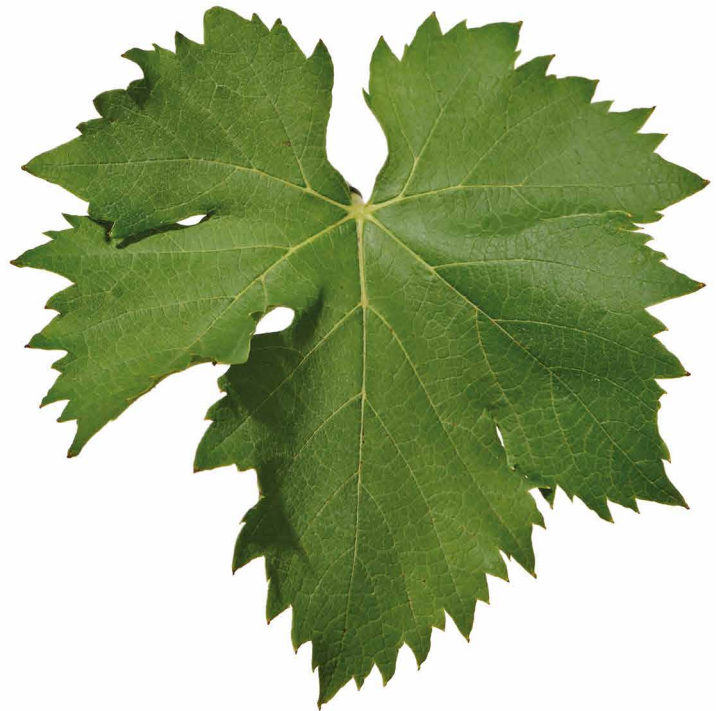


Rosenmuskateller



Herkunft

Das Besondere an diesen rotgefärbten Muskatellertypen ist, dass sie nur weibliche Blüten aufweisen und somit auf eine Fremdbefruchtung angewiesen sind. Ältere Quellen geben Dalmatien als Ursprungsland an. In Südtirol verbreitete sich die Sorte nur in einzelnen Betrieben über Pflanzmaterial, das aus der Versuchstation in San Michele an der Etsch stammte. Dasselbe geschah auch in Istrien, wobei dort die Weinbauversuchsstation in Parenzo eine wichtige Rolle spielte. Die zwei Versuchsanstalten pflegten zu Zeiten des österreichisch-ungarischen Kaiserreiches einen regen Austausch. Die ersten Rosenmuskateller wurden im Jahr 1886 auf einer Wein-Ausstellung in Bozen vorgestellt. Auf dem Bozner Frühjahrsweinmarkt des Jahres 1905 präsentierte auch die Versuchsanstalt San Michele erstmals einen Rosenmuskateller.

Verbreitung

Weltweit soll die Anbaufläche 80 Hektar betragen. In Italien befinden sich abnehmend 7 Hektar in Südtirol, 5 Hektar im Trentino und 4 Hektar im Friaul. Die Sorte hatte in Südtirol durch ihre aromatischen Eigenheiten von 6 Hektar im Jahr 1990 auf 15 Hektar im Jahr 2013 zugelegt. Die Hälfte der Anbaufläche befindet sich im Überetsch.

Rebe

Die Sorte ist wenig fruchtbar und folglich auch unregelmäßig im Ertrag. Pro Hektar können nur zwischen 2000 und 5000 Kilo geerntet werden. Das ist auch auf die kleinen, samenlosen Beeren zurück zu führen, die sich an den mittelgroßen Trauben zusammen mit normal entwickelten, größeren Beeren befinden. Die Beeren haben eine rotblaue Farbe unter einer Wachsschicht. Die Sorte reift früher als der Goldmuskateller und wird meist anfangs Oktober geerntet. Durch die dünne Beerenschale ist sie jedoch fäulnisgefährdet. Der Rosenmuskateller braucht daher luftige, aber doch warme Lagen bis 400 Meter über Meer. Die besten Resultate erbringt er in leichten Böden.

Wein

Der Rosenmuskateller eignet sich nur für süße Dessertweine, in der trockenen Version zeigt er zu wenig Struktur und zu viel Bitternoten. Normalerweise lassen die Winzer die Trauben so lange am Stock hängen, bis sie etwas einschrumpfen. Dazu müssen die Anlagen mittels Netzen vor Vogelfraß geschützt werden. Auch das Nachtrocknen der Trauben in kleinen Kisten unter den Dächern der Kellereien ist eine verbreitete Praxis. Die süß ausgebauten Weine zeichnen sich durch Aromen von Rosenblüten, roten Johannisbeeren und Gewürzen aus. Die fruchtig-aromatischen Weine zeigen keinen vordringlichen Muskatton.