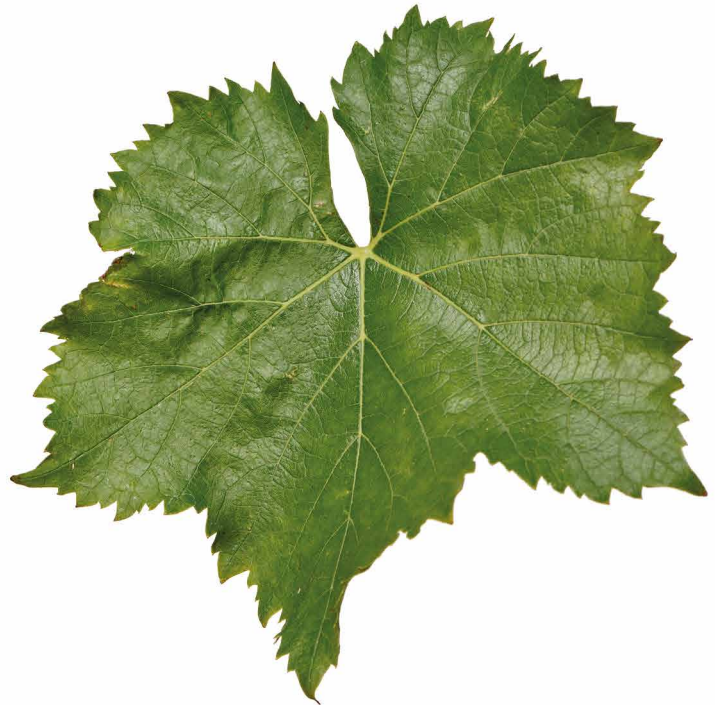


Goldmuskateller



Herkunft

Der Muskateller stammt aus einer alten Rebsortenfamilie und war schon früh im Mittelmeerraum bei Griechen, Phöniziern wie Römern (dort als *Vitis apiana* bezeichnet) bekannt. Die Sorte hat eine große Formenvielfalt (rund 200 Varietäten). Fachleute in Italien ordnen die zahlreichen Muskateller mit weißen Trauben drei großen Gruppen zu: dem Muscat of Alexandria (vielfach für Tafeltrauben, Rosinen und Süßweine wie den Zibibbo in Sizilien), dem weißen Muskateller (mit 26 Typen) und dem gelben Muskateller (mit 6 Typen). Der Anbau von Muskateller wird in Tirol ab dem Jahr 1492 beschrieben. Im 19. Jahrhundert wird der Gelbe Muskateller erwähnt, sowie für die Gegend von Bozen und Meran der „Pfefferer“, der auch als weiß-gelber Muskateller bezeichnet wurde. Ab wann sich die Bezeichnung Goldmuskateller durchgesetzt hat, kann nicht genau datiert werden. Der Goldmuskateller führt in Italien den Namen Moscato Giallo und findet sich in dieser Form nur in Südtirol, dem Trentino, in Padua und in der Region Friaul. Die Sorte scheint mit dem Gelben Muskateller in Deutschland und Österreich nicht identisch zu sein.

Verbreitung

Es wird geschätzt, dass Muskateller weltweit auf einer Fläche von rund 100.000 Hektar angebaut wird. Wie viel von dieser Fläche der Weinbereitung dient, ist jedoch nicht bekannt. Der Weiße Muskateller ist in Italien mit 11.700 Hektar vertreten. Damit dürfte Italien das größte Anbauggebiet zur Weinproduktion aufweisen (dazu kommen noch 1.800 Hektar zur Herstellung von Zibibbo). Als Moscato Giallo ist die Sorte im Trentino auf 145

Hektar ausgepflanzt. Goldmuskateller wächst in Südtirol auf 92 Hektar, davon befindet sich der Großteil in Kaltern, Eppan und Kurtatsch. Die Sorte zeigt eine Zunahme, 1990 wurde nur eine Anbaufläche von 12 Hektar ausgewiesen.

Rebe

Die großen, lockeren, pyramidenförmigen Trauben zeigen oft eine unterschiedliche Beerengröße. Die Beeren besitzen eine deutliche Wachsschicht und sind von gelblich-grüner Farbe. Goldmuskateller zeichnet sich durch Fäulnisfestigkeit (kein Aufplatzen der Beeren), ein relativ hohes Ertragspotenzial und eine feine Aromaintensität aus. Die Sorte kann in warmen Lagen bis zu einer mittleren Höhe von 500 Meter über Meer gepflanzt werden. Für die Talsohle ist sie nicht geeignet. Direkte Sonneneinstrahlung auf die Beeren fördert die Aromatik. Die Reife liegt im späten Bereich.

Wein

Die Weine des Muskatellers sind sensorisch vom Muskatton bestimmt, manchmal begleitet von Zitrusaromen und dem Duft nach Orangenblüten. Die Weine weisen relativ hohe Säurewerte auf, verfügen aber nur über eine mäßige Struktur. Goldmuskateller wird häufig zur Erzeugung von Süßweinen aus getrockneten Trauben (Strohwein oder Passito) verwendet, entweder reinsortig oder als Bestandteil von Cuvées. Ansonsten ist der Weintyp trocken. Die vorteilhaften Eigenschaften des Goldmuskatellers als eigenständige Sorte verdienen eine größere Wertschätzung.