

VINIFIKATION DES MOSCATEL DE SETÚBAL

Moscatele de Setúbal ist der dritte in der Gruppe der grossen Süssweine Portugals. Wie Portwein und Madeira ist er ein "vinho generoso", aufgespritzt mit hochprozentigem Branntwein, um die Gärung zu unterbrechen. Durch den hohen Gehalt an Restzucker bleibt ein starker, süsser Wein, dessen Qualitäten am besten nach langer Reifezeit zum Ausdruck kommen. Die verwendete Sorte ist ein Klon der Moscatel d'Alexandria.

1907 wurde die Gegend um Setúbal zur Região Demarcada für Muskateller erklärt. Die Herstellung verläuft heute noch gemäss alter Tradition. Nach dem Gärungsunterbruch erhält der Wein durch die fünfmonatige Mazeration sein intensives Aroma und die dunkel-goldene Farbe. Anschliessend wird er gepresst und in grossen Eichenfässern gelagert, in denen durch die Verdunstung die Konzentration zunimmt. Junger Moscatel kommt erstmals als fünf- bis sechsjähriger Jahrgangswein auf den Markt.

Das Bouquet eines jungen Moscatel de Setúbal springt förmlich entgegen, es ist frisch und lebendig und erinnert mit dem trocken-würzigen Duft an Bitterorangen. Im Hintergrund spielt die Süsse von altem, dunklem Honig und bildet einen Gegensatz zum herben Geruch von Harz und frischem Gras. Der Körper ist süss wie dunkles Karamel und scharf wie Pfeffer. Feurig und herb-süss, hat er den intensiven Geschmack getrockneter Muskatellertrauben, ein Aroma, das sich mit zunehmendem Alter des Weines in den Körper einbindet. Die kräftige Säure nimmt ihm jede Klebrigkeit, der rosinenartige Abgang dauert sehr lange.

Ein Teil des jungen Weines wird zurückbehalten und in 600-Liter-Fässern aufbewahrt, bis er nach zwanzig Jahren, mittlerweile dunkelbraun und von öliger Konsistenz, abgefüllt wird. Die Spitze der Produktion bilden die seltenen alten Jahrgangswine aus den fünfziger und sechziger Jahren. Moscatel Roxo, der rosafarbene Muskateller, bedeckt nur wenige Hektar, die Ertrag ist minim und der Wein ein Erlebnis, wenn er nach zwanzig Jahren in die Flasche kommt.