

Niederösterreich hat viel Prickelndes zu bieten

Die Weinbaugebiete unweit der Donau gelten als Sekthochburg. Vor allem im Kamptal, Kremstal, am Wagram und im nördlichen Weinviertel entstehen Schaumweine von internationalem Format.

PETRA BADER

Die österreichische Sektgeschichte nahm ihren Anfang in Frankreich. Genauer gesagt in der Champagne. Dom Pérignon, Mönch und Kellermeister der Abtei Hautvillers, unweit von Épernay gelegen, fand während seiner Arbeit heraus, wie prickelnder Wein entsteht. Die nordfranzösische Weinregion boomte und es entstand eine Art Goldgräberstimmung. Viele deutschsprachige Familien suchten dort ihr Glück. Die Namen großer Häuser wie Taittinger, Krug oder Bollinger erinnern noch heute daran. Nach einer Kaufmannslehre in Stuttgart kam deshalb auch der junge Robert Schlumberger in die Champagne, um die Herstellung des sagenumwobenen Schaumweines im Haus Ruinart in Reims zu studieren. Schnell erkannte man sein Talent. Er stieg bis zur Führungskraft auf. Während dieser Zeit lernte er bei einer Schiffsfahrt die Wienerin Sophie Kirchner, Tochter eines Knopffabrikanten, kennen. Da ihre Eltern einem Umzug nach Frankreich nicht zustimmten, übersiedelte Schlumberger 1842 nach Österreich und heiratete die junge Frau. Mit dem Ziel, eine eigene Sektkellerei zu eröffnen, pachtete er Weingärten vom herrschaftlichen Zehentkeller in Bad Vöslau, im heutigen Weinbaugebiet Thermenregion. Er etablierte die Méthode traditionnelle und produzierte fortan die „Perle von Vöslau“. Nach seinem Vorbild entstanden im Laufe der Jahre weitere Sektkellereien.

Das Haus Schlumberger gehört bis heute zu den fixen Größen der Schaumweinlandschaft Österreichs. Und auch wenn der Betrieb stattlich gewachsen ist, versektet wird nach wie vor nur Grundwein aus heimischen Trau-



BILD: SIVOMIRKA LOFF

Sekt ist nicht nur ein perfekter Aperitif und stimmungsvolles Anlässgetränk. Er eignet sich auch wunderbar als vielseitiger Speisenbegleiter von der Vorspeise bis zum Dessert.

ben. Übrigens: Für Sekt aus Österreich wandern hierzulande jährlich rund zehn Prozent der Traubenernte in die Keller.

Erfolgsgeschichte Winzersekt

Unglaublich viel tat sich in der jüngeren Geschichte auch beim Thema Winzersekt. Lange war die Versenkung dem Handel vorbehalten. Erst durch das Aufbegehren eines einzelnen Winzers wurde das Weingesetz geändert. Mit dem Jahrgang 1979 kelterte Gerald Malat aus Furth-Palt im Kremstal erstmals Sekt im Flaschengärverfahren. Er stieß damit in Österreich eine wahre Erfolgsgeschichte an. Neben dem Weingut Malat stehen heute unter anderem die Namen seiner Winzerkollegen Bründlmayer, Steininger, Loimer, Schloss Gobelsburg oder Madl für allerhöchste Qualität und sind zu einem Großteil dafür verantwortlich, dass Sekt aus Österreich in der internationalen Liga ganz oben mitspielt. In Blindverkostungen steht er den weltberühmten Produkten aus der Champagne, dem spanischen Cava-Gebiet in Katalonien oder der norditalienischen Franciacorta in nichts nach. Als eines der besten Cool-Climate-Weinländer der Welt steht es außer Frage, dass es hierzulande ideale Voraussetzungen für die Sektproduktion gibt. Besonders die Regionen Niederösterreichs und hier vor allem die Rieden im Kamptal, Kremstal, dem nördlichen Weinviertel und am Wagram eignen sich hervorragend. Das Klima in Verbindung mit den richtigen Böden und passenden Rebsorten für Schaumwein ist ausschlaggebend. Versektet werden vor allem Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Pinot noir, Weißburgunder und Welschriesling. Sie tragen mit ihrer anregenden Säurestruktur

zur Frische und Langlebigkeit der Sekte bei.

Sektpyramide regelt Qualität

Um das Produktprofil weiter zu schärfen und dem Kunden eine bessere Orientierung zu geben, wurde 2015 vom österreichischen Sektkomitee eine gesetzlich verankerte Qualitätspyramide geschaffen. Sie ist mit der Kennzeichnung „Sekt Austria g. U.“ (geschützter Ursprung) auf dem Etikett verknüpft. Diese Bezeichnung soll nicht nur die 100-prozentig heimische Herkunft in das Bewusstsein der Konsumenten rücken, sondern versichert auch, dass die Verarbeitung ausschließlich in Österreich stattgefunden hat. Der Aufbau der Pyramide gliedert sich in drei Stufen. Die Basis bildet die „Klassik“. Sie steht für die Mindestlagerzeit des Sektes von neun Monaten auf der Hefe nach der zweiten Gärung. Im Mittelbau rangiert die Kategorie „Reserve“. Ab dieser Stufe sind ausschließlich Sekte zugelassen, die in Handlesse geerntet und nach traditioneller Methode der Flaschengärung hergestellt sind. Die Trauben dafür müssen aus einem Bundesland stammen und der Sekt soll nicht weniger als 18 Monate auf der Hefe reifen. Er kommt frühestens nach zwei Jahren ab der Ernte in den Verkauf. Spitze der Pyramide und Königsklasse ist die „Große Reserve“. Hier dürfen nur Trauben aus einer einzigen Weinbaugemeinde verwendet werden. Die Mostausbeute bei der Pressung ist auf 50 Prozent beschränkt. Riedenbezeichnungen, wie beispielsweise Heiligenstein, sind möglich. Die Hefereifezeit muss geringstenfalls 30 Monate betragen. Erst drei Jahre nach der Ernte darf der Sekt verkauft werden. Viele Produzenten erlegen sich sogar noch strengere Regeln auf. Auch das Thema „Bio“ wird immer wichtiger.

Charmat-Verfahren

Apropos Herstellung: „Sekt Austria g. U. Klassik“ darf nach zwei Verfahren produziert werden – entweder mit der Charmat- oder der traditionellen Methode. Für „Reserve“ und „Große Reserve“ ist nur Letztere erlaubt. Früher Champagnermethode genannt,

ist sie die älteste und aufwendigste Möglichkeit, Wein zum Perlen zu bringen. Der Grundwein wird dafür mit Hefe und einer speziellen Zuckerlösung versetzt, in Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen. Die Hefe wandelt den zugesetzten Zucker bei einer zweiten Gärung in Alkohol um. Die dabei entstandene Kohlensäure kann durch den Verschluss nicht entweichen und verbindet sich mit dem Wein. Er prickelt. Nach Gärung reift der Sekt auf seinem Hefegeläger weiter. Je länger diese Zeitspanne dauert, desto feinerlicher wird das Mousseux und desto mehr Hefe- und Brïochearomen entwickeln sich. Nach Abschluss der Reifung wird das Geläger mittels Rütteln in den Flaschenhals gebracht und durch Degorgieren entfernt. Vor dem Verkorken und Verschließen mit dem Drahtgestell, der Agraffe, wird in der Regel noch der Dosagelikör zugegeben. Dieser bestimmt die Geschmacksrichtung und somit auch den Restzucker des Sektes. Bei der Méthode traditionnelle bleibt also das wertvolle Produkt vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt in derselben Flasche. Das etwas einfachere Charmat-Verfahren nimmt Anleihen daran. Es wurde 1907 entwickelt und geht auf den französischen Önologen Eugène Charmat zurück. Auch hier werden dem bereits fertigen Sektgrundwein Hefe und Zuckerlösung zugegeben. Die zweite Gärung findet allerdings nicht in Flaschen, sondern in einem Großdruckbehälter statt. Bei der anschließenden Reifung unterstützt ein Rührwerk den Prozess. Am Ende wird der Rohsekt filtriert, mit der Dosage versehen und mittels eines speziellen Sektgedrucksfüllers in die Flasche gebracht und mit Naturkorken sowie Agraffe verschlossen. Übrigens: Sekt ist nicht nur ein perfekter Aperitif und stimmungsvolles Anlässgetränk, sondern auch ein spannender Speisenbegleiter, besonders gut passt er zu Käse. Leichte, spritzige Sekte passen beispielsweise perfekt zu Frischkäse, Cremiges wie Camembert und Co. macht sich ideal zu Sekt aus Burgundersorten wie Chardonnay.

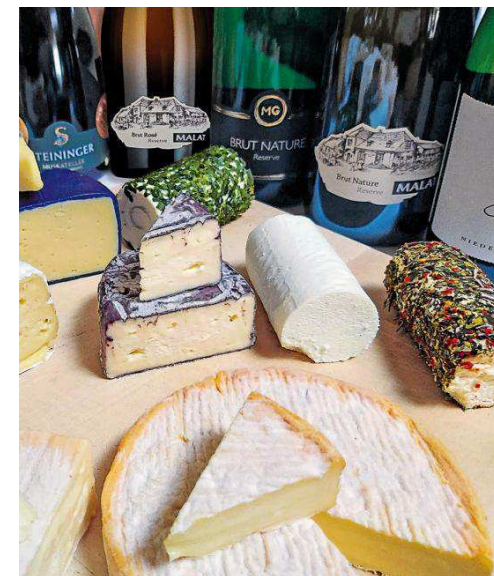


BILD: SIVOMIRKA LOFF

Die verschiedenen Sektstile – Klassik, Reserve oder Große Reserve – sind ausgezeichnete Begleiter zu der großen Vielfalt von Käse.



- Kamptaler Spitzenweine zu Ab-Hof-Preisen
- Prämierte Weine, Großflaschen und Schaumweine
- Genussprodukte aus dem Waldviertel
- 250 Weine zu verkosten
- Kompetente Weinfechberatung
- Ganzjährig täglich geöffnet von 10 bis 18 Uhr



Ursin Haus
Langenlois
Gebietsvinothek & Tourismusinformation
3550 Langenlois, Kamptalstraße 3
T: +43 2734 2000-0, info@ursinhaus.at
www.ursinhaus.at, shop.ursinhaus.at

IN ALLEN SORTEN
LANGENLOIS