



# Süsse Perlen

Der kleinbeerige Muskateller gilt als eine der besten Rebsorten für die Erzeugung von Süssweinen. Im Piemont prickelt der Moscato d'Asti.

## REFZER

Der Muscat blanc à petits grains, wie der kleinbeerige Muskateller auf Französisch genannt wird, gilt als die älteste bekannte Weinrebe und zugleich als eine der Rebsorten für die Erzeugung von Süssweinen. Im Mittelmeergebiet ist er seit Jahrhunderten heimisch, und im Piemont heute wichtigsten Anbaugebiet in der Region. Moscato-Reben erstmals im 13. Jahrhunderts angepflanzt. Zu jener Zeit begannen die Mächtigen und Reichen ihre Tafeln süsse Muskateller- und weine auszuschenken, die zu hohem Ansehen aus Griechenland, Sizilien und anderen Ländern importiert worden waren. In der Region Astigiano, im südlichen Teil des Astigiano, konzentrierte sich die Moscato-Produktion im Belbotal und den umliegenden Hügeln. Im 17. Jahrhundert wurden die Moscato-Weine aus Canelli als Süsswein bekannt. Die Savoyen Herzöge waren die ersten, die die Moscato-Weine in das Gebiet von Casanto Stefano Belbo, um in den Keltern die besten «moscadelli» zu machen. So begehrt und angesehen, aromatisch-fruchtigen Moscato-Weine im Südpiemont waren, ausserhalb der Region kannte sie kaum jemand, weil der Süsswein aus der Produktion von der regionalen Produktion aufgefördert und getrunken wurde. Es kam, dass die traditionell erzeugten Moscato-Weine nicht stabil waren und nur schlecht über längere Distanzen transportiert werden liessen. Um Nachgärungen zu vermeiden, mussten die Weine kühl gelagert

und möglichst rasch konsumiert werden. Während die Grossbetriebe der Spumante-Industrie bereits seit den 1930er-Jahren mittels Tankgärung stabile Süssweine produzierten, erzeugten kleinere Winzerbetriebe ihren Moscato bis in die 1970er-Jahre auf herkömmliche Art. Erst als sich ab 1980 kühlbare Drucktanks und moderne Filteranlagen allgemein durchzusetzen begannen, wurde die produktionstechnische Grundlage gelegt, um zugleich stabile, haltbare sowie qualitativ hochstehende Moscato-Weine zu keltern.

Romano Dogliotti vom Weingut La Caudrina in Castiglione Tinella war der erste Winzer, der den traditionellen Moscato d'Asti auf moderne Art herstellte und in den Verkauf brachte. «Die Leute, die damals meinen Moscato gekostet hatten, sagten zu mir, dass er genau so sei wie jener, den sie aus ihrer Kindheit kannten», erinnert sich Dogliotti. Es sprach sich schnell herum, dass der Dogliotti einen guten Moscato mache, und wenig später folgten auch Giorgio Rivetti (La Spinetta), die Vignaioli di Santo Stefano und Paolo Saracco, Dogliottis Vorbild. Waren es Mitte der 1990er-Jahre lediglich zwei Dutzend Winzerbetriebe, die zusammen rund 3 Millionen Flaschen Moscato d'Asti abfüllten, so sind es heute mehr als 100 Selbstvermarkter, die jährlich über 25 Millionen Flaschen auf den Markt bringen.

### Nicht verwechseln mit dem Asti Spumante

Damit hat sich der Moscato d'Asti, der aus Trauben von Rebflächen von 53 Gemeinden der drei piemontesischen Provinzen Asti, Alessandria und Cuneo erzeugt werden darf, als qualitativ hochwertiges Produkt mit Terroir- und Jahrgangsunterschieden erfolgreich etabliert. Er darf nicht verwechselt werden mit dem Asti Spumante, der ebenfalls aus Moscato-Trauben

hergestellt wird. Der ehemals noble süsse Schaumwein ist jedoch in den Nachkriegsjahren zu einem hauptsächlich von Grosskellereien erzeugten Industrieprodukt verkommen, das rund um die Welt zu Billigpreisen in Supermärkten verkauft wird. Ein guter Moscato d'Asti ist mehr als nur ein teilvergorener, perlend-süsser Traubensaft. Er ist eine wahre Delikatesse.

Mit seiner intensiven und feinen Blüten- und Fruchtaromatik, seinem ausbalancierten Süsse-Säure-Spiel und seinem moderaten Alkoholgehalt von rund 5 Volumenprozent lässt er sich praktisch zu jeder Tageszeit aufschmecken. Zu Fruchtdesserts oder Kuchen etwa, aber auch zu Käse oder – gerade jetzt in der wärmeren Jahreszeit – als erfrischendes Getränk – wann immer es einen danach gelüstet.

### Empfehlenswerte Moscato d'Asti:

Borgo Maragliano (Loazzolo) [www.felsenkeller-sh.ch](http://www.felsenkeller-sh.ch)  
Cascina Castlèt (Costigliole d'Asti) [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch)  
Forteto della Luja (Loazzolo) [www.fortetodellaluja.it](http://www.fortetodellaluja.it)  
La Caudrina (Castiglione Tinella) [www.flaschenpost.ch](http://www.flaschenpost.ch)  
La Spinetta (Castagnole delle Lanze) [www.vinumsa.ch](http://www.vinumsa.ch)  
Torelli (Bubbio) [www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)  
Pianbello (Loazzolo) [www.pianbello.it](http://www.pianbello.it)  
Paolo Saracco (Castiglione Tinella) [www.schubeweine.ch](http://www.schubeweine.ch)  
[www.silvino.ch](http://www.silvino.ch)



- 1 Mosca Maragliano
- 2 Mosca Castlèt
- 3 Mosca della Luja



EIN GUTER MOSCATO D'ASTI IST EINE DELIKATESSE.