

steiermark / SEKT & CIDER

# SPRUDELNDE STEIERMARK

In den drei Weinbauregionen der Steiermark herrscht prickelnde Stimmung. Winzersekte nach traditioneller Methode gekeltert, die locker auf internationalem Höchstniveau mitmischen, Pet Nats in unbestechlicher Qualität, aber auch erfrischend Perlendes von Apfel und Co., oder Sauerbier auf Basis von Weintrauben, bieten eine breite Spielwiese zum Entdecken.

TEXT PETRA BADER

Foto: imago images/brennweiteffm



Winzersekt ist immer eine gute Idee.  
In der Steiermark gibt es ihn in vielen  
Facetten – vom leichten Aperitif bis hin  
zum idealen Menübegleiter.

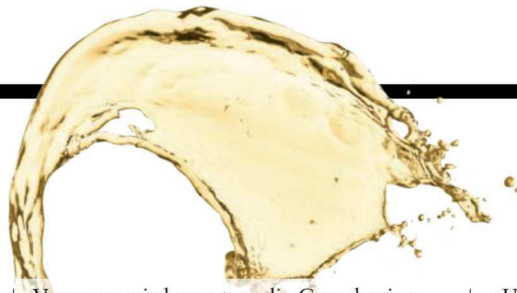
steiermark / SEKT & CIDER

**H**ARKAMP  
VERARBEITET  
70 PROZENT SEINER  
TRAUBEN – VOR ALLEM  
BURGUNDERSORTEN –  
ZU PRICKELNDEM.



Nie vordergründig auf Rebsortenausdruck getrimmt, sondern immer elegant, puristisch und voll Strahlkraft – das ist der Stil von Hannes Harkamp.

Fotos: Manja Kanitz, Robert Herbst, Shutterstock



**D**ie Region Champagne fasziniert mich schon sehr lange. Vor allem das, was sich dort in den kleineren Betrieben bei den Vignerons tut«, sagt Hannes Harkamp. Er ist einer der Visionäre der heimischen Schaumweinszene und dabei tief in seiner steirischen Heimat verwurzelt. Harkamp übernahm 1990 das elterliche Weingut am Flamberg im Sausal mit vier Hektar Fläche. Heute umfasst es fünf Mal so viel, verfügt über beste Lagen wie Kogelberg oder Oberburgstall und hat seinen Sitz in der adaptierten Villa Hollerbrand in Leibnitz. 2015 wurde auf organisch-biologische Bewirtschaftung umgestellt, zwei Jahre später auf Biodynamie. Mittlerweile ist das Gut nach Demeter Vorgaben zertifiziert. Vor etwas mehr als 15 Jahren kelterte Harkamp seinen ersten Sekt, eine Brut Reserve. Dieser kam so gut an, dass er das Projekt rasch weiterentwickelte. Aktuell werden 70 Prozent der Trauben zu Prickelndem verarbeitet.

Vergoren wird spontan, die Grundweine durchlaufen danach den biologischen Säureabbau. Das Portfolio umfasst acht verschiedene »Sprudler«. Der Bogen spannt sich vom kristallinen, komplexen und druckvollen Ausnahmesekt »14/84«, einer Großen Reserve, die es nur in außergewöhnlichen Jahrgängen gibt, über den Kult gewordenen, schnörkellosen »Zero Dosage« bis hin zum kräuterwürzig, weichselfruchtigen »Pet Nat Rosé« und der prickelnden Kombination aus Kronprinz Rudolf Äpfeln und steirischen Quitten – eine Art Cider, wie er klarer und anregender nicht sein könnte.

#### SCHAUMWEIN MIT STIL

Harkamps Stil zieht sich durch die komplette Serie. Er ist nie laut und vordergründig auf Rebsortenausdruck getrimmt, sondern immer elegant, puristisch, voll Strahlkraft und stets der Herkunft verpflichtet. Auf die Frage, warum die Steiermark das perfekte Terroir für Schaumwein bietet, meint er:

»Unsere Region ist kühl, wir haben reichlich Niederschläge und im Sommer große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Die Trauben erreichen die physiologische Reife zu einem Zeitpunkt, an dem sie immer noch ausreichend frische Säure haben. So können wir leichtfüßige und doch charaktervolle Grundweine kelttern. Perfekt sind für mich die Burgundersorten, aber auch Muskateller und Sauvignon Blanc machen sich gut als Sekt«. Wer Hannes Harkamp kennt, weiß, dass er nie Kompromisse eingeht. Das Vorantreiben des Qualitätsgedankens macht ihn zum wichtigen Teil des österreichischen Sektkomitees. Zusammen mit seinem Kollegen, dem Weinviertler Christian Madl, war er maßgeblich an der Entwicklung der Sektpyramide beteiligt. Diese umfasst die Unterteilung in die Kategorien Klassik, Reserve und Große Reserve, regelt die >



In den steilen Weingärten des Sausals wachsen Trauben für außergewöhnliche Schaumweine. Hannes Harkamp gilt als Wegbereiter dieses Weinstils.



> Parameter für die Produktion und dient dem Konsumenten als Wegweiser.

### QUALITÄTSEBESUSST

Auch bei den Tements führt der Weg nur über allerhöchste Qualität. Und das in jeder Beziehung. »Ich war lange unsicher, ob wir uns an das Thema Sekt rantrauen sollen, obwohl die Voraussetzungen hier ideal sind. Mein Bruder und mein Vater waren schon vor mir überzeugt, dass es funktioniert. Aber ich habe gehadert«, sagt Armin Tement. Irgendwann war der Ehrgeiz dann aber doch riesengroß. Nicht zuletzt, weil in der Familie immer wieder Champagner der spannendsten Produzenten verkostet werden. 2014 ging man das Projekt an. Dank der kühlen Witterung lieferte das Jahr erstklassiges Ausgangsmaterial. Geerntet wurden Morillon und Weißburgunder aus der geschützten Kessellage Sulz, wo die Stöcke ihre Wurzeln tief in Kalkmergelböden stecken. Der Grundwein vergor spontan und reifte für 50 Monate im neutralen Holzfass. Nach der zweiten Gärung in der



Erstklassige Morillon- und Weißburgunder-Trauben lieferten 2014 die Basis für Tements außergewöhnlichen Sekt.



Flasche blieb der Sekt noch weitere fünf Jahre »sur Lattes«, bevor er degorgiert wurde. »Seine Qualität hat unsere Erwartungen sogar übertroffen. Die Mischung aus Noten wie Zitrus, saftig-frischer Birne und Brioche, seine Salzigkeit und animierende Art gefällt uns sehr«, sagt Tement. Ohne Frage, hier ist einer der besten Sekte und ein Aushängeschild für Österreich gelungen. Als Folgejahre liegen 2017, 2019 und 2020 zur Reifung im Keller. Ab

2022 experimentiert man mit der Methode Ancestrale, dem Pet Nat-Verfahren. Armin Tement schwebt dabei natürlich kein Sprudler im jugendlich-unkomplizierten Stil vor, sondern Tiefgründiges mit langem Flaschenlager. Man darf gespannt sein. Der aktuelle Blanc de Blancs Sekt kommt übrigens ganz ohne Dosage und Schwefelzugabe aus.

### FASZINATION WINZERSEKT

In Sachen Schwefel verfolgt Josef Scharl aus St. Anna am Aigen im Thermen- & Vulkanland eine ähnliche Philosophie. Und auch er – Erkennungsmerkmal ist seine Baskenmütze, die er eigentlich immer trägt und die auch seine Weinetiketten ziert – kam über die Faszination Champagner zum Winzersekt. Und das bereits im Alter von 17 Jahren beim Kosten eines 1983er Dom Perignon. Scharl ist Teil der Gruppe Eruptions-Winzer. Dort stieß er das gemeinschaftliche Sekt-Projekt an. Jeder der neun Winzer keltert einen Sektgrundwein, im Anschluss werden diese vermählt. Vinifiziert sind sie ausschließlich aus Burgundersorten, die auf Muschelkalk und Basalt stehen. Wie Mosaiksteine fügen sich die einzelnen Weine zu einem großen >



Stefan und Armin Tement (von links) markieren nicht nur mit ihren Weinen die Speerspitze der Region. Auch bei Prickelndem sind sie top.



**J**OSEF SCHARL VERWENDET FÜR SEINEN SEKT DIE PIWI SORTE SOUVIGNIER GRIS. SIE ERINNERT IN DER AROMATIK AN RIESLING.



> Ganzen zusammen. Spontangärung, lange Reife auf der Hefe und eine Dosage unter drei Gramm pro Liter sind nur einige der Eckpfeiler. Am Ende entsteht ein prickelndes Spiegelbild des Vulkanlandes. Daneben macht Scharl seinen eigenen »Schäumer«. Hier verwendet er die PIWI Sorte Sauvignier Gris. Sie erweist sich aufgrund ihrer stabilen Säure und frischen, an Riesling erinnernden Frucht, als ideal. Zudem ist ihr PH-Wert niedrig, was für Stabilität sorgt und laut Scharl die Zugabe von Schwefel nicht notwendig macht. Nach der Lagerung im Holz und Vollendung der Flaschengärung reift der Sekt noch mindestens 24 Monate. Mit dem ersten Jahrgang 2017 räumte er beim internationalen PIWI-Award gleich eine Goldmedaille ab. Der elegante, nach Pfirsich und rotem Apfel duftende 2020er errang die gleiche Auszeichnung.

#### CULTURE COLLECTIVE

Abseits der bekannten Pfade tut sich im Vulkanland auch immer wieder Unkonventionelles. So wie Culture Collective. Winzer Manuel Ploder hat die Gruppe gemeinsam mit drei Freunden gegründet. »Eines Tages kam Georg Moser von Sudkraft zu mir und fragte, ob er eine Hopfensau – das ist eine Art Mikro-Dampfbrauerei – einstellen dürfe. Und schon war ich irgendwie mittendrin im Bierthema«, erzählt Ploder. Er besuchte Brauereien in Belgien, wo das Lambic, ein spontan vergorenes Bier, seine Heimat hat. Heute stellt er es in Kooperation mit den Brauern Vasja Golar, Gerhard Primožič-Breznik und Georg Moser selbst her. Aktuell ist eine Lambic Variante, ein Sauerbier, mit dem Namen »Grape Ale« am Start. Südtirol gilt als Ursprungsgebiet für diesen jungen Bierstil. Es werden unvermälzte Rohgetreide wie Dinkel, Weizen und Urkorn gekocht, anschließend Süßmost von Sauvignier Gris Trauben zugegeben, im Holzfass vergoren und gereift. Dabei sind wilde Hefen aktiv und bringen einen Anteil an Brettanomyces ins Spiel. Verwendet werden Ploders 300-Liter-Fässer, in denen vorher Weine aus seiner biodynamischen Produktion lagen. Gereift >

Das Erkennungsmerkmal des Winzers Scharl ist seine Baskenmütze, die er eigentlich immer trägt und die auch seine Weinetiketten ziert.



> wird in der Brauerei Buvog in Bad Radkersburg. In klassische Sektflaschen gefüllt, dient ein Naturkork samt Agraffe als stilechter Verschluss. Der Bier-Hybrid hat eine anregend traubige Frische am Gaumen samt trockenem, schlankem Körper, Zitrus mischt sich im Duft mit Hefenoten. Ein spannendes Produkt für Experimentierfreudige und Naturweinflans.

### IM WESTEN VIEL NEUES

Weiter geht es auf einen Abstecher in den Westen. Dort steht Stefan Langmann stellvertretend für die Kultur des Schilchersektes. Die Region gilt als alpinste Zone der Steiermark, das Klima ist geprägt von Fallwinden der Koralpe und illyrischen Einflüssen aus dem Süden. Die steilen Weinhänge mit Gneis- und Schieferböden, die bis auf 640 Meter Seehöhe reichen, sind goldrichtig für den Anbau des Blauen Wildbachers. Zur Hochform läuft die Sorte beim Schaumwein auf. Langmann versektet 60 Prozent seiner Schilcherernte. Ein Teil davon wird Frizzante, für den er den Grundwein allerdings nicht wie üblich mit Kohlensäure imprägniert – sprich anreichert. Sein Prickeln entsteht während einer zweiten Gärung im Drucktank durch das Charmat-Verfahren, denn die so gewonnene Perlage von rund 2,5 Bar Druck ist

Die Ploders widmen sich nicht nur mit viel Herzblut dem Thema biodynamischer Wein. Ihr Sauerbier ist eine besondere, eigenständige Spezialität.



viel feiner. Das Herz des Winzers schlägt besonders für Winzersekt, den er mithilfe der klassischen Flaschengärung produziert. Die Spitze im Segment bildet eine Rosé Reserve. Sie wird ausschließlich aus dem Wildbacher gekeltert. Allerdings verzichtet Langmann hier auf die Bezeichnung Schilcher, denn zu seinem Leidwesen verknüpfen ihn viele nach wie vor mit schlichter Qualität. Aber das stachelt den Winzer nur weiter an, an der Qualitätsschraube zu drehen.

### NOCH MEHR SPRUDEL

Zurück in der Südsteiermark, führt der Weg zur Familie König, die am Kittenberg daheim ist, an alten Apfel- und Birnenbäumen vorbei. Seit den 30er-Jahren wird hier am Wachstum König Wein- und Obstbau betrieben. Heute führen die Brüder Herbert und Karlheinz den Demeter-Betrieb gemeinsam mit ihrer Mutter Anni. In ihren Gärten kann die Natur aufatmen. Es wuselt und lebt, Schmetterlinge und Wiesenkräuter sorgen für Vielfalt. Je ein Drittel Wein, Prickelndes und Saft wird produziert. Verpönt sind sämtliche Kunstgriffe im Herstellungsprozess, die Säfte werden äußerst schonend behandelt und nicht hochoverhitzt, Sprudelndes und Weine sind spontan vergoren und ohne Additive ausgebaut. Eine Besonderheit ist der Saft aus Vogelkirschen. Die Früchte sind so rar, dass die geringe >



In der Steiermark trifft ideales Terroir auf hochqualitative Verarbeitung im Keller. So entstehen Schaumweine mit Format.



> Menge nur über Subskription zu bekommen ist. Etwas einfacher verfügbar ist das Fruchtferment »BirnNat«, das aus der alten Birnensorte Peckham gekeltert wird. Es besticht durch seine anregende, klare Frucht, die mit Briochenoten verwoben ist. Es ist herrlich leicht und knochentrocken. In der Nähe von Leutschach beschäftigt sich Lukas Tscheppe auf seinem »Weingut Rabusella« – so lautet der alte Hofname des Betriebes – mit Wein und Apfelschaumwein. Auf den Flächen seiner Familie stehen neben Reben Haine mit alten Obstbäumen. Das Streuobst wurde viele Jahre kaum genutzt, bis der junge Winzer auf die steigende Nachfrage nach Cider reagierte. Unterstützt durch seinen Freund Jakob Jakopé vom »Wein- und Sektgut Kästenburg« vinifiziert er nun einen Apfelschaumwein. Eine mobile Presse kommt dafür während der Erntezeit auf seinen Hof und stellt Süßmost her. Dieser wird im Stahltank vergoren und dann nach Champagnervorbild in Flaschen gefüllt. Nach dem Ende der zweiten Gärung und einiger Zeit der Reife wird der Heferückstand sanft abgerüttelt und degorgiert. Tscheppe

## LUKAS TSCHEPPE'S APFELSCHAUMWEIN WIRD IM STAHLTANK VERGOREN UND DANN NACH CHAMPAGNERVORBILD WEITERVERARBEITET.

belässt allerdings eine ganz feine Trübung, mit der er die Struktur des Schäumers unterstreicht. Ein wenig Dosage macht die Frucht noch charmanter.

### PET NATS

Nun wieder zu Prickelndem aus Trauben. Tamara Kögl beschäftigt sich schon eine geraume Zeit mit Pet Nat. Aufmerksam darauf wurde sie durch die Sprudler von

Fuchs & Hase aus dem Kamptal. Mittlerweile entstehen drei unterschiedliche Pet Nats in ihrem biodynamischen Betrieb – der knackige »Under Pressure« aus Weißburgunder und Welschriesling, der aromatische »Forever Young« mit Gelbem Muskateller und Welschriesling und der »Respect«, ein Rosé bei dem die Rebsorte je nach Jahrgang variiert. Die Winzerin erntet für die Pet Nats stets ebenso reifes Traubengut, wie für ihre Stillweine. Im Sturm-Stadium, wenn der gärende Most noch etwa 20 Gramm Restzucker hat, füllt sie ihn in Flaschen und verschließt diese mit Kronkorken. Dort vollendet der Wein seine Gärung. Durch den festen Verschluss kann keine Kohlensäure – das Nebenprodukt der Fermentation – entweichen. Der Wein prickelt. Die Methode Pet Nat (Pétillant Naturel) kam durch die Naturweinbewegung aus Frankreich. Vielfach sind Pet Nats unkomplizierte Perlweine, bestens für »Easy Drinking« geeignet. Kögl legt das Ganze allerdings seriöser an. Ihre Schäumere haben Anspruch, Struktur und Ausdruck. Und sie sind eine weitere, große Bereicherung der »Sprudelnden Steiermark«.



Mystische Herbststimmung an der Südsteirischen Weinstraße. Tamara Kögl besitzt einige der besten Rieden rund um ihren Heimatort Gamlitz.







Im östlichen Teil der Steiermark wachsen die Reben auf vulkanischen Gesteinsformationen.

## DIE BESTEN ADRESSEN

### WEINGUT HARKAMP

Wein- und Sektgut in der Villa Hollerbrand, bewirtschaftet nach Demeter-Richtlinien. Dazu gehört das Weingartenhotel Harkamp samt Wirtshaus in St. Nikolai im Sausal.  
Hollerbrandweg 6, 8430 Leutschach  
T: +43 3452 76420, harkamp.at

### WEINGUT TEMENT

Familienweingut nach Demeter zertifiziert, direkt an der Weinstraße mit weltbekannten Kultweinen. Außergewöhnlich ist das Hide-Away »Winzerei« mit acht Häusern auf vier Lagen.  
Zieregg 13, 8461 Ehrenhausen  
T: +43 3453 4101, tement.at

### WEINHOF SCHARL

Charakterweine und Sekte im Vulkanland. Betrieb mit Buschenschank und Trivileg, wo Gastköche über das Jahr verteilt für 14 Personen ihre Küche zelebrieren.  
Plesch 1, 8354 St. Anna am Aigen  
T: +43 3158 2314, weinhof-scharl.at

### CULTURE COLLECTIVE

Vier Freunde, die sich der Erzeugung von außergewöhnlichem Bier nach Vorbild des belgischen Lambic verschrieben haben. Eine gelungene Mischung aus Trauben und Getreide.  
Entschendorf 35, 8093 St. Peter am Ottersbach  
T: +43 663 3817303, mosa.beer

### WEINGUT LANGMANN

Familiengeführtes Wein- und Sektgut in der Weststeiermark plus Buschenschank mit wunderbarem Ausblick. Hier geht es bodenständig und hochqualitativ zu.  
Langegg 23, 8511 St. Stefan ob Stainz  
T: +43 3463 6100  
weingut-langmann.at

### WACHSTUM KÖNIG

Weingärten und Obstbäume, bis zu 100 Jahre alt, als Basis des Demeter-Gutes der beiden Gebrüder König. Eigenständige Weine, Säfte und Fruchtfermente.  
Kittenbergstraße 25, 8451 Heimschuh  
T: +43 664 5046745  
wachstumkoenig.at

### WEINGUT RABUSELLA

Lukas Tschepp, Spross der berühmten Winzerdynastie, erzeugt naturbelassene Weine und einen Apfelschaumwein aus alten Sorten seiner Streuobstwiesen.  
Fötschach 29, 8463 Leutschach an der Weinstraße  
T: 43 660 2570107, keine Homepage

### WEINGUT KÖGL

Demeter-Weingut mit typischem Buschenschank und gemütlichen Winzerzimmern. Die Winzerin keltert drei verschiedene Pet Nats sowie Weine aus besten Rieden.  
Ratsch 59, 8461 Ratsch an der Weinstraße  
T: +43 3453 4314  
weingut-koegl.com

### WEINGUT POLZ

Hier arbeitet die vierte Generation am Erfolg der bekannten Weine. Wichtiges Standbein ist die Sektkellerei, wo ein Blanc de Blanc, ein Rosé und ein Muskatellersekt entstehen.  
Am Grassnitzberg 39, 8472 Straß  
T: +43 3453 23010, weingutpolz.at

### KULTURWEINGUT KÄSTENBURG

Ein vielseitiges Gesamtkonzept: Weingut, Sektkellerei, Winzerzimmer und Seminarlocation. Das große Sektprogramm wird fast ausschließlich rebsortenrein gekeltert.  
Ratsch 66, 8461 Ratsch an der Weinstraße  
T: +43 3453 2565, kaestenburg.at

### WEINGUT TAUSS

Demeter-Betrieb von Alice und Roland Tauss mit hochgeschätztem Bio-Weingut und wunderschönen Gästezimmern samt Pool, Sauna und Yoga-Angebot.  
Schloßberg 80, 8463 Leutschach an der Weinstraße  
T: +43 3454 6715, weingut-tauss.at

### WEINGUT DANIEL JAUNEGG

Ein echter Geheimtipp; was Sekt und Pet Nat in der Steiermark angeht. Der ruhige Winzer keltert Qualitäten, die zu den besten Österreichs zählen.  
Eichberg-Trautenberg 160, 8463 Leutschach an der Weinstraße  
T: +43 3455 6754, jaunegg.at



Die Trauben werden in sorgfältiger Handarbeit zum Zeitpunkt der physiologischen Reife in kleine Kisten gelesen.