



VANDI/FOTOLIA

Süsse Perlen

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

REFZER

er Muscat blanc à petits grains, wie der kleinbeerige Muskateller auf Französisch genannt wird, gilt als die älteste bekannte Weinrebe und zugleich als eine Rebsorte für die Erzeugung von Süßweinen. Im Mittelmeergebiet ist er seit urhunderten heimisch, und im Piemont heute wichtigsten Anbaugebiet in den Moscato-Reben erstmals im 13. Jahrhunderts angepflanzt. Zu jener Zeit begannen die Mächtigen und Reichen Tafeln süße Muskateller-Weine auszuschenken, die zu hochreisen aus Griechenland, Sizilien und importiert worden waren.

Zeitig intensivierte man die Bemühungen um die Weine vor Ort herzustellen. In konzentrierte sich die Moscato-Produktion auf den südlichen Teil des Astigiano, Epizentrum im Belbotal und den angrenzenden Hügelgebieten. Im 17. Jahrhundert wurden die Moscato-Weine aus Canelli als weit und breit. Die Savoyer Herzöge reißen Sommeliers in das Gebiet von Castello Stefano Belbo, um den Kel-Veinbauern die besten «moscadelli» zu machen. So begehrte und angesehene, aromatisch-fruchtigen Moscato im Südpiemont waren, außerhalb des Landes kannte sie kaum jemand, weil der Produktion von der regionalen Seite aufgekauft und getrunken wurde. Erst kam, dass die traditionell erzeugten Moscato-Weine nicht stabil waren und nur schlecht über längere Distanzen transportiert werden konnten, 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 kühlablare Drucktanks und moderne Filteranlagen allgemein durchzusetzen begannen, wurde die Produktionstechnische Grundlage gelegt, um zugleich stabile, haltbare sowie qualitativ hochstehende Moscato-Weine zu kultivieren.

Roman 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 hochstehendes 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 finessenreichen Blüten- und Fruchtaromatik, seinem ausbalancierten Süsse-Säure-Spiel und seinem moderaten Alkoholgehalt von rund 5 Prozent lässt er sich praktisch zu jeder Tageszeit aufscheinen. 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
Cascina Castlèt (Costigliole d'Asti) www.riegger.ch
Forteo della Luja (Loazzolo) www.fortetodellaluja.it
La Caudrina (Castiglione Tinella) www.flaschenpost.ch
La Spinetta (Castagnole delle Lanze) www.vinumsa.ch
Torelli (Bubbio) www.kueferweg.ch
Pianbello (Loazzolo) www.pianbello.it
Paolo Saracco (Castiglione Tinella) www.schubiweine.ch; www.silvino.ch



1 Mosca
Maragli
2 Mosca
Castlèt
3 Mosca
della Lu



EIN GUTER
MOSCATO
D'ASTI IST EINE
DELIKATESSE.