Reinhard Kocher zeigen. Schon der Apéro in Morteratsch passte perfekt zum Thema. Auf der Terrasse des Restaurants wurden in winterlicher Abendstimmung weisser Glühwein und Apérohäppchen serviert. Nach diesem heissen Empfang erwartete die gut 50 Teilnehmer ein genussvoller Abend mit exquisitem Essen und erstaunlichen Weinen.

In Kanada werden auf gut 12'000 Hektar Reben angebaut, wichtigste weisse Sorten sind: Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon und Viognier. Bei den roten sind es Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay, Merlot, Pinot Noir und Syrah. Der Weinbau in Kanada ist in vier Weinbauregionen aufgeteilt: British Columbia, Quebec, Ontario und Nova Scotia, welche sich allesamt zwischen dem 41. und 50. Breitengrad befinden.

Das Menu begann mit einem delikaten Dreierlei vom Fisch mit kalt und warm geräuchertem Lachs und geräucherter Seeforelle. Ausgeschenkt wurden dazu ein Elevation Chardonnay VQA 2013 der Vineland Estates Winery, Ontario und ein Viognier VQA 2013 von Calliope Wines, British Columbia. Der im Stahltank ausgebaute Chardonnay gefiel mit einer saftigen Säure und herb-floralen Noten und passte bestens zum warm geräucherten Lachs. Der Viognier, mit typischen Aromen von Pfirsich und fülligem Körper begleitete hingegen wunderbar den kalt geräucherten Lachs.

Weiter ging es mit einem kräftigen Filet vom kanadischen Elch, zu dem zwei sortenreine Rotweine kredenzt wurden, der Merlot VQA 2012 der Pillitteri Estates Winery, Ontario sowie der Cabernet Franc VQA 2012 der Burrowing Owl Estate Winery, British Columbia. Hier erwies sich besonders der würzige, weiche Merlot mit Noten von Schokolade und Unterholz als hammermässiger Begleiter, wobei der komplexe, weiche Cabernet Franc nicht weniger zu gefallen wusste.

Als absolutes Highlight kam als Schlussbouquet ein sublimes Dessert auf den Tisch, Pancake mit Ahornsirup und Mousse begleitet von Fruchtcoulis – einfach nur unbeschreiblich lecker. Ja und was wäre eine Degustation mit kanadischen Weinen ohne Eiswein. Kanada ist der weltweit grösste Eisweinproduzent und angesichts der klimatischen Bedingungen verwundert das nicht. Und so bildete ein weissrotes Eisweinduo den oenophilen Abschluss. Ein Vidal Icewein VQA 2014 und ein Cabernet Sauvignon Icewein VQA 2013, beide der Vineland Estates Winery, Ontario.

Der weisse Vidal ist eine nach seinem Züchter Jean-Louis Vidal benannte Kreuzung von Ugni Blanc und der Hybridrebe Rayon d'Or. Diese kälteresistente Sorte ist vor allem in Kanada sowie im Osten der USA beheimatet und eignet sich wegen ihrer Eigenschaften im Speziellen zur Herstellung von Eisweinen. Die beiden degustierten Eisweine demonstrierten auch aufs Schönste, wie verschieden die Geschmäcker sind. Für die Einen liessen sie massiv an Säure vermissen, während andere wiederum von deren verführerischen süssen Aromatik angetan waren.

Sei's drum, dieser Anlass war sowohl kulinarisch als auch oenophil top, der Service aufmerksam und speditiv und nicht zuletzt dank dem sympathischen Referenten Reinhard Kocher sehr kurzweilig – und Carmen Kuhl, als verantwortliche Organisatorin hat sie ihr Debüt mit Bravour gemeistert.