

DER MUSCATO IST DA!

Aromasorten polarisieren den Weinkonsumenten. Die einen lehnen sie ab ohne auch nur zu kosten. Andere gehen über große Distanzen um genau das spezifische Aromabild eines Muskatellers, Muskat Ottonels oder Gewürztraminers zu finden. Dass ein derartiges Produkt wie der Muscato erstmals von einem rotweinlastigen Betrieb initiiert wird, hat durchaus Grund und Berechtigung. Pathetisch ausgedrückt, soll dieser fruchtdelicate Perlwein Harmonie stiften und Gegensätze abbauen. Der Weinwelt ihre Vielfalt (..und Individualität)!

Dennoch ergeben sich darüber hinaus einige oft gestellte Fragen:

Wie zum Kuckuck kommt man auf so eine Idee?!

Ich sage es, wie es ist: Der Genuss kann eine gewaltige Triebfeder sein! Spätestens wenn man den zweiten Tag Piemont-Reise hinter sich hat und der Gaumen tanninwund daniederliegt, ist man für jeden Schluck Weißweinaroma und Fruchtsüße hochdankbar. Oder - wer hat es noch nicht erlebt? Die Feier in der Weinrunde, es ist spät nächtens, die zuvielte Granate geöffnet, eine Mosel-Spätlese nicht zur Hand. Da braucht man etwas Leichtes, Aromatisches, Beschwingtes! Zum Nüchterntrinken quasi!

Ist das wirklich so neu?

In Österreich schon, in Italien – speziell im Piemont – eine eingeführte Sache. Das habituierte Moscato-Trinken sozusagen. 75 Millionen Flaschen werden jährlich produziert. Demzufolge praktisch 1,5 Flaschen pro Italiener/in. Eigentlich recht wenig, so leicht wie das runtergeht. Im Übrigen hört man von vielen Branchen-Insidern, dass Bukettsorten in Italien derzeit einen wahren Boom erleben. Das ist eine Entwicklung, bei der auch Österreich punkten könnte.

Darf man überhaupt MUSCATO sagen?

Ja, man darf. Die kooperativen Experten des Landwirtschafts-ministeriums drückten es so aus: „Solange nicht »d’Asti« draufsteht, können Sie es nennen, wie Sie es wollen“. Nun, die Herkunft ist Burgenland und somit klar definiert. Das Markenschutzverfahren in Österreich läuft bereits.

Wie schaut’s kulinarisch aus?

Sehr fein, kann ich nur sagen. Gut gekühlt, ist der Muscato eine elegante Alternative zum Sorbetgang. Natürlich eignet er sich auch perfekt als Terrassen-Zeitvertreiber oder leichter Digestif. Aber Vorsicht: Dies ist eine

Einstiegsdroge! Für Ideen, wie man den Muscato als Essensbegleiter an sich einsetzen kann, braucht man sich eigentlich nur die Kostnotiz durchzulesen. In der italienischen Kulinarik-Literatur empfiehlt man klassisch einen flachen Mürbteig mit einer rassig-fruchtigen Marmelade. Bei uns sagt man zu so etwas Spitzbuben wegen der karo-artig verlegten Teigstränge oben drauf. Aber auch in Schokolade getunkte Mangostücke oder selbstgemachte Schokobananen passen probiertermaßen sehr gut.

Und weinbaupolitisch?

Das ergibt einige durchaus interessante Aspekte. Zum einen tut sich eine hierzulande neue Nische für die Veredelung von Muskat-Sorten auf. Zum anderen steht eine Weingesetzesnovelle Anfang 2004 bevor, wo man derartige Perlweine mit einem noch niedrigerem Alkoholgehalt verankern könnte, was sogar dem Kuratorium für Verkehrssicherheit gefallen würde.

Was sagen Sie zum Potenzial dieses neuen Produktes?

Der Muscato hat das Potenzial in vielfältiger Art und Weise an Speisefolgen, Blindverkostungen und ausgelassenen Konsumationstreffen beizutragen. Da dieser Perlwein aber von seiner betörenden Primärfucht lebt, sollte er tunlichst binnen 1 ½ bis 2 Jahren ausgetrunken werden. Ich bin diesbezüglich recht zuversichtlich.

Wo kann man den Muscato kaufen?

Ab Anfang November z.B. in allen WEIN & CO-Filialen, beim Blumen Thell in Weiden am See oder bei Richard Triebaumer, Wein & Regionales, in Rust. Und hoffentlich demnächst noch in ein paar anderen Charaktersortimenten. Auch in der Gastronomie besteht großes Interesse an dieser Innovation.
Endverbraucherpreis: € 13,90 incl. MwSt. (WEIN & CO)

Sie brauchen noch ein wenig mehr Info zu Günter Triebaumer?

Günter Triebaumer ist der älteste Sohn vom Winzer Paul Triebaumer in Rust. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn neben unzähligen Weinreisen und Auslandspraktika (Südafrika) für einige Jahre in die Weinakademie Österreich (Vinotheksleiter und - weiterhin aktiver - Vortragender im Weinakademiker-Programm) und anschließend in eine Führungsposition im Weinhandel. Seit Juni 2003 hat er sich mit seiner Firma triebaumer wein distribution selbständig gemacht und agiert als Wiederverkäufer für sein Familienweingut. Die langjährige Freundschaft zu Pinot-Spezialist Rudi Bauer, Quartz Reef Estate, Central Otago, resultiert im Eigenimport von Pinot Noir und Sparkling Chauvet aus Neuseeland.

Für Fragen oder Verkostungsmuster für redaktionelle Zwecke wenden Sie sich bitte an: Günter Triebaumer, Neue Gasse 18, A-7071 Rust, Mobil: 0676-47 28 288, Fax: 02173-20081, guenter@triebaumer.at; www.triebaumer.at