



Christian Madl am Sektrüttelpult.

BILD: SN/MADL



Hannes Harkamp II.

BILD: SN/HARKAMP



Michael Malat im Sektkeller.

BILD: SN/MALAT

Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe

Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätsichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Wängers, Erntekonditionen, Schütthöhe, schonende Pressung und Ausbeutungsrate.

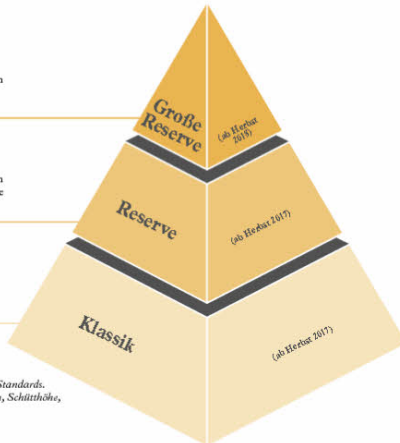


BILD: SN/ÖSTERREICHISCHES SEKTKOMITEE

Das große Prickeln

Die nächsten Monate gelten als Hochsaison für heimische Schäumer. Eingeläutet wird diese mit dem Tag des Österreichischen Sektes am 22. Oktober.

PETRA BADER

DIE METHODEN ZUR SEKTERSTELLUNG

Traditionelle Methode:

Früher Champagnermethode genannt, ist sie die aufwendigste Art, Schaumwein herzustellen. Hierfür wird ein Grundwein mit Hefe und Tiragelikör (Zuckerlösung) versetzt, in Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen. Die Hefe wandelt bei der zweiten Gärung den Zucker in Alkohol um. Die dabei entstehende Kohlensäure verbindet sich mit dem Wein. Nach Ende der Flaschenreife werden die Hefepartikel entfernt. Bevor die Flasche mit Naturkork verschlossen wird, stellt der Kellermeister noch mit Dosagelikör die Restsüße ein.

Charmat-Methode:

Anders als bei der Traditionellen Methode findet hier die zweite Gärung nicht in der Flasche, sondern im Drucktank statt. Ist sie beendet, wird der Rohsekt filtriert und einer Kühlung unterzogen. Abschließend wird er mit der entsprechenden Dosage versehen und mithilfe eines speziellen Sektgedrucksfüllers auf die Flasche gebracht.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Sekt g.U. aus Österreich ist die eleganteste Möglichkeit, jeden Tag mit Kunst zu veredeln. Lassen Sie sich verführen von starken Charakteren und genießen Sie geprüfte Qualität mit geschütztem Ursprung in drei Stufen: Klassik, Reserve und Große Reserve. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

Das Vegetationsjahr war heuer kein einfaches. Zuerst die Folgen des Spätfrostes im April und dann der lange, trockene Sommer. Trotzdem brachten die Winzer und Sektkellereien gute Qualitäten in ihre Keller. Sehr früh, teilweise schon Ende August, wurden die meisten Trauben geerntet. Gut tat den Rebstöcken der Regen kurz vor der Lese. Er stellte nach der Trockenperiode ihre Balance wieder her und wirkte somit gegen Trockenstressnoten, die als Bitterl im Most und somit auch später im Sekt schmeckbar werden können. „Die meisten Grundweine haben jetzt ihre erste Gärung schon beendet. Sie sind fein in der Frucht, elegant und haben eine gute Finesse. Die Säure ist stimmig und der pH-Wert passt gut“, sagt Christian Madl von der Sektkellerei Madl in Schratzenberg im Weinviertel. Seit 1990 werden in dem Betrieb unweit von Poysdorf Schaumweine nach der Traditionellen Methode hergestellt. 2003 übernahm Madl die Geschäfte vom Vater und stieg in den vergangenen Jahren zum geschätzten Tipp für hochwertigsten Sekt auf. Gelernt hat er sein Handwerk bei den Besten ihres Faches, darunter dem Champagnerhaus Sanger in Avize und dem deutschen Doyen für Winzersekt, Volker Raumland.

Nicht nur Symbol für schöne Anlässe

Mit dem Tag des Sektes am 22. Oktober beginnt wieder die wichtigste Zeit für Schaumwein. Prickelndes wird hierzulande nach wie vor zu besonderen Gelegenheiten wie Weihnachten oder dem Jahreswechsel genossen. Er ist das Sinnbild, um auf die schönen Momente des Lebens anzustoßen. Dabei wird oft übersehen, dass Sekt ein exzellenter Speisenbegleiter ist. Die verschiedenen Rebsorten, Ausbaumarten, die Herkunft oder Dosage (der Gehalt des Restzuckers) machen ihn in ihrer Vielfalt zum Begleiter eines Menüs von A wie Aperitif bis Z wie Zwetschkensoufflé. Übrigens: Sekt sollte stets aus leicht bauchigen oder

tulpenförmigen Gläsern getrunken werden. Ideal ist ein klassisches Universalweinglas, nicht zu klein und nicht zu groß. So kommt die Aromatik am besten zum Ausdruck. In den früher üblichen, engen Sektkeltern kann der Schäumer dagegen kaum seinen ganzen Charakter zeigen. In Champagnerschalen verschwindet die Kohlensäure schnell und da schmeckt der beste Schaumwein bald schal.

Neue Klassifizierung

Neu ist ab heuer, dass die Produkte nach der Österreichischen Sektpyramide klassifiziert werden (siehe Detailkasten). Die Pyramide wurde geschaffen, um die verschiedenen Kategorien von Sekt geschützten Ursprungs für die Konsumenten übersichtlich dazustellen. Im Herbst 2016 wurden die rechtlichen Rahmenbedingungen dafür verankert. Sekt g.U. Klassik und Sekt g.U. Reserve werden ab dem 22. Oktober erhältlich sein. Alles, was zur Kategorie Sekt g.U. Große Reserve zählt, wird erst im Oktober 2018 präsentiert. Sofern die Produzenten die Bezeichnung Sekt g.U. samt dem Zusatz Klassik, Reserve oder Große Reserve auf dem Etikett anführen, ist die Einhaltung der wie in der Grafik dargestellten Qualitätsparameter verpflichtend. Diese werden vom Bundesamt für Weinbau überprüft. Die Sekte tragen übrigens die rot-weiß-rote Banderole auf der Kapsel der Flasche, wie man sie vom Wein kennt. Die Sektpyramide hat viele gute Ansätze, wird aber im Laufe der Zeit wohl eine Novellierung erfahren. Hier und da stoßen sich die Interessen der kleiner strukturierten Winzer mit jenen der großen Produzenten. Ein Beispiel dafür ist die Möglichkeit der Ausbaumethode (Tank- oder Flaschengärung) in der Kategorie Klassik.

Qualitätsschub durch Sektpyramide

Hannes Harkamp aus dem südsteirischen Sausal sieht den heimischen Schaumwein auf einem guten Weg. Die Einführung der Sektpyramide bringt seiner Meinung nach einen Qualitätsschub für die ganze Branche mit sich. Die Szene befindet sich in einer dynamischen Phase, so Harkamp. Er versektet in seiner Kellerei

im Lohnverfahren für 65 Winzer die Grundweine. Selbst stellt er unter dem Label Harkamp eine Handvoll wirklich besonderer Sekte her. Darunter auch einen Zero Dosage, also einen Sekt, der ganz ohne Restsüße auskommt. „Ich beobachte in der letzten Zeit, dass Kunden, die sich mit dem Thema beschäftigen, weniger nach Sekt mit Dosage fragen. Sie bevorzugen den puristischen Stil“, sagt Harkamp. Die üblichen Restzuckerwerte sind übrigens höher als beim Wein: brut nature 0 bis 3 Gramm pro Liter, extra brut 0 bis 6, brut bis 12, extra trocken 17 bis 32, halbtrocken 32 bis 50 und süß über 50. Momentan stellt Harkamp seinen Weinbaubetrieb auf die biodynamische Arbeitsweise nach Demeter um. Bei seiner Sektkellerei wird er dafür noch ein paar Jahre länger brauchen, kauft er doch 50 Prozent der Trauben von Vertragswinzern zu. Aber auch hier ist eine Umstellung geplant.

Drei Empfehlungen

Michael Malat hat von seinem Vater vor einigen Jahren den Betrieb mit angeschlossener Sektkellerei in Furth-Palt nahe Krems übernommen. Die Malats waren 1979 die Ersten, die im eigenen Weingut Sekt nach Vorbild der Champagne hergestellt haben. Ihnen folgten viele bekannte Namen wie Bründlmayer oder Schloss Gobelsburg. Daher ist es ihnen ein großes Anliegen, dass die Qualitätsstandards, die die Kunden mit ihrem und allgemein heimischem Sekt verbinden, gefestigt bleiben. Wichtig sind Michael Malat der Ausdruck des Terroirs und die Frische. Aus den Rebsorten Pinot Noir (für Rosé oder weiß gekeltert) und Chardonnay werden bei Malat jedes Jahr Jahrgangssekte hergestellt, die zu den besonders eleganten und finessenreichen Österreichs zählen.

Zum Schluss drei Empfehlungen nicht nur für den Tag des Sektes: Der fein beerige, charmante 2013er Rosé von Michael Malat, der straffe und charaktervolle 2013er Zero Dosage von Hannes Harkamp und der unvergleichlich mineralische 2010er Blanc de Blancs von Christian Madl sind sind drei der spannendsten Aushängeschilder der heimischen Sekt-Szene.