

Van alle wijndruiven heeft de muscatdruif een onvervangbare plaats. Deze druif is onder de tafeldruiven bekend als de meest smakelijke van allen. Als tafeldruif denken wij dan aan de langwerpige ovale vormen van de bes, overvloedig aanwezig op zware trossen. Van deze muscatdruiven wordt géén wijn gemaakt, omdat de overvloedige zon uit de landstreken waaruit deze druiven afkomstig zijn zoveel suikers kweekt in de bes, zodat te weinig restzuren overblijven om een complete wijn te kunnen vormen.

De naam "muscat" is waarschijnlijk afkomstig van het Italiaanse "moscatello" wat muskusgeur betekent. Muskus is de kliersecretie van verschillende mannelijke dieren en met deze geur lokken zij de wijfjes aan. Vandaar dat muskus ook wordt gebruikt in de parfumindustrie.

De muscat zou oorspronkelijk door de Romeinen meegebracht zijn uit Klein-Azië en Egypte. De familie "Muscat" kent vele telgen in vrijwel alle wijnlanden, maar is, - geschiedkundig, - vooral uitgezwermd in de landen rond de Middellandse Zee. Dit valt gemakkelijk te verklaren, want de Muscatdruif koestert zich graag in het zonnige mediterrane klimaat. De muscatdruif is zelfs uitgezwermd tot in het uiterste zuiden van Rusland. In de Krim heet de wijn van de muscat "Massandra", één van de allerfijnste en beste in zijn soort. Ook mousserende Russische wijn wordt geproduceerd met de muscatdruif als basis. De oude Grieken zouden reeds in de 6^e eeuw voor Christus in de Krim muscatstokken hebben aangeplant. De moederstokken hiervan zouden uit Thracië afkomstig zijn.

De vele soorten Muscats variëren in kleur van bleekgeel tot bijna zwartblauw en in kwaliteit van excellent tot povertjes, maar wel steeds met de kenmerkende smaak en geur die herinnert aan muskus.

De wijnen van de muscatdruif zijn overwegend lichtzoet tot heel zwoele dessertwijnen. In het Middellandse Zeebekken zijn tot op de dag van vandaag muscatwijnen zeer beroemd gebleven in hun zoete versies :

- Muscat de Frontignan in Frankrijk,
- Setubal in Portugal,
- Pantelleria Syracuse in Sicilië,
- Asti in Italië (Spumante, mousserend of Vino Santo, met gedroogde druiven)
- Malaga in Spanje (waarmee de apothekers in de vorige eeuw hoestsiroop als magistrale Bereiding maakten).

In de Elzas daarentegen is deze wijn markant droog, met enorm veel frisheid en speelsheid.

Een Muscat uit de Elzas geurt naar de verse druif van voor de pluk en is traditioneel prachtig om als aperitief geschonken te worden of als begeleider van asperges.

De totale aanplant van Muscatdruiven in de Elzas betreft 340 hectare, wat 2,30 % is van alle wijngaarden van het Elzasgebied. En, wat jammer is voor de gemotiveerde wijnliefhebbers : deze aanplant gaat elk jaar nog achteruit ! Twee variëteiten Muscatdruif worden in de Elzas aangetroffen :

- de vroege variëteit Muscat Ottonel, en
- de latere variëteit Muscat de Frontignan, ook Muscat à Petits Grains genoemd.

Opdat de latere variëteit voldoende rijp zou worden, wordt deze aangeplant op de mooiste zuid-georiënteerde hellingen. De oorsprong van de Muscat Ottonel ligt in de Loirevallei, waar hij sinds 1851 als tafeldruif werd aangeplant. Muscat Ottonel zou een kruising zijn van een klassieke Muscat met Sylvaner. Het is een veel gesignaliseerde druif geworden in Oostenrijk, vooral in Burgenland, Hongarije en Roemenië en Noord-Griekenland.

Muscat Ottonel is wel winterhard, maar supergevoelig in de bloeiperiode. Hij rijpt vroeg en verlangt daarom warmte en vooral windbeschutte wijngaarden. Ook in de Elzas werd de Muscat Ottonel pas na 1850 geïntroduceerd, ter gedeeltelijke vervanging van de Muscat à Petits Grains. In de AOC Alsace Grand Cru zijn vier druivensoorten toegelaten. De belangrijkste daarvan is de Riesling, gevolgd door de Gewürztraminer. De derde belangrijkste is de Tokay Pinot Gris en de vierde soort is de Muscatdruif. Maar deze laatste komt in de Grand Cru - familie maar heel zelden voor. In de Guide Hachette 2003 worden 127 Grand Crus van de Elzas gerefereerd en hiervan betreffen slechts 2 de Muscatdruif, bovendien allebei in Vendanges Tardives 1999 - versie!

De jongste 11 jaren (1991 tot en met 2001) waren in doorsnee genomen wel correcte wijnjaren in de Elzas, maar kwalitatief géén topjaren. Om topjaren te ontmoeten zullen wij dienen terug te blikken tot de zalige jaren 1988, 1989 en 1990 of nog verder tot de jaren 1981 tot en met 1985, waarin 1983 als absolute beste jaar in méér dan 40 jaar (= Guide Hachette 20/20).

Gedurende 30 jaar is Duitsland de grootste export-klant geweest van de Elzas, maar in 2001 heeft België - Luxemburg dit land als belangrijkste afnemer van Elzaswijnen voorbij gestoken, zodat wij nu Nummer Eén geworden zijn als Elzaswijn-drinkers buiten Frankrijk.

In cijfers uitgedrukt verbruikt België - Luxemburg in 2002 een totaal van 60.800 hectoliter Elzaswijn, zonder de Crémant d'Alsace of 22,9 % van het exportvolume. Samen met Crémant d'Alsace komen daar nog 5.000 hectoliter bij, waarmee België-Luxemburg op de eerste plaats blijft staan met 65.800 hectoliter, voor Nederland met 57.800 hectoliter. Merkwaardig is dat in de Bleu dit verbruik in 2002 nog met 0,2 % is gestegen, terwijl het verbruik in Nederland met 3 % daalde en in Duitsland zelfs met 21 %! Voelen onze landgenoten de economische recessie minder sterk aan dan onze buurlanden?

*

Wijnbouwer Armand Fahrer, -de vader van Sylvie, - heeft mij nu 30 jaar geleden toevertrouwd dat in de Elzas één jaar op vijf jaar een goed Muscatjaar is! Ondanks de geringe neerslag van regens in de Elzas, ondanks de aangename lente-temperaturen, heeft de Muscatdruif in de Elzas toch altijd een lange bloeitijd nodig, gaande van de zomermaanden juni, juli, augustus en september, tot de herfstmaanden van einde september en de eerste helft van oktober, om voldoende zonne-uren te hebben gecapteerd voor een optimale rijping.

Dochter Sylvie Fahrer heeft in oogstjaar 2000 slechts 1500 flessen Muscat kunnen bottelen. Twee derden van haar Muscatoogst heeft zij vrijwillig gedeclasseerd, wegens opgetreden rottigheid ingevolge herfstregens. Maar ... wat zij toch heeft geselecteerd, mag aan de strengste wijncritici worden voorgeschoteld !!!

Herman F.Vermoesen