

Christina Hugl zählt zu den hoffnungsvollen Talenten der heimischen Winzersekt-Szene.

# Wie ein Korb voll frischer Beeren

Der Rosésekt erlebt momentan einen richtigen Boom.

Herrlich sind seine attraktive Farbe und belebende Frische sowie die rotfruchtige, animierende Aromatik.

PETRA BADER

**D**ie Geschichte ist fast zu schön, um wahr zu sein. Vor allem ist sie zur Erfolgsgeschichte geworden. Der Hauptdarsteller: Sekt aus dem Haus Bründlmayer in Langenlois. Die wichtigste Akteurin: Edwige, die aus Frankreich stammende Ehefrau von Winzer Willi Bründlmayer. 1980 kam sie durch ihre Heirat mit dem Kamptaler Weinbaudoyen nach Österreich. Sie brachte ihre Liebe zum Champagner mit. Von Beginn an wünschte sie sich einen Sekt, der nach traditioneller Methode, aber aus den eigenen Trauben gekeltert ist. Dieser Wunsch motivierte ihren Mann. Er nahm sich des Themas in seiner eigenen, akribischen Art an, analysierte seine Lagen und vertiefte sich in die Materie der Schaumweinherstellung. Dabei sind viele Details, wie der richtige Lesezeitpunkt, essenziell. Trauben für Sekt müssen physiologisch reif sein, damit sie ihren vollen Sortencharakter zeigen können. Gleichzeitig benötigen sie aber auch eine stimmige, frische Säure, die das Produkt lebendig macht. Und: Sekt braucht Zeit. Vor allem während des Hefelagers nach der zweiten Gärung in der Flasche. Nur so entwickelt er sich richtig.

**1989 war es dann so weit.** Der erste Bründlmayer-Sekt wurde gefüllt. Ganz schnell entwickelte er sich zum Liebling vieler Schaumweinfans und zur wirklichen heimischen Alternative für Champagner. Willi Bründlmayer hat damit nicht nur seine Frau, sondern auch viele Kunden glücklich gemacht. Als Draufgabe tüftelte er ein paar Jahre danach an einem Rosésekt. Denn was es Anfang der 1990er-Jahre in Österreich mit dieser Bezeichnung gab, war meist von nicht besonders erbaulicher Qualität. Vieles war zu üppig mit Süße aufgemotzt und ohne großen Anspruch vinifiziert. Da der Langenloiser Betrieb ohnehin über einen Anteil von 30 Prozent Rotweinträumen verfügte und lange bereits stillen Roséwein erzeugte, konnte man aus dem Vollen schöpfen. Bründlmayer entwickelte aus einer Cuvée von Pinot Noir, St. Laurent und Zweigelt einen rosa Winzersekt, der heute nicht nur Marktführer ist, sondern auch zeigt, wo es in Sachen Qualität langgeht. Die Aufmachung mit dem pinken Etikett samt gleichfarbiger Kapselhülle ist unverkennbarer Teil der Marke geworden. Bründlmayers Sektserie ist mittlerweile auf vier Sorten gewachsen (Brut, Brut Rosé, Extra-Brut und Blanc de Blancs). Heute kümmert sich mit Jan Palutka ein eigener Kellermeister um das Thema.

**Rosé befindet sich** momentan weltweit auf der Gewinnerspur. Sowohl im Wein- als auch im Schaumweinbereich legt er stetig an Beliebtheit zu. Um ganze 13 Prozent ist der Verkauf von heimischem Rosésekt im Vorjahr gewachsen (Quelle: Nielsen 2018 Umsatz Lebensmitteleinzelhandel). Fans von Sprudelndem haben also Lust auf rosa Perlen im Glas. Und die passen natürlich perfekt in den Frühling. Die Sektkellerei Schlumberger lancierte aus diesem Grund heuer den „Sparkling Spring“. Thomas Breitwieser, Verantwortlicher für die Premium Brands der Kellerei, bestätigt den Trend zur Farbe Rosa. Für ihn bedeutet sie Lebensfreude und Genuss gleichermaßen. Er schätzt aber auch die Qua-

lität als Speisenbegleiter. Je nach Art macht sich rosa Sprudel gut als frischer, beschwingter Aperitif zu leichten Häppchen. Fantastisch ist die Kombination von klassischem Rosésekt mit einer gebeizten Lachsforelle oder einem Salat mit Tomate und Frischkäse. Besonders spannend und etwas unkonventionell: Breitwieser, ehemals als Sommelier im Wiener Palais Coburg tätig, liebt die Harmonie von gebratener Blutwurst mit reifem Rosé aus der Reservetkategorie. Und nicht zu vergessen: Rosésekt passt perfekt zu Beerendesserts wie einer Waldbeertarte mit Vanilleeis, einer Erdbeerroulade oder einem Grießflammerie mit Himbeeren. Übrigens: Der Salzburger Festspielsekt von Schlumberger kommt heuer auch in Rosa daher.

**Aber nicht nur die alteingesessenen** Qualitätsproduzenten verstehen sich auf die Produktion von Rosésekt. Auch die junge Garde zeigt deutlich auf. Dazu gehört Christina Hugl. Aufgewachsen in einem traditionsreichen Betrieb, der Weinviertler Sektmanufaktur in Drasenhofen, kam sie schon früh mit dem Thema in Berührung. Ihr beruflicher Weg führte sie allerdings zuerst in die Gastronomie, wo sie vier Jahre als Sommelière in Holland tätig war. Zurück in Österreich, entschied sie sich, in den elterlichen Betrieb mit einer eigenen Kollektion einzusteigen. 2014 war ihr erster Jahrgang. Schnell war aber klar, dass es in Drasenhofen zu eng wird. Die elterliche Kellerei hat mittlerweile ihr Bruder übernommen. Christina Hugl fand einen neuen Standort in Mollands im Kamptal. Keine schlechte Voraussetzung, denn die Region hat sich zur wahren Winzersekt-Hochburg entwickelt (Steininger, Loimer, Schloss Gobelsburg, Jurtschitsch und Bründlmayer).

**Aus fünf verschiedenen Sprudeln** besteht momentan die kleine Serie von Christina Hugl. Drei davon sind klassisch

## TIPPS: ROSÉSEKT AUS DEM KAMPTAL

### Brut Rosé, Bründlmayer

Hier trifft Charmeoffensive auf außergewöhnliche Qualität. Bründlmayers Klassiker zeigt sich in mittelkräftigem Lachsrosé. Sein verschwenderisch beeriger Duft macht richtig Lust – hier spielen Himbeere, etwas Kirsche und feine Butterkeksnoten zusammen. All das setzt sich am Gaumen fort. Super sind die belebende Säure und der herrliche Trinkfluss. Erhältlich bei: Döllers Weinhandelshaus, Golling, [www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)

### Brut 2017 Pinot Noir Brut Nature Rosé Klassik, Christina Hugl

Zart zwiebelschalensfarbig mit leichten Terrakottareflexen präsentiert sich der Pinot Noir Brut Nature von Christina Hugl. Der Duft ist geprägt von heller, roter Frucht, vor allem Erdbeere, dazu kommen zarte Orangennoten und etwas Biskuit. Knochentrocken ausgebaut, hat der Sekt im Mund feine Beerennoten, eine elegante Perlage und besonders viel Finesse. Erhältlich bei: Vinothek De Gustibus, Salzburg-Stadt, [www.degustibus.at](http://www.degustibus.at)

in traditioneller Methode nach Vorbild des Champagners erzeugt. Zwei sind Pet Nats, kurz für Petillant Naturel. Das sind jene prickelnden Weine, für die Sturm in die Flasche gefüllt wird, um dort fertig zu gären. Pet Nats sind die archaischste Form, Schaumwein zu erzeugen. Sie sind in der alternativen Weinszene verbreitet, die Trauben stammen in der Regel aus biologischem Anbau und der fertige Schäumer ist oft nicht filtriert und daher leicht trüb. So wie auch bei Christina Hugl. Rund 40 Prozent machen die Pet Nats in ihrem Portfolio aus. Der Rest ist klassischer Winzersekt, einer davon in rosaroter Farbe. Hier setzt die junge Kellermeisterin auf Pinot Noir, der mit seiner Struktur und Säure perfekt geeignet ist. Wichtig sind ihr: händische Ernte in kleinen Kisten, schonende Pressung der Trauben, langsame Vergärung im Tank oder gebrauchten kleinen Eichenholzfässern und Geduld bei der Reifung. Das ist für einen jungen, wachen Geist wie Christina Hugl sicher die schwierigste Aufgabe. Doch das Zeitlassen zahlt sich aus. Ihre Serie begeistert.

**GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.**

**SALZBURGER SEKTFRÜHLING**  
25. April 2019

14:30 Uhr Einlass | 20:00 Uhr Ende  
Haus für Mozart | Karl-Bohm-Saal  
Hofstallgasse 1, 5020 Salzburg

*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](http://oesterreichwein.at)

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.