Weingüter in Florida liefern immer auch ein Stück Romantik mit, wie hier bei Lakeridge Winery & Vineyards in Clermont

Weingüter in Florida

Ein Erlebnis für Gaumen und Gemüt

Text und Fotos von Katrin Kerner

Wer an Wein in den USA denkt, denkt wahrscheinlich sofort an die bekannten Weingegenden in Kalifornien, wie etwa Napa oder Sonoma Valley. Doch nur wenige ahnen, dass der erste Wein in der Neuen Welt tatsächlich in Florida hergestellt wurde.

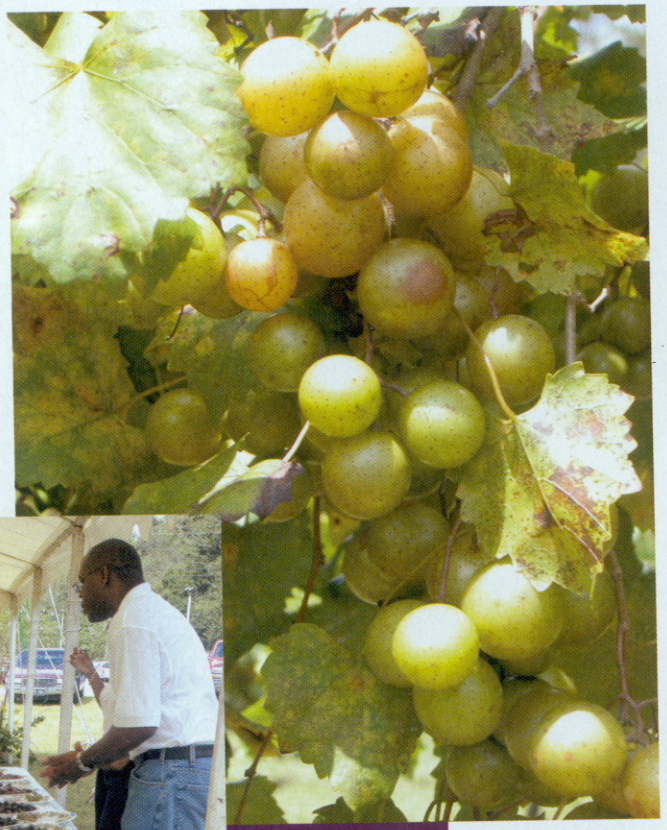
Als französische Hugenotten um 1564 versuchten, die aus Europa mitgebrachten Weinreben (*Vitis vinefera*) in Florida zu etablieren, mussten sie mit ansehen, wie ihre gesamte Ernte einer bakteriellen Krankheit zum Opfer fiel, der so genannten Pierce's Disease. Sie fanden dagegen massenhaft die einheimische Muscadine Weinrebe vor (*Vitis rotundifolia*), aus deren kugelrunden Trauben dann der erste Wein der Neuen Welt gekeltert wurde.

Die Muscadine Traube ist im gesamten Südosten der USA heimisch und wird hier schon seit Jahrhunderten kultiviert. Im Vergleich zur europäischen Traubenart, die sich nahezu weltweit als Tafel- und Weintraube durchgesetzt hat, ist sie resistent gegenüber Pierce's Disease (dem weitaus größten "Traubenkiller") sowie weiteren Pilz- und Fäulniskrankheiten, welche die Trauben leicht im feuchtwarmen Klima Floridas befallen können. Muscadine Trauben sind außerdem hocharomatisch und saftig und damit gut geeignet zur Saft- und Weinherstellung – jedoch sind sie als Tafeltraube nicht besonders beliebt, da sie sowohl große Kerne als auch eine sehr dicke, feste Haut aufweisen (wer darüber hinwegsehen kann, darf sich auf ein knackiges Geschmackserlebnis freuen).

Florida, besonders das zentrale und nördliche Florida mit seinen sanft rollenden Hügeln, bietet also im Grunde das geeignete Terrain sowie auch idealen Boden (sandig und durchlässig) und Klima (viel Sonne und milde Winter) für den Weinanbau – nur sind eben die klassischen europäischen Rebsorten (die hier "bunch grapes" genannt werden) zu krankheitsanfällig. Die Lösung bestand in der Züchtung neuer Sorten, die darauf basieren die besten Eigenschaften der beiden Rebarten zu verbinden. So entstand die "Florida hybrid bunch grape" die den Wachstumsbedingungen Floridas bestens angepasst ist: eine traditionelle, kernlose Rebsorte, die meist auf die wesentlich widerstandsfähigeren Muscadine-Sorten aufgepfropft wird.

Parallel dazu wird aber auch daran geforscht, kernlose und dünnschaligere Muscadine-Sorten zu züchten, die besser für den Tafeltraubenmarkt geeignet sind. Die Weinbauabteilung der **Florida Agriculture & Mechanical University** (FAMU) in Tallahassee stellt solche Züchtungen in den Mittelpunkt und jedes Jahr im August kann man bei einem Tag der offenen Tür die Früchte dieser Bemühungen genießen. Im universitätseigenen Weingut werden 55 verschiedene Muscadine-Rebsorten angebaut, viele davon stehen auf einem Probiertisch bereit. Die Vielfalt an Farbe, Form und Geschmack ist wirklich erstaunlich! Darüber hinaus werden an diesem Tag Vorträge angeboten, sowie eine Treckertour durch das Anbaugebiet, informative Ausstellungen und natürlich kostenloser frischer Traubenmost zum Probieren. Ein Workshop zur Weinherstellung für den häuslichen Bedarf sowie der beliebte Traubenstampfwettbewerb, bei dem Teilnehmer knietief in Trauben versinken, stehen ebenfalls auf dem Programm.

"Da fehlt doch was!" denken viele nun sicherlich – natürlich, die Weinprobe! Dazu besuchen Sie am besten eines der elf Weingüter in Florida, die als staatlich unterstützte "Florida Farm Wineries" das Gebot haben, Besucher für Führungen und zum Probieren willkommen zu heißen. Die meisten liegen naturgemäß in idyllischen, ländlichen Gebieten und verstehen es, dem Besucher gleichzeitig ein wenig Romantik mitzuliefern, indem sie zum Beispiel Picknickplätze mit Blick aufs Weingut bieten oder in ihren Weinshops auch Delikatessen und kulinarische Geschenkartikel führen. Hier wird das Geschäft mit dem Wein gleich zur Touristenattraktion.



Die Weinbauabteilung der Florida A & M University in Tallahassee forscht nach Rebarten, die besser für Floridas Klima geeignet sind - hier eine Auswahl der 55 Muscadine Sorten, die dort angebaut werden

Das größte unter ihnen ist **Lakeridge Winery & Vineyards in Clermont,** etwa eine halbe Autostunde westlich von Orlando. Mehr als 90.000 Besucher kommen hier pro Jahr her, um sich den knapp einstündigen Touren mit Weinprobe anzuschließen, die täglich kostenlos durchgeführt werden. Die Führung beginnt mit einem Video über die Geschichte des Weingutes, das 1989 von der Familie Cox gegründet wurde, und auch einen guten Überblick über den Prozess des Weinanbaus, der Weinlese und Verarbeitung gibt. Anschließend erhält man bei einem Gang über erhöhte Laufstege Einblick in die Produktionshallen, wo je nach Tages- und Jahreszeit immer etwas anderes zu beobachten ist. So waren wir zum Beispiel gerade Zeuge des aufwendigen Vorgangs, bei dem der hauseigene Sekt nach der Flaschengärung degorgiert und verkorkt wurde.

Von einer Außenterrasse blickt man über einen Teil der weitläufigen Wein"berge" (Lakeridge Vineyards umfasst rund 50 Hektar, von denen die Hälfte zur Zeit kultiviert werden) und sieht die mechanische Erntemaschine und die Weinpresse, die natürlich nicht immer im Einsatz sind. Die Erntezeit liegt je nach Rebsorte zwischen Ende Juni und Ende September. Der fertige Wein lagert gekühlt in riesigen Behältern aus rostfreiem Stahl, wo er 4 bis 12 Monate nach Ende des Gärungsprozesses in Flaschen abgefüllt wird. Am Ende der Tour erwartet einen dann eine Weinprobe mit 6 verschiedenen Sorten, Lakeridge stellt sowohl Wein aus den für Florida angepassten europäischen Rebsorten als auch aus Muscadine Trauben her. Letzterer ist eindeutig fruchtiger als gewohnt (und meist leider auch süßer, was aber je nach Weingut sehr verschieden ist) und verströmt das unverkennbare Muscadine Aroma.

Florida Wein ist noch immer eine Spezialität und obwohl die Weinproduktion innerhalb Floridas im letzten Jahrzehnt erheblich angestiegen ist, wird der meiste Wein direkt ab Weingut verkauft und ist selten im Laden zu finden. Die Muscadine Trauben selbst tauchen vor allem in Nordflorida während ihrer kurzen spätsommerlichen Reifezeit vereinzelt im Supermarkt oder auf Wochenmärkten auf, es lohnt sich, diese für uns ungewohnten, hocharomatischen Weintrauben einmal zu probieren! Darüber hinaus sind sie auch gesund: die Kerne und Schale enthalten die höchsten Anteile an Antioxidationsstoffen und Ellagsäure (beides Substanzen, die das Krebwachstum unterdrücken), die je in Früchten gemessen wurde. Soll-

ten Sie geschmacklich Feuer fangen, bieten diverse kleinere Farmen auch "U-Pick" Rebstöcke an, bei denen Sie selbst pflücken können.

Eine davon ist **Monticello Vineyards & Winery,** das einzige anerkannte organische Weingut in Florida. Besitzerin Cynthia Connolly führt es praktisch als Ein-Frau-Betrieb und baut nebenbei auch andere Früchte im biologischen Anbau an. Alles nach Feierabend und an Wochenenden, wohlgemerkt, denn sie hat einen normalen Tagesjob – von der Farm alleine kann sie nicht leben. Rund 1000 Weinstöcke stehen hier in Reih und Glied, 18 verschiedene Muscadine Sorten. Davon werden einige der weißen für den Frischtraubenmarkt geerntet, der Rest geht in die bescheidene Weinproduktion. Die Traubenlese findet jedes Jahr an zwei Wochenenden im Spätsommer statt und dabei verlässt sich Cynthia bislang auf freiwillige Mithelfer.

Ich hatte die Gelegenheit ihr dieses Jahr dabei zu helfen und konnte somit einen guten Blick hinter die Kulissen eines kleinen Weinbaubetriebs werfen. Das Pflücken der Muscadine Trauben verläuft anders als bei herkömmlichen Rebsorten, bei denen die gesamte Traube abgeschnitten wird. Muscadines wachsen in lockerer Formation und müssen somit einzeln von Hand gepflückt werden. Reifen sie dabei so ungleichmäßig wie im letzten Sommer (aufgrund des vielen Regens), muss man aufpassen, dass man nur die reifen Früchte erwischt – eine ganz schön zeitaufwendige Arbeit, die sich wahrscheinlich kaum

Die Weinlese bei Monticello Vineyards & Winery wird noch auf traditionelle Weise von Hand erledigt

von der Feldarbeit vor Hunderten von Jahren unterscheidet. Inklusive sengende Sonne.

Auch in der Weinkelterei läuft bei so kleinen Mengen noch alles im alten Stil, Mechanisierung lohnt sich einfach nicht. Die roten Trauben werden am ersten Wochenende gepflückt, gewaschen und durch eine handbetriebene Traubenmühle gejagt, um die Haut aufzubrechen. Die Maische lagert dann eine Woche in Bottichen im Kühlhaus, wobei eine Art Vorgärung stattfindet, die dem späteren Rotwein seine typische Farbe und Geschmack gibt. Die weißen Trauben, die am zweiten Wochenende gepflückt wurden, müssen hingegen am selben Tag der Pflückung verarbeitet werden, und das heißt Nachtschicht – nachdem man schon den ganzen Tag im Feld gestanden hat!

Die Traubenmaische wird entweder in einer handbetriebenen Holzpresse gekeltert oder in der neuen, pneumatischen Presse, die mit Wasserdruck arbeitet. Der nach dem Abpressen zurückbleibende Trester wird übrigens an Cynthias Wurmfarm verfüttert, die daraus herrlichen Humus produzieren, der wiederum den Weinreben zu Gute kommt... ein gesunder Kreislauf.

Beide Pressen sind recht klein und viele Pressungen sind nötig, um die großen Behälter mit dem köstlichen weißen und roten Traubenmost zu füllen, aus dem später Wein wird. Der Rote ist schon

Fortsetzung Seite 59