

Das Kostbild und die substantielle Beschaffenheit von Prädikatsweinen der Rebsorte 'Rosenmuskateller'

WALTER FLAK, RUDOLF KRIZAN, WALTER KUTSCHER, GABRIELE TSCHIEK und ERICH WALLNER

Bundesamt für Weinbau
A-7000 Eisenstadt, Gölbeszeile 1
E-mail: W.Flak@bawb.at

Die Weine der Rebsorte 'Rosenmuskateller' weisen eine önologische Charakteristik auf, die - wie die geprüften Muster aus dem burgenländischen Seewinkel gezeigt haben - eine wertvolle und interessante Ergänzung für das bestehende österreichische Rebsortiment darstellen kann. Die Sorte erreicht im klimatischen Umfeld des Weinbaugebietes Neusiedlersee regelmäßig hohe und höchste Mostgewichte und könnte das österreichische Süßweinprogramm auch durch die ungewöhnliche Farbgebung sinnvoll ergänzen. Die Sorte weist eine „alt-österreichische“ Tradition auf und verfügt über das geschmackliche Potenzial, internationale Fach- und Konsumentenkreise anzusprechen und als Käufer zu gewinnen.

Schlagwörter: 'Rosenmuskateller', Prädikatsweine, sensorische Analysen, Aromaprofil, Geschmacksprofil

Sensory and substantial characteristics of 'Prädikatswein' (wine of higher predicate) of the grape variety 'Rosenmuskateller'. As samples from the Seewinkel/Burgenland have shown, the wines of the grape variety 'Rosenmuskateller' have oenological characteristics, which might represent a precious and interesting complement for the Austrian assortment of grape varieties. Under climatic conditions of the wine growing region Neusiedlersee this variety regularly produces high and even highest must densities and sweet wines of exceptional colouring. This variety is of 'monarchal-Austrian' tradition and has an appealing flavour potential that could win over international wine experts and consumers as well.

Key words: 'Rosenmuskateller', 'Prädikatswein' (wine of higher predicate), sensory analyses, aroma profile, taste profile

Le goût et la nature substantielle des vins du cépage 'Rosenmuskateller' classés 'Prädikatswein' selon le classement qualitatif autrichien. Comme le montrent les échantillons examinés du Seewinkel (Burgenland), les vins du cépage 'Rosenmuskateller' présentent une caractéristique œnologique qui peut constituer un complément précieux et intéressant de l'assortiment existant des cépages autrichiens. Dans l'environnement climatique de la région viticole Neusiedlersee, le cépage atteint régulièrement des densités de moût élevées et très élevées et pourrait compléter judicieusement la gamme des vins doux autrichiens, également grâce à sa coloration inhabituelle. Il s'agit d'un ancien cépage traditionnel autrichien, et son goût recèle un potentiel pouvant attirer et les spécialistes et les consommateurs internationaux et les inciter à acheter.

Mots clés: 'Rosenmuskateller', Prädikatsweine, analyses sensorielles, profil aromatique, profil de goût

Die Palette der Rebsorten in den weinbautreibenden Ländern beruht weltweit auf vergleichbaren Entwicklungen und Rahmenbedingungen. So verfügt nahezu jede renommierte Weinbauregion über eigenständige, aus der weinbaulichen Tradition entstandene Rebsorten und ein darauf aufbauendes Weinangebot. Daneben fin-

den sich aber fast immer auch Rebanlagen mit gängigen Sorten, die aktuelle Nachfragen des internationalen Marktes bedienen können. Viele dieser „Trendweine“ werden nahezu überall auf der Welt in vergleichbarer Qualität und Ausprägung angeboten.

Durch ein breites Angebot an qualitativ entsprechenden

Weinen, aber bereits auch durch eine gewisse geschmackliche Übersättigung haben sich in den letzten Jahren viele Weintrends abgeschwächt und teilweise sogar umgekehrt. Heute ist bei den Weinkunden eine zunehmende Suche nach regionalen Spezialitäten, also im Wesentlichen eine Rückkehr zu den weinbaulichen Wurzeln, zu beobachten. Insbesondere aus dieser Sicht ist es sinnvoll und besteht ein grundsätzliches Interesse daran, die Weine der nur (mehr) in wenigen Regionen und auf geringen Flächen angebauten Rebsorte 'Rosenmuskateller' näher zu charakterisieren.

Die Eignung der Sorte sowohl als Qualitätswein wie auch zum Ausbau höherer Prädikatsweine ist ein weiteres Argument für eine grundlegende Studie. In letzterem Zusammenhang werden primär die mit der Überreife (Edelreife) verbundenen sensorischen und wein-substanzialen Veränderungen zu hinterfragen sein. In der Vergangenheit aufgezeigte problematische Sortenleistungen, etwa hinsichtlich Ertrag oder Reife, sind heute nicht mehr vordringlich und auch nicht Gegenstand der vorliegenden Arbeit. Die praktische Bedeutung derartiger Schwachpunkte ist in modernen Betrieben kaum mehr gegeben und wird dort eher als Herausforderung, denn als Ausschließungsgrund angesehen. Ein ähnlich gelagertes Beispiel ist der 'Welschriesling', eine an sich einfache Sorte, die sich in der Regel nur bei sorgfältigem Ausbau und mit hohem technologischen Standard zu einem feinduftigen und wertvollen Wein entwickeln lässt.

Die Rebsorte 'Rosenmuskateller' ('Moscato Rosa') stammt ursprünglich vermutlich aus Dalmatien, von wo sie gegen Ende des 19. Jahrhunderts nach Südtirol gebracht wurde. Heute finden sich nur mehr kleine Anbauflächen in Südtirol und auf der Halbinsel Krim (Massandra). Für den Anbau besonders geeignet sind trockene Böden und ein heißes Klima mit geringen Niederschlägen. Die Sorte eignet sich sowohl für normal gelesene Rosé- und Rotweine wie auch für höhere Prädikatsweine. Die reifen Beeren sind von rot-blauer oder blau-schwarzer Farbe und weisen ein feines, rosenartiges Muskataroma auf. Bei günstiger Witterung entstehen im Herbst leicht rosinenartig eingeschrumpfte Beeren und höhere Mostgewichte bis zur Trockenbeerenauslese.

Material und Methoden

Alle Bezug habenden Aussagen beziehen sich auf drei Weine der Jahrgänge 2005 und 2006, die unter definierten Bedingungen erzeugt wurden. Die Reifespannweite

dieser Muster deckt den gesamten Bereich von vollreifem Qualitätswein (Wein 1: 20 °KMW, 2006, 1.000 l) bis zur Trockenbeerengradation (Wein 2: 30,5 °KMW, 2006, 300 l) ab. Es wurde keine besondere Maischezeit eingesetzt, die Gärtemperatur lag zwischen 18 und 20 °C (Wein 2 und 3), bzw. 20 und 22 °C (Wein 1). Wein 3 vergor spontan, die Varianten 1 und 2 mit Reinzuchthefer (K1). Mit Ausnahme einer Kaseinschönung zu Wein 1 (30 g/hl) wurden keine Schönungen durchgeführt; Abzug von der Hefe und Filtration (Kieselgur) erfolgten jeweils im März des Folgejahres der Ernte. Weine aus verwandten bzw. bezeichnungsverwandten Rebsorten (normal gelesene Qualitätsweine und ein Landwein in Mengen zwischen 8.000 und 12.500 l) wurden als Vergleichsbasis in die sensorischen Prüfungen einbezogen.

Die Farbverhältnisse der Weine wurden über Tristimulusmessung (LICO 200, Dr. Lange; KREUZ et al., 1998) bestimmt, die analytische Zusammensetzung der Weine mittels Fourier-Transformation-Infrarot-Spektrometrie (Winescan FT 120, Fa. Foss Electric; PATZ et al., 1999).

Die Erfassung der mineralischen Haupt- sowie einiger Neben- und Spurenkomponenten erfolgte mit ICP und FAAS (Liberty 100, Fa. Varian; Spectr. AA 220 FS, Fa. Varian). Daneben wurden einige Inhaltsstoffe mit Gesundheitsbezug durch HPLC quantifiziert.

HPLC-Methodik:

Bestimmung der freien cis- und trans-Resveratrols - Methode: Isokratische Reversed-Phase-Trennung mit UV-Detektion bei 307 nm

Waters-HPLC-System:

Pumpe Waters 510; Automatischer Probengeber Waters WISP 717; Waters Dual Absorbance Detektor W2487; Datenstation mit Millennium 32-Software; Säule: 2x Merck Lichrocart 125-4, 100RP18 (5µm) in Serie; Laufmittel (flow: 0,7 ml/min): 40%iges Acetonitril.

Den analytischen Schwerpunkt der Studie bildete die quantitative Bestimmung von 70 Aromaverbindungen mittels GC/MS sowie die Beschreibung dieser Komponenten im Reifeverlauf (20 - 37 °KMW) und aus der Sicht des Sortenaromas (GC/MS nach Festphasen-Mikroextraktion (SPME); Headspace-SPME-Anreicherung: 30 min bei 30°C, 8 ml Weinprobe + 3 g NaCl + 3-Decanol als interner Standard. SPME-Faser: 2 cm Car/PDMS/DV, (Fa. Supelco).

Säule: 50 m x 0,32 mm, 0,4 µm df, CB-WAX 52 CB (Fa. Varian)

Parameter:

Injektor: 250 °C; Detektor: 280 °C; const. flow: 1,0 ml

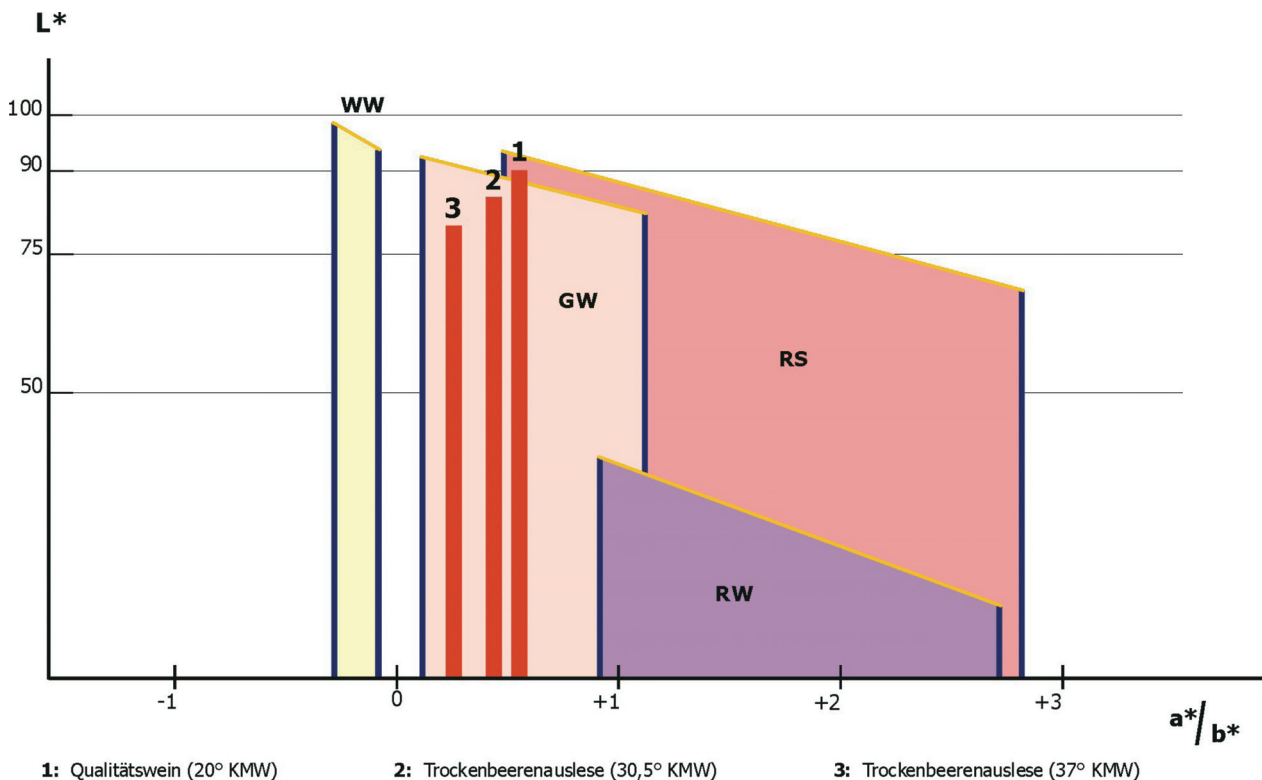


Abb. 1: Die Helligkeits- und Farbverhältnisse in Rosenmuskatellerweinen, ausgedrückt durch den L*-Wert und als Quotient der spektralen Farbanteile (KREUZ et al., 2003) im Vergleich mit den Gegebenheiten in Weiß- (WW), Rosé-(RS), Rot- (RW) und ägleichgepresstenö Weinen (GW)

Temperaturprogramm: 50 °C (3 min) - 6 °C/min auf 180 °C - 25 °C/min auf 230 °C. Einen weiteren Schwerpunkt der Untersuchung bildete die kostmäßige Evaluierung der Sorte mittels quantitativer deskriptiver Sensorik. Dabei wurden die Weine im Wege einer kommissionellen Verkostung und anhand eines ausführlichen Fragebogens mit 3- bis 5-stufiger Skalierung umfassend beschrieben. Neben der Aromastruktur, die mit rund 30 Deskriptoren im Detail hinterfragt wurde (KUTSCHER, 2006), erfolgte auch eine sensorische Bewertung von weiteren Parametern wie „Extraktichte“, „Restsüße“ oder „Weinfärbung“.

Ergebnisse

Analytische Gegebenheiten im Reifeverlauf

In den Jahren 2005 und 2006 zeigten die Klimaparameter „mittlere Lufttemperatur“, „relative Feuchtigkeit“, „Niederschlagsmenge“ und „Sonnenstundenanzahl“ eine weitgehend übereinstimmende Größenordnung und auch einen ähnlichen Verlauf (ZAMG,

2007). Dennoch ist im Lesejahr 2005 eine intensivere und früher einsetzende Edelfäuleentwicklung durch Botrytis festzustellen. Bereits am 27. Oktober 2005 wiesen die Trauben ein Mostgewicht von rund 37 °KMW auf, während im Folgejahr noch eine Woche später (2. November 2006) nur 30,5 °KMW gemessen wurden. Auch der extrem hohe Glycerinwert (36,5 g/l) in der Trockenbeerenauslese 2005 lässt eine deutlich intensivere Infektion des Lesegutes im Vergleich zu 2006 (8,7 g/l) erkennen.

Die ursprünglichen Mostgewichte der geprüften 'Rosenmuskateller' betragen 20 °KMW (hochgradiger Qualitätswein, Spätlese), 30,5 bzw. 37 °KMW (beginnender bis hoher Trockenbeerenauslesebereich). Im Rahmen dieser Mostgewichtsgrenzen enthielten die Weine Restsüßegehalte zwischen 6,6 und 278,6 g/l; das Verhältnis zwischen den Hauptkomponenten Glucose und Fructose (G/F) erstreckte sich von 0,32 bis 0,56. Der insgesamt somit deutliche Fructoseüberschuss bietet keinen Hinweis auf das nachhaltige Einwirken von fructophilen Hefen. Die Alkoholkonzentration in den Proben bewegte sich zwischen 13,1 und 8,7 %vol. und

Tab. 1: Die Gehalte einiger Weinhaltstoffe mit Gesundheitsbezug in Weinen der Sorte 'Rosenmuskateller' verschiedener Prädikatsstufen (Lesegradation: 20, 30,5 bzw. 37° KMW) im Vergleich mit normal gelesenen Weißweinen 2005 (ursprüngl. Mostgewicht: ca. 18° KMW)

Substanzen (mg/l)	Rosenmuskateller (° KMW)			Grüner Veltliner Weinviertel		Welschriesling Neusiedlersee-Hügelland	
	20°	30,5°	37°	ca. 18° KMW			
trans-Resveratrol	0,1	n.n. (< 0,1)	0,1	0,1	0,1	n.n. (< 0,1)	0,1
Catechin	25,4	9,6	2,6	22,8	13,7	2,7	12,2
Epicatechin	2,6	9,6	2,4	0,3	2,6	0,4	2,0
Tyrosol	1,6	0,6	0,3	13,0	7,2	9,5	12,4

nahm mit zunehmendem ursprünglichen Mostgewicht und Zuckerrest ab. Die geprüften Weine haben keinen Äpfelsäureabbau durchlaufen und zeigen Citronensäuregehalte um 0,5 g/l. Der Gehalt an flüchtigen Säuren rangiert zwischen 0,5 und 1,8 g/l, mit Essigsäurewerten zwischen 0,14 und 0,97 g/l.

Farbverhältnisse (Tristimulussmessung)

In farbmetrischer Hinsicht entsprechen die geprüften Rosenmuskateller-Weine weitgehend den so genannten „gleichgepressten“ Weinen, im Mostgewichtsbe- reich bis etwa 20 °KMW auch farbschwachen Rosé- weinen. Das Verhältnis zwischen den Rot/Grün- und Gelb/Blau-Anteilen des Farbspektrums (a^*/b^* ; KREUZ et al., 1998) verschob sich mit ansteigendem ursprünglichen Mostgewicht durch Zunahme des Gelb/Blau-Bereiches - bei weitgehend konstanten

Rot/Grün-Relationen - immer mehr in die Richtung des Spektralbereiches der Weißweine. Die Hell/Dun- kel-Werte (L^*) der geprüften Weine nahmen mit stei- gendem Mostgewicht ab und lagen meist innerhalb der Spannweite für Roséweine. Mit fortschreitender Überreife reduzierten sich auch die „gelben“ Farb- werte und die spektrale Helligkeit der Weine (Abb. 1).

Die direkte visuelle Bemusterung der Weine ergab „zwiebelschalenartige“ Farbtöne, unterlegt mit „lachs- artigen“ Farbkomponenten. Im höheren Prädikats- weinbereich (30 °KMW) wurde die Farbgebung durch „ziegelrote“ Reflexe ergänzt.

Weinhaltstoffe mit Gesundheitsbezug

Die drei geprüften Rosenmuskateller-Weine decken eine Reifespännweite von der Vollreife (Spätlese) bis zur botrytisinduzierten Überreife (Trockenbeerenaus- lese) ab. In allen Reifestadien finden sich Gehalte an trans-Resveratrol um 0,1 mg/l, eine Größenordnung, wie sie durchschnittlich in Weißweinen aus normal reifem Lesegut und ohne wesentlichen Fäulnisbefall zu finden ist. Auch die Catechin- und Epicatechin- Konzentrationen in den drei Mustern entsprechen denen von weißen Qualitätsweinen. Die Tyrosolge- halte der Rosenmuskateller rangieren unter den in Weißweinen vorherrschenden Durchschnittsgehalten (BERTELLI, 2005); mit zunehmendem Mostgewicht nehmen die Konzentrationen tendenziell ab (Tab. 1.). Die in den gegenständlichen Weinen nachgewiesenen Element- und Mineralstoffkonzentrationen zeigen zwischen 20 und 37 °KMW sowohl Gehaltzunah- men wie auch gleichbleibende Konzentrationen und Gehalteabnahmen. Die Kupfergehalte liegen generell um 0,1 mg/l, die Bleiwerte rangieren unterhalb der Nachweisgrenze (<50 µg/l). Auffällig ist die ver- gleichsweise geringe Vanadiumkonzentration in der Trockenbeerenauslese mit 37 °KMW (Tab. 2.)

Tab. 2: Element und Mineralstoffgehalt in Rosenmuskateller- weinen verschiedener Prädikatsstufen und Jahrgänge (20°; 30,5°: 2006; 37°: 2005)

Element	Ursprüngliche Mostgewichte (°KMW)			
	20°	30,5°	37°	
(mg/l)	Kalium	738,0	1.130,0	1.717,0
	Calcium	134,0	173,0	86,0
	Magnesium	90,0	127,0	159,0
	Natrium	18,0	27,0	15,0
	Phosphor	84,5	154,6	201,2
	Silizium	18,2	24,9	22,1
	Bor	4,4	6,7	9,6
	Eisen	3,9	1,7	0,1
(µg/l)	Kupfer	0,1	0,1	0,1
	Aluminium	1.726	1.693	898
	Zink	1.181	377	2.135
	Vanadium	938	1.012	69
	Mangan	821	1.052	1.184
	Strontium	281	382	588
	Chrom	101	61	31
	Barium	86	88	176
Nickel	57	73	134	
Blei	<50	<50	<50	

Relative Peak-Flächen

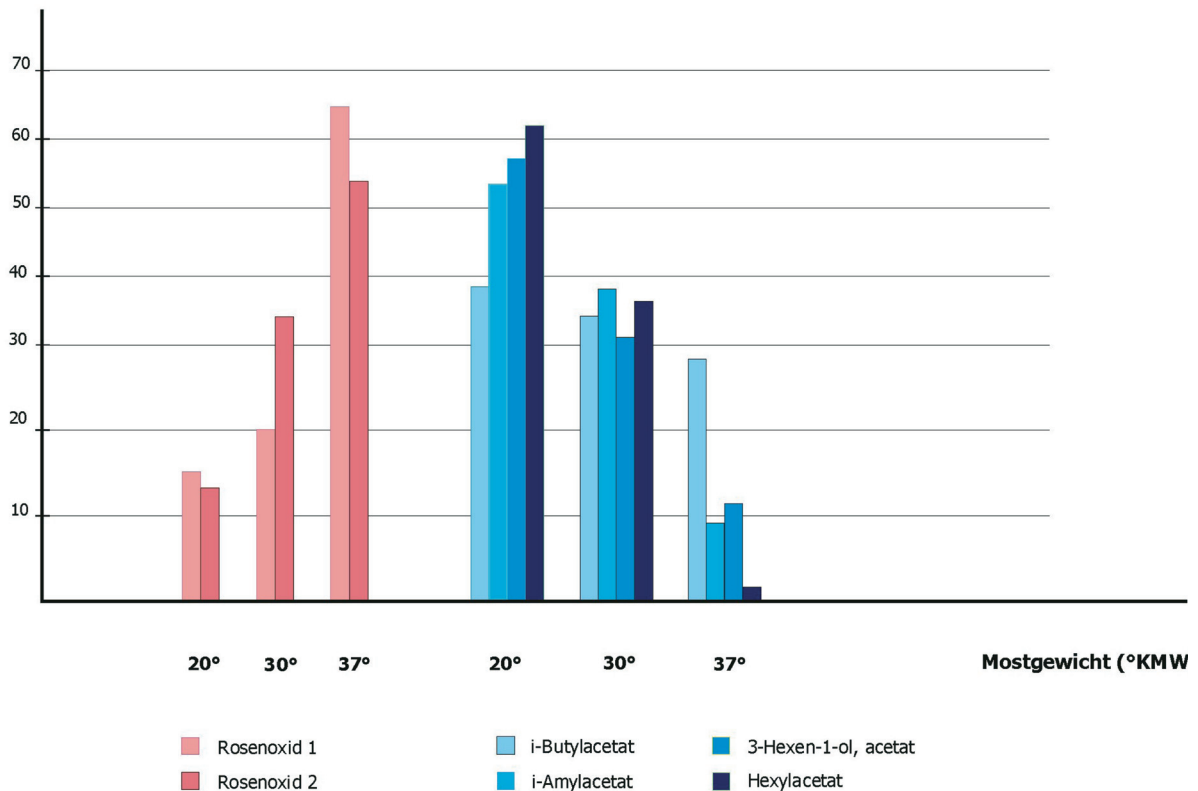


Abb. 2: Der gehaltmäßige Verlauf einiger Esterverbindungen sowie von Rosenoxid (1,2) in Rosenmuskatellerweinen mit zunehmenden Mostgewichten (20 bis 37 °KMW)

Das Aroma der Rebsorte 'Rosenmuskateller' im Reifeverlauf

Der Aromaeindruck „nach Rose“, der neben verschiedenen Pflanzen und Pflanzenölen auch in Weinen der Rebsorte 'Rosenmuskateller' zu finden ist, wird durch Aromaverbindungen wie Geraniol, Geranylacetat, Nerol, β -Citronellol, 2-Phenylethanol, Phenylethylacetat, β -Damascenon und die beiden Rosenoxide (1,2) hervorgerufen. In Rosenmuskateller-Weinen ließen sich diese Aromakomponenten sowohl im Spätlesewein (20 °KMW) wie auch im höheren Trockenbeerenauslesebereich (37 °KMW) nachweisen. Im Zuge der Reifeentwicklung vermindern sich dabei die ursprünglich vorliegenden Konzentrationen von 2-Phenylethylacetat und 2-Phenylethanol, während die beiden Rosenoxide (1,2) sogar stärker hervortreten. Dieses analytische Ergebnis bestätigt die unten dargestellten Kostbefunde, bei denen im Verlauf vom normalgelesenen Wein bis zur Trockenbeerenauslese durchgehend ein deutlicher Rosenton nachgewiesen wurde. Die Überreifeentwicklung im Zuge der Botrytisierung führt demnach zu kei-

ner Umwandlung oder Maskierung des sortentypischen Rosenaromas. Die mit der Edelfäule zunehmende Reduktion der „Fruchtigkeit“ der Weine ist ein Effekt, der sich gleichfalls sensorisch und analytisch nachweisen lässt. Dabei nehmen insbesondere die Esterverbindungen Hexylacetat, 3-Hexen-1-ol-acetat (II), iso-Amylacetat und iso-Butylacetat kontinuierlich ab (Abb. 2).

Im Zustand der Überreife (von 20 bis 37 °KMW) verändern sich auch die Terpenmuster der Rosenmuskateller-Weine in signifikanter Weise. In relativem Bezug zum Ausgangswein reduzieren sich im hochgradigen Bereich Verbindungen wie Hotreniol, β -Myrcen, β -Farnesen und β -Terpineol, während β -Pinen, o-Cymol, Menthadion und α -Pinen gehaltmäßig zunehmen.

Sensorische Beschreibung der Sortencharakteristik

Das Kostbild der Rebsorte 'Rosenmuskateller' bzw. der daraus gekelterten Weine ist komplex und besteht insbesondere aus den Aromakategorien „Frucht“, „Bo-

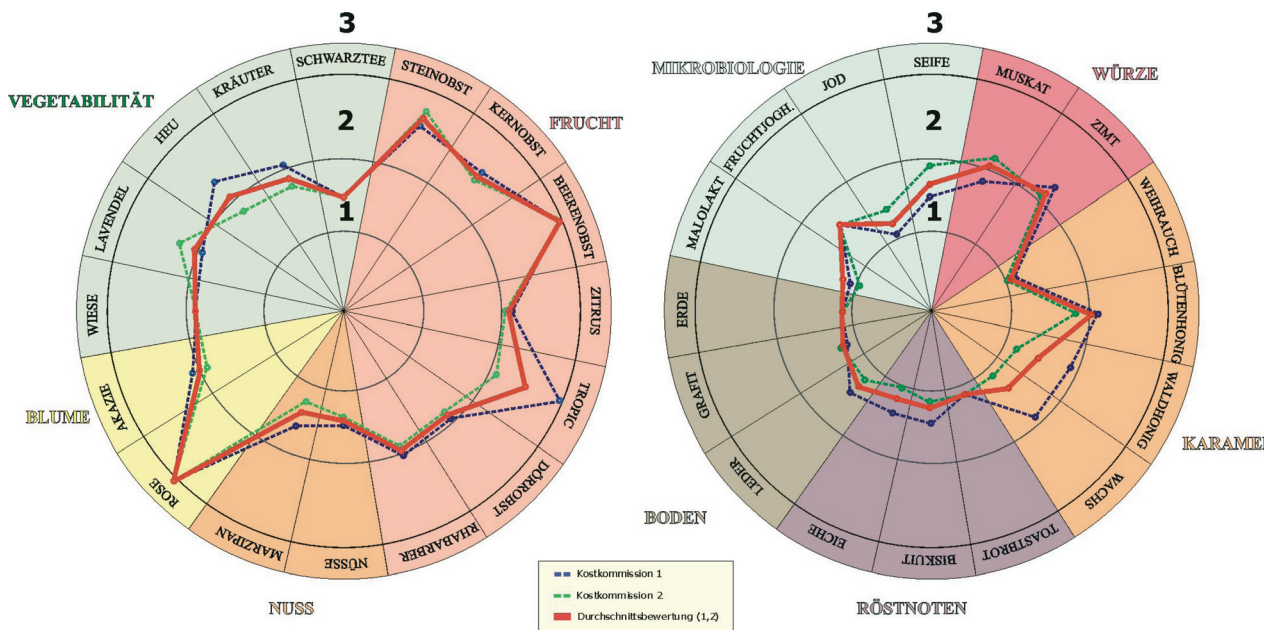


Abb. 3: Das Geschmacksprofil von Wein der Rebsorte 'Rosenmuskateller' (20 °KMW), ausgedrückt durch neun Geschmacksbereiche und 16 spezifische Deskriptoren

den“, „Nuss“, „Blume“, „Vegetabilität“, „Würze“, „Karamel“ und „Röstnoten“ sowie etwa 30 zugehörigen Aromadeskriptoren. Die Anzahl der Deskriptoren im Rahmen einer Geschmacksrichtung ist dabei unterschiedlich groß. Besonders markant ist das Geschmackssegment „Frucht“, das durch die sieben Aromabilder Steinobst, Kernobst, Beerenobst, Zitrus, Tropik, Dörrobst und Rhabarber beschrieben wird. Grafit und Erde sind mit „Boden“ assoziierte Geschmacksbilder, Marzipan und verschiedene Nussaromen werden dem Begriff „nussartig“ zugeordnet. Zu den blumenartigen Deskriptoren der Sorte gehören Rose, Akazie, Wiese und Lavendel. Zur „Vegetabilität“ zählen Heu, Kräuter und Schwarztee. Muskat, Zimt und Weihrauch werden mit „Würze“ zusammengefasst, Honigsorten und Wachs mit „Karamel“. Ergänzt wird das Aromaprofil durch Röstnoten (Toastbrot, Biskuit, Eiche und Leder) sowie mikrobiologische Aromabegriffe (Malo-laktik, Fruchtjoghurt, Jod und Seife).

Es muss erwähnt werden, dass die oben dargestellte Aromavielfalt der Rebsorte in der Regel nur bei wiederholten Kostprüfungen und durch geschulte KosterInnen wahrgenommen, differenziert und auch formuliert werden kann. Im Rahmen von grundlegenden Sortenbeschreibungen hat sich bewährt, die Anzahl der zur Auswahl vorgelegten Deskriptoren möglichst hoch anzusetzen. Auf diese Weise heben sich die wesentlichen

Aromasegmente deutlicher von den marginalen Aromabestandteilen ab, und es entsteht ein reproduzierbares Kostbild, das auch dem Durchschnittskonsumenten zugänglich ist. Im Zuge der kostmäßigen Evaluierung der Rosenmuskateller-Weine hat sich eindeutig gezeigt, dass das Sortenaroma als normalgelesener Wein insbesondere durch die Deskriptoren Beerenobst, Steinobst, Tropik, Zimt, Honig und Rose geprägt wird. Von diesen Aromabereichen treten Rose und Beerenobst am stärksten hervor (Abb. 3).

Dieses Grundmuster, das in Weinen mit einem Mostgewicht bis etwa 20 °KMW (Spätlese) auftritt, verändert sich im Zuge der Überreifeentwicklung und durch die Einwirkung der Edelfäule in signifikanter Weise: Als Trockenbeereauslese (ab 30 °KMW) wird das Geschmacksprofil des Rosenmuskatellers - neben dem Rosenton - primär durch die Geschmacksbilder Honig (Blüten-/Waldhonig), Zimt, Muskat, Dörrobst und Beerenobst bestimmt. Im hohen Trockenbeereauslesebereich (ab etwa 35 °KMW) treten heu- und akazienartige Geschmacksnoten hinzu. Die geschmackliche Intensität der Deskriptoren Honig und Dörrobst verstärkt sich bei Trockenbeereauslesen im Vergleich zum Spätlesewein um mehr als das Doppelte (Abb. 4 und 5). Die quantitative sensorische Erfassung der Extrakt-dichte ergibt für den Rosenmuskateller-Wein mit 20 °KMW die Einstufung „mittelgewichtig“ bis „vollmun-

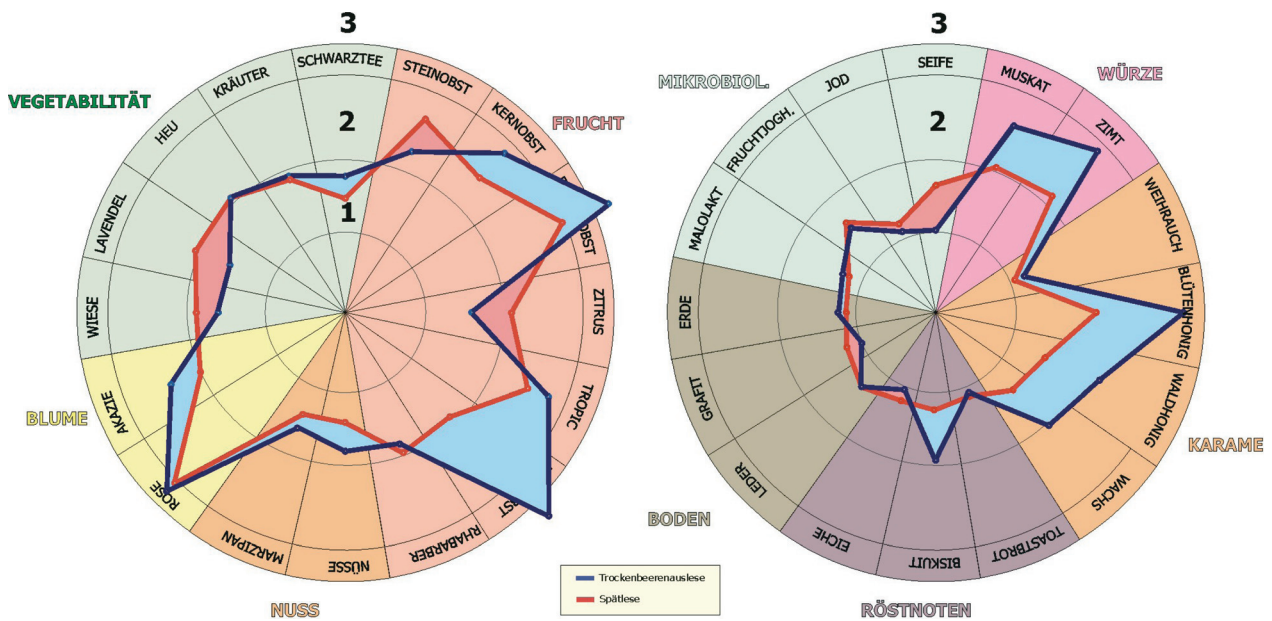


Abb. 4: Das Geschmacksbild der Rebsorte 'Rosenmuskateller' in der Gegenüberstellung von Spätlesewein (20° KMW) und Trockenbeerenauslesewein (30,5° KMW)

dig“; die beiden Trockenbeerenauslesen werden als „kraftvoll“ beschrieben. Die Restsüße verändert sich im Edelreifeverlauf von „zart restsüß“ auf „edelsüß“, der Abgang von „mittel“ auf „lang anhaltend“.

Aus qualitativer Sicht verbessert sich die Kostqualität mit der Reifeentwicklung von 3,2 (gut bis sehr gut) auf 4,25, bzw. 4,0 (sehr gut bis hervorragend).

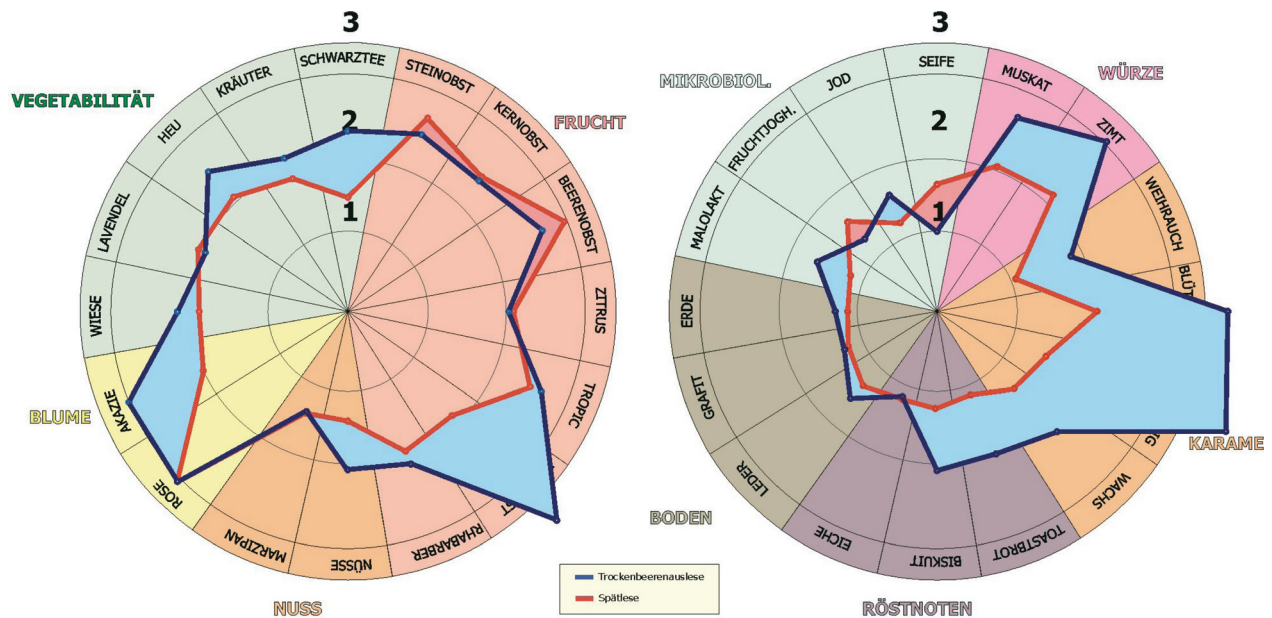


Abb. 5: Das Geschmacksbild der Rebsorte 'Rosenmuskateller' in der Gegenüberstellung von Spätlesewein (20° KMW) und hochgradigem Trockenbeerenauslesewein (37° KMW)

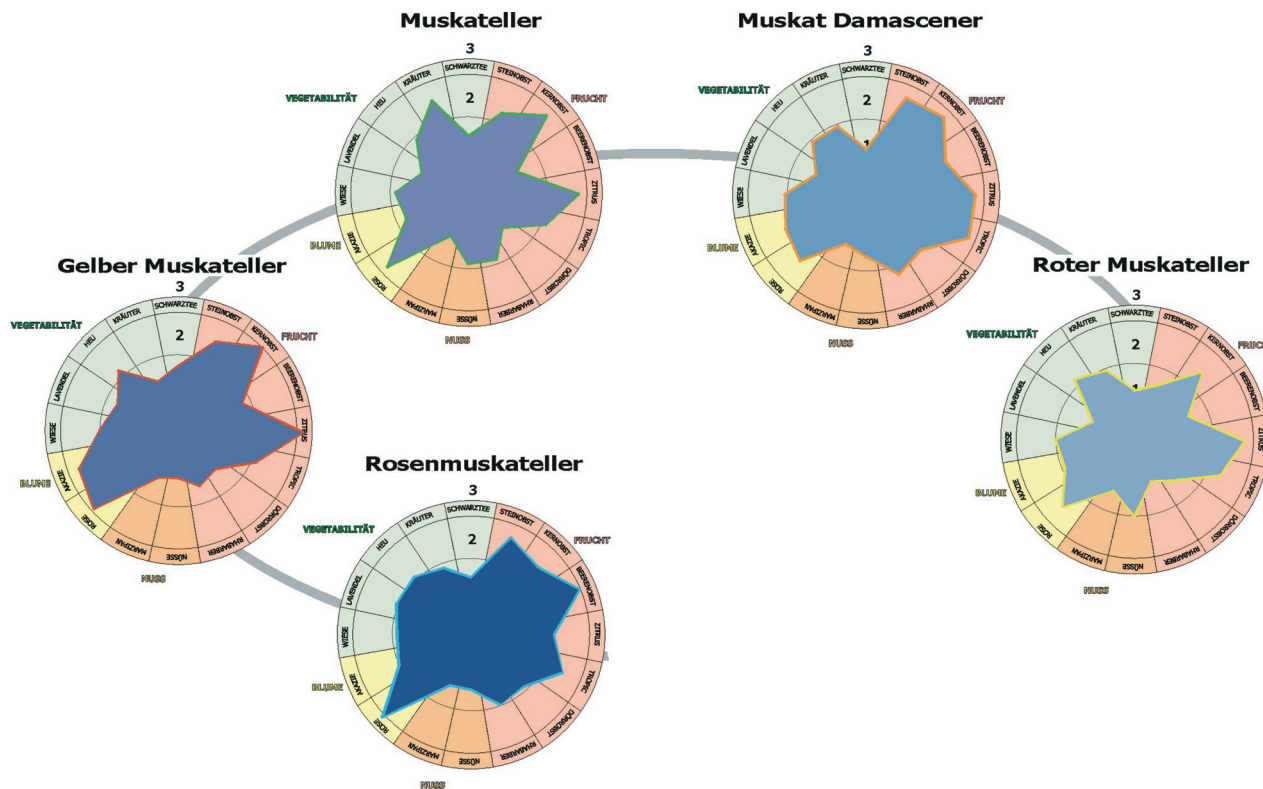


Abb. 6: Das Kostmuster (Frucht, Vegetabilität, Blume, Nuss) von Rosenmuskatellerwein (20° KMW) im direkten Vergleich mit Weinen bezeichnungsvandter Rebsorten

Kostprofile anderer Rebsorten

Im direkten deskriptiven Vergleich mit Weinen der Sorten 'Gelber Muskateller', 'Muskateller', 'Muskat Damascener' und 'Roter Muskateller' zeigt die Sorte 'Rosenmuskateller' als Qualitätswein (20° KMW) sowohl übereinstimmende Kostmuster wie auch eigenständige Geschmacksprofile. Nur der 'Rosenmuskateller' weist ein Defizit im Bereich Zitrus auf. Die Aromabereiche Rose, Steinobst, Kernobst und Tropik finden sich dagegen in allen Vergleichsweinen, wenn auch in geringerer Intensität. Aus Abbildung 6 ist das Geschmacksprofil der verschiedenen Sortenweine in den Kostbereichen Frucht, Nuss, Blume und Vegetabilität nach Ähnlichkeit gereiht, dargestellt.

Diskussion

Die vorliegenden Untersuchungsergebnisse haben insbesondere gezeigt, dass das Geschmacksbild von Rosenmuskateller-Weinen sowohl durch quantitative deskriptive Sensorik wie auch durch GC/MS-Analytik eindeutig und inhaltlich übereinstimmend zu erfassen

ist. Das rosenartige Sortenaroma bleibt mit fortschreitender Überreife und Botrytisierung erhalten und lässt sich im spätgelesenen Wein (20° KMW) wie auch im hohen Prädikatsweimbereich (30° KMW) noch eindeutig und dominierend nachweisen. Die beobachtete Änderung des Aromabildes im Reifeverlauf betrifft aus weinchemischer Sicht primär das Terpenmuster und diverse Esterverbindungen, der Geschmackseindruck „Fruchtigkeit“ geht dadurch mit fortschreitender Reife deutlich zurück. Aus kostmäßiger Sicht wird im Zuge dieser Entwicklung das Basisaroma um die Deskriptoren Dörrobst, Akazie und Heu bereichert.

Die Farbgebung der Rosenmuskateller-Weine, die mittels Tristimulussmessung bestimmt wurde, zeigt parallel zur Reifeentwicklung eine zunehmende Helligkeitsabnahme sowie eine Vertiefung des Gelb/Blauen-Spektralbereiches.

Im Vergleich mit Weinen aus den Rebsorten 'Roter Muskateller', 'Gelber Muskateller', 'Muskateller' und 'Muskat Damascener' enthält nur das Aroma der Sorte 'Rosenmuskateller' als normalgelesener Wein die De-

skriptoren Beerenobst, Lavendel und ein geschmackliches Defizit im Aromabereich Zitrus.

Literatur

- BERTELLI, A.A.E. (2005): Beneficial components of white wine. In: PREEDY, V.R. and WATSON, R (Eds.): Comprehensive handbook of alcohol related pathology, Vol. 1: p. 387-391. - Amsterdam: Elsevier Acad., 2005
- FLAK, W., KRIZAN, R., KUTSCHER, W., STURM, P., TSCHIEK, G. und WALLNER, E. 2006: Beitrag zur näheren Charakterisierung von Rotweinen aus dem Weinbaugebiet Mittelburgenland. Teil 1: Blaufränkisch und Zweigelt. Mitt. Klosterneuburg 56:129-139
- MIROŠEVIĆ, N. und TURKOVIČ, Z. (2003): Ampelografski atlas. - Zagreb: Golden Marketing, Tehnička Knjiga, 2003
- KREUZ, S., FLAK, W., KERNBAUER, E., PITSCHMANN, M. und SCHACHABER, R. 1998. Die qualitative Beurteilung der Farbausprägung von Weinen mittels Tristimulusmessung und begleitender Verfahren. Mitt. Klosterneuburg 48: 25-32
- PATZ, C.D., DAVID, A., THENTE, K., KURBEL, P. und DIETRICH, P. 1999: Wine analysis with FT-IR-spectrometry. WeinWiss. 54:80-87
- ZAMG (2007): Klimadaten für den Seewinkel. - Wien: Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik, 2007

Manuskript eingelangt am 29. November 2007