



Der Langenloiser Spezialist Karl Steininger an den Rüttelpultern in seinem Sektkeller. Der Winzer produziert nach der aufwändigen Champagnermethode. Bild: SN

Traditionell wird eine große Menge des in Österreich produzierten Schaumweines zum Jahreswechsel getrunken. Schließlich transportiert Sekt wie kein anderes Getränk das Gefühl des Besonderen. Die meisten bedeutenden Momente des Lebens werden mit Prickelndem gefeiert, aber auch als Speisenbegleiter macht er eine sehr gute Figur.

PETRA BADER

Prickelndes Vergnügen

Während eines Urlaubs im französischen Weinbaugebiet Champagne Ende der 80er Jahre war uns schnell klar, dass die Herstellung von Schaumwein eine Leidenschaft werden könnte“, sagt Brigitta Steininger, die Frau des Langenloiser Winzers Karl Steininger. 1989 starteten die Steiningers mit ihrem ersten Winzersekt. Die Traubensorte: Riesling. Der Sekt wurde auf Anrieb Niederösterreichischer Landessieger. „Das spornte uns natürlich an“, erzählt Steininger.

Mittlerweile werden rund 40 Prozent der Trauben aus dem 30 Hektar großen Weingut zu Sekt verarbeitet. Alle Produktionsschritte erfolgen im eigenen Betrieb. Das ist für einen heimischen Weinbaubetrieb nicht die Regel. Viele Winzer, die nur in geringen Mengen Sekt herstellen wollen oder nicht die notwendigen Geräte besitzen, holen sich Hilfe bei so genannten Lohnversektoren. Diese Fachleute kommen mit mobilen Maschinen in die Keller. Teilweise wird die Produktion auch komplett ausgelagert.

Im Prinzip geht es darum, aus einem stillen (Grund-)Wein einen schäumenden Wein zu machen. Auf Grund ihrer Herkunft heißt die qualitativ hochwertigste Erzeugungsmethode

„Champagnermethode“. Heute darf sie laut EU-Weinrecht außerhalb ihres Ursprungsgebiete nur mehr „klassische“ oder „traditionelle Methode“ heißen. Das Verfahren aber ist geblieben. Es ist arbeitsintensivste Variante, Sekt zu produzieren.

Erst wird der bereits fertig vergorene Grundwein unter Zugabe von Hefe und Zucker in Flaschen gefüllt. Das kann Wein aus einer einzigen Traube sein oder auch eine Cuvee aus mehreren Sorten.

Als Verschluss dient – wie beim Bier – ein Kronenkork. Nun kann die zweite Gärung beginnen. Der Zucker wird in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Da die Säure nicht entweichen kann, bleibt sie in der Flasche – der Wein prickelt. Idealerweise geschieht die zweite Gärung bei horizontaler Lagerung der Flaschen in einem dunklen Umfeld bei etwa zwölf Grad Celsius.

Die Lagerzeit „auf der Hefe“ kann je nach Philosophie unterschiedlich lange dauern. Karl Steininger etwa lässt seine Sekte rund ein Jahr mit der Hefe ruhen. Seiner Ansicht nach ist dies der optimale Zeitraum, in dem sich der Schaumwein nach der zweiten Gärung harmonisiert kann, aber gleichzeitig die für die jeweilige Rebsorte oder Cuvee typische Aromatik behält.

Bei längerer Hefelagerung können Aromen von Nüssen, Butterkekzen oder Biskuit entstehen, die bei manchen Sektsorten durchaus erwünscht sind, speziell wenn sie aus Chardonnay oder Burgundertrauben hergestellt werden.

Bevor der Sekt jedoch trinkfertig ist, muss die Hefe aus der luftdicht verschlossenen Flasche. Dieses knifflige Problem wird mit Hilfe der so genannten Rüttelpulte gelöst: Die Flaschen werden innerhalb einiger Wochen täglich aus ihrer waagrecht Lage ein wenig aufrechter gestellt. Am Ende des Rüttelvorgangs stehen die Flaschen auf dem Kopf und die Hefe ist in den Flaschenhals gerutscht.

Nun wird der Flaschenhals normalerweise schockgekühlt und dann vorsichtig der Kronenkork entfernt. Die Folge: Der Kohlensäuredruck schießt den gefrorenen Hefepfropf ins Freie. Dieser durchaus heftige Vorgang wird „Degorgieren“ genannt. Es gibt allerdings auch die alte Methode des Warmdegorgierens. Hier wird der Verschluss von der schräg nach unten gehaltenen Flasche gerissen und die Öffnung rasch mit dem Daumen verschlossen.

Ob klar oder warm: Nun ist zwar die Hefe – und mit ihr auch mehr oder weniger Flüssigkeit – aus der Flasche, was aber andererseits

bedeutet: Die Flasche ist nicht mehr voll. Der Schwund wird durch die „Dosage“ ausgeglichen. Je nach gewünschtem Süßegrad wird mit Wein und Zuckerlikör oder bei sehr trockenen Sekten „natur“ nachgefüllt.

Die Bezeichnung „trocken“ hat beim Sekt eine andere Bedeutung wie beim Wein. Wer einen trocken schmeckenden Sekt möchte, sollte auf die Aufschrift „Brut“ achten. „Brut“ bedeutet, dass der Sekt einen Restzuckergehalt von maximal 15 Gramm pro Liter aufweist und trocken schmeckt. Bei „Extra-Brut“ liegt der Wert sogar unter sechs Gramm. „Trocken“ erlaubt dagegen bis zu 20 Gramm. Sekt verträgt aber in der Regel mehr Restzucker als Wein, da sich durch die Kohlensäure die Wahrnehmung der Süße ändert. Zum Vergleich: Ein trockener Wein hat üblicherweise etwa 4 Gramm Restzucker, ist er säurebetont, können es bis zu 9 Gramm werden.

Eine Flasche Sekt wird meist geöffnet, wenn es etwas zu feiern gibt. Sekt hebt die Stimmung. Es prickelt. Beliebt ist er auch als Aperitif. Die Kohlensäure regt den Appetit an. Aber auch als Speisenbegleiter machen die österreichischen Winzersekte eine sehr gute Figur. Einige harmonische Kombinationen haben wir für Sie weiter unten auf dieser Seite zusammengestellt.

IM Detail



Sektflaschen am Rüttelpult: Die Hefe konzentriert sich im Laufe der Wochen im Hals der Flasche. Bild: SN

Das Festtagsmenü: Prickelndes aus der Sorte Grüner Veltliner passt ausgezeichnet zu würzigen Vorspeisen wie geräucherter Forelle, Geflügelterrine aber auch zum klassischen Wiener Schnitzel.

Rieslingsekt empfiehlt sich zu Fischgerichten wie gedämpftem Saibling oder Waller in Rieslingsauce.

Der in der Aromatik kraftvollere Sekt aus Sauvignon Blanc oder Traminer ist ein schöner Begleiter exotischer Gerichte und Meeresfrüchten.

Fast unglaublich, weil sehr ungewöhnlich: Auch Sekt und Käse können überraschende Harmonien eingehen. Sehr gut sind Burgundersekte zu Käse mit weißem Schimmel wie Brie oder Camembert, aber auch zu Frischkäse wie Brillat Savarin.

Rote oder rosafarbene Schaumweine passen mit ihrer beerigen Aromatik zu dezent süßen Desserts mit roten Früchten. Und nach dem Ende eines Menüs erfrischt ein Glas Prickelndes viel mehr als alle anderen Weine.

Andere Methoden: Neben der aufwändigen „Champagnermethode“ gibt es auch preis-

werte und schnellere Möglichkeiten, Kohlensäuredruck in die Flasche zu bekommen. Sie gehen aber auf Kosten der Qualität.

Für Massenprodukte gibt es das Tankgärverfahren: Der Grundwein kommt für die zweite Vergärung in Drucktanks. Sehr schnell entsteht unter Zugabe von Zucker und Hefe ein Schaumwein, der nach der Klärung sofort in Flaschen gefüllt wird. Die Bezeichnung „Flaschengärung“, allerdings ohne Zusatz „klassisch“ oder „traditionell“, dürfen Sekte tragen, die ihre zweite Vergärung zwar in der Flasche durchmachen, dann aber in einen Drucktank gefüllt werden. Dort wird der Sekt geklärt. Das Rütteln und Degorgieren entfällt. So hergestellter Sekt besitzt viele, jedoch nicht alle Qualitäten des Champagnerverfahrens.

Schaumwein kann auch durch Imprägnieren mit Kohlensäure entstehen. Gasförmiges Kohlendioxid wird in einen mit Wein gefüllten Tank geblasen. Der Inhalt wird anschließend unter Druck in Flaschen gefüllt. Diese Methode findet bei Billigprodukten Anwendung.

Ihre Weintermine

Weinviertel

27.12.
Schlankeritag in der Hubertuskapelle am Galgenberg, Wildendürnbach, Info: Tel.: +43 676 4356329

Kremstal

21.12.
Winzersonnenwende in Am Kirchbühel, Drosß, Info: Tel.: +43 2719 8700

Wagram

22.12.
Weihnachtsmarkt in der Vinothek Getränke Bayer, Obere Gartenstraße 17, Königsbrunn am Wagram, Info: Tel.: +43 2278 23450

Thermenregion

27.12.
Der junge Badener Wein in der Badner Hauervinothek, Info: Weinbauverein Baden, Tel.: +43/2252/45640, badener.hauervinothek@aon.at, www.hauervinothek.at

10.01.

Klassiker der Thermenregion in der Badner Hauervinothek, Brusattiplatz 2, Info: Tel.: +43 2252/45640, badener.hauervinothek@aon.at, http://www.hauervinothek.at

Kamptal

22.12. - 23.12.
Fröhliche LOISIUM in der LOISIUM Kellerwelt, Loisium Allee 1, Langenlois, Info: Tel.: +43 2734 3224010

Wien

15.01.
Niederösterreich Rot im Museumsquartier, Museumsplatz 1, 1070, Info: Wolfgang P. Obermaier, Tel.: +43 (1) 2161945, office@agrarpromotion.com, www.weintage.at

24.01.

Speise & Wein – Harmonie & Vielfalt im Hotel Rathaus, Info: Voranmeldung erbeten!, Martina Giefing, Tel.: +43 2685 6853, info@weinakademie.at, www.weinakademie.at

Burgenland

29.01.
Das 1x1 des Weinverkostens in der Weinakademie Rust, Info: Voranmeldung erbeten!, Martina Giefing, Tel.: +43 2685 6853, info@weinakademie.at, www.weinakademie.at

Wien - Vorankündigung

31. Mai 2008 – 2. Juni 2008
VieVinum
Info: Mac Hoffmann & Co. GmbH, Tel.: +43 1 5871293 15, www.vievinum.at

Seminare für Weintliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info: Tel. 02685/6853 od. 02732/87612, www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausoesterreich.at

www.weinausoesterreich.at

