

# Prickelndes Feuerwerk am Gaumen

**Heimischer Sekt macht zurzeit in puncto Qualität eine enorm dynamische Entwicklung.**

Er ist nicht nur das perfekte Anlassgetränk zum Jahreswechsel, sondern auch ein idealer Speisenbegleiter.

PETRA BADER



Nicht nur zum Anstoßen für besondere Anlässe: Sekt ist auch ein hervorragender Speisenbegleiter.

BILD: SN/SCHLUMBERGER

Österreichs Sektproduzenten hatten schon drei Wochen vor Silvester Grund, die Korken knallen zu lassen. Am 6. Dezember erließ Landwirtschaftsminister André Rupprecher die langersehnte Verordnung in Form der Qualitätspyramide des österreichischen Sekts. Diese regelt nicht nur die geschützte Ursprungsbezeichnung mit garantierter Herkunft, sondern auch die Einhaltung höchster Standards bei der Produktion (siehe Grafik). Seit der Einführung der Sektsteuer im Jahr 2014 mussten vor allem die größeren Produzenten in Österreich empfindliche Absatzeinbußen hinnehmen. Gleichzeitig bekamen Perlweine wie Prosecco und Co., die aufgrund ihrer geringeren Perlage im Vergleich zu Sekt nicht sektsteuerpflichtig sind, deutlichen Aufwind.

Dem wollen die heimischen Produzenten vor allem mit Qualität begegnen. Benedikt Zacherl von der Kellerei Schlumberger und Vorsitzender des österreichischen Sektkomitees sagt: „Wir möchten den Sekt aus der Ecke Aperitif herausholen. Sekt kann viel mehr. Er ist ein wunderbarer Speisenbegleiter und hat viele Facetten.“ Am Wifl wurde in diesem Sinne kürzlich eine neue Ausbildung zum Sparkling Wine Sommelier für Gastronomen, beziehungsweise zum Sparkling Wine Connoisseur für private Weinfreunde geschaffen.

Durch welche Verfahren entstehen die Perlen beim Sekt? Bei der traditionellen Methode wird der fertig vergorene Grundwein mit Hefe und Zucker in Sektflaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Es startet eine zweite Gärung, bei der der Zucker durch die Hefe in Alkohol umgewandelt wird. Das Gärnebenprodukt Kohlendioxid kann in der geschlossenen Atmosphäre der Flasche nicht entweichen und wird im Wein gebunden. Dadurch prickelt der Sekt. Ist er ausreichend lang gereift, werden die Flaschen in Pulle geschlichtet und täglich so lang gerüttelt, bis sie am Ende des Vorgangs senkrecht nach unten stehen. Das Hefedepot wandert während dieser Zeit in den Flaschenhals. Nun wird degorgiert. Dabei wird der Kronkork entfernt, der Hefepropfen schießt aus der Flasche. Zum Schluss wird verkorkt und mit einem Drahtkorb (Agraffe) verschlossen.

Dieses Verfahren ist ident mit jenem in der Champagne. Soll der Sekt mit spürbarer Restsüße auf den Markt kommen, wird vor dem Verkorken eine Dosage mit der gewünschten Süße zugefügt. Diese besteht meist aus Zucker und Reserveweinen.

Der mit weniger Aufwand verbundene Weg zur Schaumweinherstellung ist die Gärung im Großgebilde, auch Methode Charmat genannt. Hier findet die zweite Gärung nicht in der Sektflasche, sondern in großen Drucktanks statt. Es ist die preiswerteste Produktionsart. Qualitativ zwischen dieser und der traditionellen Methode liegt das Transvasierverfahren. Hier erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Der Sekt wird aber zur Enthefung aus den Flaschen zurück in einen großen Drucktank gefüllt.

Am Rande: Die älteste Technik, Wein zum Perlen zu bringen, ist die aus Frankreich stammende Methode Ancestrale. Sie erlebt momentan, vor allem in der Naturweinszene, einen regelrechten Boom. Die so gekelterten Weine werden „Pet Nat“, abgeleitet aus dem französischen „pétillant naturel“, genannt. Sie gehören allerdings nicht in die Kategorie Schaumwein/Sekt, sondern firmieren aufgrund ihres geringeren Kohlendioxid drucks als Perlwein. Hierfür wird der Most, der zu gären begonnen hat, in Flaschen gefüllt, wo er sich zu Sprudelndem verwandelt. Übrigens: Bei der Herstellung von preiswertem Prosecco Frizzante wird der Grundwein einfach mit Kohlendioxid imprägniert.

Hannes Harkamp aus St. Nikolai im steirischen Sausal arbeitet beim Sekt nach der traditionellen Methode. Er hat schon früh damit experimentiert. Vor 22 Jahren wollte er für die Hochzeit mit seiner Frau Petra nicht einfach nur Wein, sondern etwas Prickelndes. Er kelterte also seinen ersten Schäumler. Bei der Traubensorte entschied er sich für Muskateller. Dieser kam so gut an, dass der Winzer sich entschloss, auch weiterhin Sekt zu produzieren – zuerst in Kooperation mit der burgenländischen Sektkellerei Szigeti in Gols und ab 2007 mit dem damals schon für hochwertigste Winzersekte bekannten Franz Strohmeier aus der Weststeiermark. Das Projekt wuchs und Harkamp vertiefte sich immer mehr in die Materie. 2010 schaffte er das komplette Equipment zur Sektherstellung an und baute neben seinem Weingut eine beachtliche Kellerei auf. Als Lohnverkäufer veredelt er heute 250.000 Fla-

schen für 60 Winzer pro Jahr. 15.000 Flaschen keltert er aus den Trauben seiner eigenen Weingärten und bringt sie mit dem Label Harkamp auf den Markt. Für den Qualitätsfanatiker Harkamp sind die Wertigkeit und Authentizität seiner Produkte sehr wichtig. Er lässt einige Chargen ohne Dosage als Brut Nature. So zeigt sich der Charakter des Sekts ganz und gar pur.

Der Restzucker eines Sekts wird auf dem Etikett angegeben und reicht von brut nature (0–3 Gramm Restzucker pro Liter), über extra brut (0–6 g/l), brut (unter 12 g/l), extra trocken (12–17 g/l), trocken (17–32 g/l), halbtrocken (32–50 g/l) bis hin zu süß (ab 50 g/l). Diese Werte liegen über jenen für trocken/halbtrocken und süß beim Wein. Der Unterschied: Die Süße wird durch die Kohlensäure weniger stark wahrgenommen.

Sekt sollte im Idealfall mit etwa sechs bis acht Grad Celsius getrunken werden. So kommen Duft, Geschmack und Perlage am besten zur Geltung. Wird er zu kühl serviert, sind die Aromen kaum zu erkennen. Ist der Sekt zu warm, bekommt die Kohlensäure eine unangenehme Schärfe. Auch wenn die Eisoptik chic aussieht – Gläser auf keinen Fall vorab einfrieren. Wird hier eingeschont, entweicht das Mousseux sehr schnell. Ideal sind übrigens Gläser in Tulpenform. Je hochwertiger der Sekt, desto bauchiger sollten sie sein. Hervorragend kommt Sekt auch im klassischen Weißweinglas zur Geltung. Die Flasche sollte beim Öffnen immer schräg gehalten werden. So wird die Oberfläche größer und der Inhalt schießt nicht heraus.

Schaumwein wird oft nur als Getränk für besondere Momente wie Silvester, Hochzeit oder Geburtstag angesehen. Aber er ist auch ein mehr als passabler Speisenbegleiter. Im Restaurant des Hotel Tirolerbuam in Vorderglemm, wo Sarah und Robert Mair als kongeniales Team in Küche und Service zusammenspielen, entstehen so köstliche Kombinationen wie Kürbisschaumsuppe mit fruchtbetontem Sauvignon-Blanc-Sekt, gratinierter Ziegenkäse mit Zwetschke und Paprika mit einem würzigen Blanc de Noirs oder die herrliche Verbindung von pochierem Kalbsfilet mit Krenschäum zum tiefgründigen, gereiften Reservesekt. Unschlagbar erweist sich die Paarung von knusprigen Blunzenravioli mit Bauerntopfen und Roter Rube mit kraftvollem, dichtbeerigem Rosésekt.

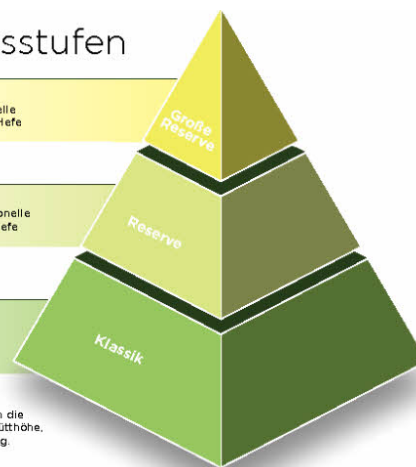
## SEKT Qualitätsstufen

Trauben aus abgegrenztem Gebiet/Gemeinde, ausschließlich Traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Trauben zu 100% aus einem Bundesland (als Weinbaugebiet), ausschließlich Traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Trauben, Verarbeitung und Versetzung in einem österreichischen Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe

Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.



## DIE NEUE SEKTPYRAMIDE

Die neu erlassene Verordnung regelt den geschützten Ursprung und die geprüfte Qualität von österreichischem Sekt in drei Stufen. Sie ist vor allem eine Maßnahme gegen die Flut von Schaumweinen ohne Identität. Die Banderole (das rot-weiß-rote Zeichen, wie vom Wein bekannt) wird alle so klassifizierten Produkte ab 2017 klar erkennbar machen.



ÖSTERREICHISCHER SEKT

Geschützter Ursprung - Geprüfte Qualität

ÖSTERREICH WEIN

oesterreichsekt.at - oesterreichwein.at