

Schaumwein, Sekt, Champagner

Sekt: von der Masse und der Klasse

Geschichtliches. Perlenden Fruchtwein, perlenden Wein gibt es schon lange, insbesondere seit es die Flasche gibt. Überall wo es Saft gab, hat dieser irgendwann einmal angefangen zu gären. Fand das bei einem nicht ganz steril in die Flasche gefüllten, restsüßen Wein statt, fingen irgendwann einmal die im Wein noch vorhandenen Hefen an, den Restzucker zu vergären. Im Ergebnis der Nachgärung in der Flasche wandelte sich der Restzucker in zusätzlichen Alkohol und Kohlensäure um. Man hatte nun Sekt. Wer diese Gärung in der Flasche, die Flaschengärung, historisch bewusst wahrgenommen und wiederholt hat, sollen Mönche der Champagne gewesen sein. Gleich wie es war, die Mönche in der Champagne und besonders der Benediktinermönch Dom Pérignon (1638-1775) haben sich mit dem perlenden Wein der Champagne intensiver beschäftigt: vergorenen, cuvéeierten Wein mit Zucker und Hefe in Flaschen füllen, zum zweiten Mal vergären, längere Zeit mit der Hefe reifen und dann über Rütteln und Degorgieren die Hefe aus der Flasche entfernen. Der Champagner mit der Champagnermethode war geboren.

Vorher nur ein dünner, säuerlicher Wein, wurde der Wein der Champagne nun erfolgreich. Die Region zog ab 1785 viele Deutsche an, die Champagnerhäuser gründeten oder maßgeblich prägten. Diese Welle schwappte auch nach Deutschland zurück, ab 1826 wurden auch bei uns immer neue Sektkellereien gegründet. Anders als heute, versekteten auch diese zunächst nach der „méthode champenoise“, durften das Produkt allerdings ab 1918 nicht mehr (deutschen) Champagner nennen; seit der EU ist auch der Begriff Champagnermethode nur für Produkte der Champagne reserviert. Wir müssen diese Sekte, EU seit Dank, „Sekt nach traditioneller Flaschengärung“ nennen.

Tankgärung. Sekt kann man natürlich auch in größeren Gebinden produzieren, im Tank. So wird Sekt heutzutage auch überwiegend erzeugt, weil deutlich kostengünstiger. Obendrein sind die verwendeten Grundweine dafür dort gekauft, wo sie am günstigsten sind. Eurocuvées, im Tank vergoren bilden das Gros des Sektmarktes. Deutschland wird so zu über 90% des konsumierten Sektes zu Verkaufspreisen von 3,- bis 4,- € bedient.

individuellerer Sekt: regional & Flaschengärung.

Anders als genannter Massenmarkt trägt individueller Sekt eine regionale Herkunft, beispielsweise der Sekt der Region Prosecco (Prosecco Spumante). Oder: man bedient sich bei der Sekterzeugung eines Teils der Flaschengärung, bei der die Vergärung im kleinem Gebinde der Flasche stattfindet, die Beseitigung der Hefe wird hier aber aus Kostengründen vereinfacht (eine Art industrielle Flaschengärung, die Transvasiermethode).

Herkunftsbezogene traditionelle Flaschengärung ist die Spitze der Sekterzeugung. Dazu zählen neben dem Champagner auch die französischen Cremants von der Loire, von Limoux (Blanquette) oder des Elsaß. In traditioneller Flaschengärung wird auch der spanische Cava erzeugt, ein kleinerer Teil auch handwerklich.

In Deutschland entwickelt sich neben dem Massenmarkt der großen Marken-Tanksektellereien ein Top-Segment nach klassischer Flaschengärung (Marktanteil ca. 2%). Diese Sekte stammen aus deutschen Trauben regionaler Herkunft und werden manufakturmäßig vinifiziert und versektet. Eine große Rolle spielt die Rebsorte Riesling, ide-

al für feinfruchtige, elegante Sekte in Top-Qualität. Daneben gibt es aber auch Cuvées anderer Rebsorten, vornehmlich aus den gleichen Rebsorten wie in der Champagne (Chardonnay, Spätburgunder/Pinot Noir). Unterschiede gibt es aus der Wertigkeit der Trauben (Boden und Kleinklima-Prägung) und aus der Lagerzeit der Sekte auf der Hefe. Das ist beim Champagner nicht anders. Allerdings haben Trauben der Grundweine bei uns generell eine höhere Traubenreife, sprich die Säure der Weine ist weniger grün-sauer, sodass die Grundweine bei uns – anders als in der Regel in der Champagne – nicht mittels eines biologischen Säureabbaus korrigiert werden müssen.

Cuvée Prestige, F. B. Schönleber - € 19,90

Der Rheingau ist die Wiege des Rieslings. Kraftvoll, fruchtbetont und mit mineralischer Würze ausgestattet, ist ein typischer Rheingauer Riesling die ideale Basis für großartige Sekte. Eine Tatsache, die im Oestricher Weingut F. B. Schönleber bereits seit Jahren mit Leidenschaft und Erfolg kultiviert wird. Alljährlich entstehen in der eigenen Sektmannufaktur ca. 22.000 Flaschen in traditionellster Weise. So wird z. B. auch die Cuvée Prestige mehr als vierzig Mal in die Hand genommen, bis der Sekt endlich perfekt ist. Die Basisweine stammen aus dem Spitzenjahrgang 2015, ein 30-monatiges Hefelager vertieft Komplexität und Schmelz. Riesling-Sekt in höchster Wertigkeit – echtes Champions-League-Niveau.

Wageck, 2013 Cuvée extra brut - € 20,90

Eine geradezu klassisch zu nennende Champagner-Cuvée aus 60 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier – hier allerdings aus der warmen Pfalz! Die Trauben werden von Hand gelesen, die Moste im Barrique vergoren. Das Sekthaus Raumland ist für die Versetzung (36 Monate Hefelager!) verantwortlich. So entsteht echter Genuss: Feinste Perlage, sehr klares, frisches Aroma mit champagnertypischer Brioche note, verspieltes Mundgefühl und große Länge.



Daher befinden sich Champagner und deutsche klassische Flaschengärsekte in der gleichen Qualitätsliga. Dennoch sind sie herkunftsbedingt unterschiedlich. Dabei braucht sich unsere deutsche Sektelite nicht vor dem Champagner zu verstecken: bei uns wird in der Regel in deutlich kleinerer, individuellerer Art produziert und diese Spitzensekte sind, bedingt durch die Vielfalt deutschen Terroirs, deutlich vielseitiger im Charakter. Übrigens der Marktanteil deutscher Spitzensekte ist deutlich ansteigend, ihre Preise bewegen sich, je nach Aufwand der Lagerung, zwischen ca. 20 und 50 Euro.

Champagne Veuve Fourny & Fils

Schon lange waren wir auf der Suche nach einem kleinen Champagner-Haus, das sich qualitativ deutlich von den belanglosen Marken-Champagnern unterscheidet. Bei Fourny & Fils wurden wir fündig. Zwei Brüder, Emmanuel und Charles-Henry, führen das Familienunternehmen in fünfter Generation. Die Fournys agieren distinguiert und bescheiden. Sie beschränken ihre Produktion überwiegend auf die eigenen 8,5 Hektar und kaufen nur von Lagen zu, die sich im verzweigten Familien- oder Freundesbesitz befinden.

Favorit des Meimberg-Teams: Der **Blanc de Blanc brut**. Seine spontan vergorenen Basisweine (100 % Chardonnay, Durchschnittsalter der Reben 35 Jahre, organische Düngung) werden teils im Edeltahl, vor allem aber traditionell im Holz ausgebaut. Nach Flaschengärung und zweijährigem Hefelager erfolgt eine bewusst niedrige Dosage (6 g/l), die den noblen Stil des Hauses optimal unterstreicht: Kristallklare Frische und pure Vitalität treffen klassische Eleganz! In ausgewogener Balance strahlt dieser Champagner regelrecht vor Präzision und Komplexität. Klasse und Rasse zu sehr fairen € 36,90.

Probe zum Monatsbeginn: Sekt, Champagne & Co.

Samstag, 1. Dezember, 11 - 16.00 h

Champagner, Sekt & Co.

Flaschengärung:

Meimberg Sekt brut - 6,90
Meimberg Sekt dry - 6,90

Tankgärung regionale Identität:

Le Manzane
Frizzante
Prosecco Superiore - 8,40
Spumante
Spumante brut - 9,98
Spumante extra dry - 9,98
Spumante brut Rose - 9,98

herkunftsbezogene traditionelle Flaschengärung:

Spanien / Cava

Mont Marcal brut - 9,90
Mont Marcal semi secco - 9,90
Mont Marcal Rosado - 9,90

Deutschland: Meißner Sekt Riesling brut - 13,90

Schönleber Sekt Riesling brut

„Cuvée Katharina“ -14,90
dto. „Cuvée Prestige“ - 19,90

Van Volxem; Saar Sekt brut Pinot Chardonnay - 24,90

Wageck - Sekt extra brut - 20,90

Cremat/Loire

Bouvet
Cremant de Loire Excellence brut - 12,90 oder Rosé - 12,90

Cremant de Loire brut Vintage - 12,90
Saumur demi sec - 12,90
Brut de Luxe brut - 13,90
Saumur Trésor brut blanc - 16,90
Saumur Trésor brut rosé - 16,90

auch halbe Flaschen blanc oder Rosé - 7,90

auch Magnum Saumur brut - 29,90 oder Trésor brut rosé - 36,90

Champagne

verschiedenste Marken bei uns im Angebot, individuell und richtig spanned:

Veuve Fourny & Fils
Grande Réserve brut - 34,90
Blanc de Blanc brut - 36,90
Blanc de Blanc brut nature - 38,90
R de Fourny extra brut - 46,90

