

Muskateller

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Der **Muskateller** ist eine der ältesten Kulturreben, weshalb es eine große Anzahl von Variationen gibt^[1]. Vermutlich liegt der Ursprung der Rebsorte in Kleinasien. Phönizische und griechische Kolonisten verbreiteten den Muskateller im östlichen Mittelmeergebiet. Später schätzten die Römer den griechischen "passum" als besonders edlen Wein^[2].

Nach Mittel- und Nordeuropa gelangte Muskatellerwein durch die Intensivierung des Fernhandels im 12. Jahrhundert. Venedig spielte eine besondere Mittlerrolle zwischen Orient und Okzident und kontrollierte mehrere Inseln im östlichen Mittelmeer, auf denen Muskatellerwein angebaut wurde. In den Quellen wird der Muskateller häufig auch *griechischer Wein* oder *Zypernwein* genannt. Nicht nur über den Fernhandel, sondern auch durch Pilgerfahrten und Kreuzzüge verbreiteten sich Südweine als Handelsware in Europa.

Zurzeit können über zweihundert Vertreter der Muskatellerfamilie nachgewiesen werden. Die Beerenfarbe variiert stark - sie reicht von Blassgrün über Goldgelb, Rosa bis Schwarz. Es gibt Varietäten mit kleinen und großen Beeren. Muskatellerrebstöcke sind frostempfindlich, botrytisanfällig und reifen spät. Alle prägt ein intensiver Muskatgeschmack.

Kaiser Barbarossa schätzte diesen Wein, der auch im Nibelungenlied erwähnt wird. Der leichte Weißwein wird durch seine feinfruchtige Säure und sein typisch intensives, aber nicht aufdringliches Muskatbukett charakterisiert. Muskateller ist der Sammelbegriff für etwa vier Hauptsorten, die zum Teil auch als Tafeltraube angepflanzt werden.

„Muscat de Hambourg“ und „Muscat d'Alexandrie“ („Muscat of Alexandria“) sind fast reine Tafeltrauben. Der Gelbe Muskateller, französisch *Muscat blanc à petits grains*, ist die hochwertigste Varietät der Rebsorte in der Familie der Muskateller.