

Bio

wird bei Sekt wichtiger

Die Fläche an biologisch bewirtschafteten Rebflächen wächst in Österreich stetig. Auch bei Schaumwein zeigt sich dieser Trend.

PETRA BADER

Weltweit wird auf rund 450.000 Hektar Bio-Weinbau betrieben, so die aktuelle Studie der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV). Das sind gut sechs Prozent der gesamten Weinbaufläche. Europa dominiert dabei mit dem größten Anteil an zertifizierten Weingärten. Italien liegt mit 15 Prozent knapp vor den heimischen Rieden und Frankreich mit jeweils rund 14 Prozent. In Österreich sind das momentan knapp 7000 Hektar, Tendenz steigend. Dabei wird nicht nur der Markt für Bio-Wein größer, auch Sekt ist ein wichtiges Thema. Die Kunden achten beim Einkauf bewusst auf entsprechende Label. Für viele Produzenten führt der Weg zum hochwertigen Produkt ausschließlich über den Bio-Anbau. Fred Loimer, der zwei Weingüter in Langenlois und in Gumpoldskirchen besitzt, ist in diesem Sinn Winzer mit Vorbildwirkung. Er bewirtschaftet seine Rebflächen seit vielen Jahren biodynamisch und ist Mitglied in der Gruppe respekt-Biodyn.

Anfang der 1990er-Jahre produzierte Loimer bereits Sekt nach traditioneller Methode. Damals fand er aber nicht den richtigen Markt und verlor in der Folge auch die Freude daran. Rund zehn Jahre später und ein we-

nig angestachelt durch den Erfolg spannender Winzersekte griff er das Thema wieder auf. Aus Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder sowie Pinot Noir und Zweigelt kelterte er 2013 erstmals wieder Sektgrundweine. Neben den passenden Rebsorten spielt Bio für ihn dabei eine wichtige Rolle. „Durch die Biodynamie hat sich im Weingut viel verändert“, sagt Loimer. „Vor allem die völlig andere, natürliche Verfügbarkeit von Stickstoff im Boden macht den Unterschied. Wir erreichen eine frühere physiologische Reife und können somit Trauben ernten, die eine ausgewogene Frucht und gleichzeitig auch viel Frische mitbringen. Das ist beim Sekt essenziell.“ Sowohl der weiße als auch der rosafarbene Schäumer von Loimer hat sich in kürzester Zeit besonders in der Gastronomie etabliert. Heuer konnte er mit dem 2016er Blanc de Blancs Große Reserve Langenlois den SALON-Sieg einfahren. Überhaupt hat sich die Region um Langenlois mit Namen wie Bründlmayer, Schloss Gobelsburg und Steininger zum wahren Sekt-Eldorado entwickelt.

Mathias Schödl hat bei Fred Loimer gearbeitet. Die Zeit dort hat ihn stark geprägt. Mit seinen Geschwistern Viktoria und Leonhard ist er vor zehn Jahren ins elterliche Weingut in Loidesthal im östlichen Weinviertel eingestiegen. Heute gehören sie zum Kreis der besten heimischen Sektproduzenten. Aus ihrem Keller kommen drei verschiedene Schaumweine – ein Blanc de Blancs, ein Rosé sowie ein Pet Nat. Eine vielversprechende Große Reserve wird demnächst dazukommen. Seit dem Jahrgang 2019 dürfen ihre Weine und Sekte das Bio-Label tragen. Vor gut 15 Jahren legte ihr Vater Herbert, der als Lektor im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft an der Boku in Wien tätig ist, den Grundstein für eine kleine Sektproduktion. Heute sprudeln bereits zehn Prozent der Ernte.

Mit dem Einstieg der jungen Generation war klar, dass auf Bio umgestellt werden soll. Und schnell zeigte sich, dass dadurch die Reben vitaler und die Weine authentischer sind. Schödl's Sektgrundweine reifen übrigens im Holzfass, in der Amphore und im Betonbehälter, bevor sie für die zweite Gärung mit Hefe und Zucker – beides natürlich Bioqualität – in die Flasche kommen. „Neben dem Sekt ist der Pet Nat bei uns ein wichtiges Thema geworden. Wir füllen dafür jungen Wein im Sturm-Stadium ab und verschließen die Flaschen mit Kronkorken. Dort wird die Gärung vollendet. Weil die Kohlensäure, die beim Gärprozess frei wird, nicht entweichen kann, prickelt er. Unsere Kunden lieben den Pet Nat, weil er die purste Möglichkeit der Schaumweinherstellung ist.“

Aber nicht nur klassische Weingüter, auch Sektkellereien wie Schlumberger und Kattus verschreiben sich mehr und mehr der biologischen Produktion. Norbert Szigeti von A-Nobis geht hier sogar noch weiter. 2018 gründete er gemeinsam mit seiner Frau Birgit den Betrieb. Zuvor arbeitete er 30 Jahre unter anderem gemeinsam mit seinem Bruder in der bekannten Kellerei



Fred Loimer



Norbert Szigeti



Mathias Schödl

Szigeti in Gols. A-Nobis – das Wort stammt aus dem Lateinischen und bedeutet „von uns“ – ist für ihn die logische Weiterentwicklung. Dafür wurde in Zurndorf, unweit des Neusiedler Sees, eine neue Kellerei in Green-Building-Bauweise errichtet. Das drei Hektar große Areal nutzte man dafür nur zu einem Fünftel, die restliche Fläche wurde mit 3000 Bäumen und Sträuchern aufgeforstet.

Die Trauben für seine Sekte kauft Szigeti bei befreundeten Weinbauern in Gols. Einige davon sind biozertifiziert. Die Kelterung und weitere Verarbeitung der Grundweine verläuft strikt getrennt nach Bio oder nicht. In Zukunft will man bei A-Nobis noch in eigene Weingärten investieren. Szigeti plant, sie ausschließlich mit PIWIs (pilzwiderstandsfähigen Sorten) wie Donauriesling oder Donauveltliner zu bepflanzen. Auf dieser Basis soll ein Bio-Weingut für die Traubenproduktion entstehen. Überhaupt hinterfragt Norbert Szigeti viel. Neben dem Ziel, seinen Betrieb innerhalb der nächsten Jahre komplett auf Bio umzustellen, spielen Faktoren wie erneuerbare Energien oder das Wohlergehen seiner Mitarbeiter eine elementare Rolle für ein gelungenes, großes Ganzes.

TIPPS BIO-SEKT

2016 Blanc de Blancs Große Reserve Langenlois

Fred Loimer, Langenlois, Kamptal
Dieser anbetungswürdige Blanc de Blancs, gekeltert aus Trauben, die um Langenlois gewachsen sind, spielt locker ganz oben in der Champions League mit. Sein Bukett erinnert an reife Zitrusfrüchte und Butterkekse, am Gaumen ist er krebend und hochelegant. Ein Sekt mit unglaublichem Tiefgang. www.loimer.at

2018 Brut

A-Nobis, Zurndorf, Neusiedler See
Pure Harmonie und viel Trinkfluss prägen diesen prickelnden Burgenländer. Fruchtnoten wie gelber Apfel und Birne, aber auch Weißbrotkrume mischen sich mit einer zarten Würze in der Nase. Eine lebendige Perlage stützt die feine, milde Säure und macht ihn animierend frisch. www.a-nobis.at

Rosé Sekt

Schödl Family, Loidesthal, Weinviertel
Ein herrlich lebendiges und sinnliches Vergnügen schon durch das leuchtende Lachsrosé in der Farbe. Der Sekt duftet nach Briochekruste, rotbeeriiger Frucht, Orangen und Gewürzen. All das zieht sich im Mund weiter und verschmilzt mit einem cremig anmutenden und doch erfrischenden Prickeln. www.schoedlfamily.at

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

GROSSE RESERVE
RESERVE
KLASSIK

123 45 67

Sekt-Gemuss auf die Spitze getrieben! Höchste Qualität mit gesetzlich geschütztem Ursprung ist durch die rot-weiß-rote Banderole garantiert. Sekt g.U. in drei Stufen von duftig-leichtfüßig bis elegant und vielschichtig verspricht einzigartige prickelnde Momente: Klassik, Reserve und Große Reserve. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.