



Zur Person:

Im zarten Alter von 5 Jahren hatte Andreas Kosma praktisch schon alles erreicht was in seinem Leben eine tragende Rolle spielen sollte. Fast alles? Nun ja, sagen wir zumindest die grundlegende Voraussetzung war geschaffen. Mit 5 Jahren nämlich war es ihm gelungen seine Eltern dazu zu motivieren aus dem Rheinland in die Pfalz zu ziehen. Und vor allem sie weiterhin in dem Glauben zu lassen, dass es ihre Idee war.

Es folgte der übliche Weg ins Erwachsenwerden: Hoffnungsvolles Talent beim Völkerball in der Grundschule, Romanautor, Messdiener, Zinnsoldatengießer, Asterixleser, Beatles- später Queen- noch später Heavy Metal Fan, Abitur. Heute läuft Mozart beim Sonntagsfrühstück.

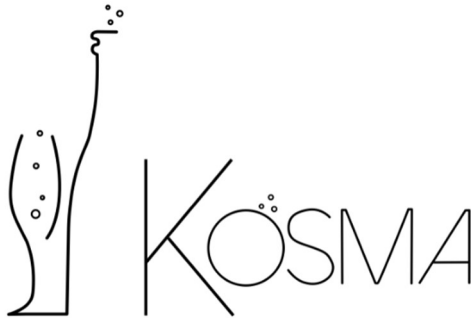
Die Kulinarik spielt eine große Rolle in seinem Leben und ist Schwerpunkt seines journalistischen Wirkens. Andreas Kosma hat einen Abschluss als Bachelor of Arts. Seit 1999 hält er Weinseminare, begleitet Start-ups in der Weinbranche, berät Webshops und schreibt für verschiedene Magazine.

Andreas Kosma

Sekt Guide

Deutschland 2023

98 Betriebe, weit über 300 Sekte



© 2023 Andreas Kosma

Herausgegeben von: Andreas Kosma

ISBN Softcover: 978-3-347-98860-6

ISBN Hardcover: 978-3-347-98861-3

ISBN E-Book: 978-3-347-98862-0

Druck und Distribution im Auftrag:

tredition GmbH, Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926 Ahrensburg, Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die Inhalte ist verantwortlich. Jede Verwertung ist ohne unzulässig. Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag, zu erreichen unter: tredition GmbH, Abteilung "Impressumservice", Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926 Ahrensburg, Deutschland.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	7
Was ist Sekt?	9
Die Böden	11
Die Rebsorten	12
Der Grundwein	14
Zweite Gärung und Hefelager	17
Rütteln und Degorgement.....	19
Die Dosage.....	21
Klassische Schaumweinstile.....	23
Winzersekt genießen	25
Was schäumt in den Deutschland?	28
Wie dieser Guide funktioniert.....	31
Die Betriebe	33
Glossar	173
Weingüter nach Orten.....	177

Vorwort

Schaumwein war in Deutschland schon immer beliebt. Da die Sektherstellung jedoch bis in die 1980er Jahre den Kellereien vorbehalten war, begannen die deutschen Winzerinnen und Winzer erst verhältnismäßig spät mit der Erzeugung eigener Produkte. Inspiriert waren die meisten entweder vom Blick über die Grenze nach Frankreich und/oder ihrem Studium in Geisenheim. Dennoch stagnierte die neue Mode zugunsten der Geiz-ist-geil-Mentalität zum Ende des Jahrtausends. Mit dem Generationswechsel in vielen Betrieben springt der Qualitätsgedanke aber seit einigen Jahren wieder neu an. Wer was auf sich hält, stellt seinem Riesling brut nun auch Sekte aus Burgundersorten zur Seite, mit langem Hefelager, geringer Dosage und bevorzugt bio. Auch alternative Methoden wie Pet Nat erfreuen sich (neuer und) steigender Beliebtheit, vor allem in jüngeren Konsumentkreisen. Nie gab es bei uns so viele und so hochwertige Schaumweine wie heute. Und dieser Trend ist ungebrochen, ein Ende nicht in Sicht. Das beweisen die zahlreichen neuen Projekte bzw. Betriebe, die sich auf unser Lieblingsgetränk spezialisieren. Wenn nun in unseren Köpfen auch noch ankommt, dass es unabhängig von Silvester genauso poppen darf, dass Schaumwein darüber hinaus auch ein hervorragender Speisebegleiter ist, ja dann wäre die Sektwelt eigentlich ganz in Ordnung. In diesem Sinne darf ich Sie nun einladen, und zwar dazu die hochspannende und äußerst dynamische Schaumweinszene in Deutschland zu ergründen.

Mit schäumenden Grüßen,

Ihr Andreas Kosma



Was ist Sekt?

Um diese Frage zu klären, muss man sich zunächst mit dem Phänomen auseinandersetzen wie die Bläschen überhaupt in den Wein gelangen. Dazu gibt es prinzipiell drei Möglichkeiten: Sie wurden zugesetzt, sie stammen aus der ersten oder sogar einer zweiten Gärung des Weines. Das erste Verfahren ist selbsterklärend und es passiert eigentlich nichts anderes als das, was Sie zuhause bei der eigenen Herstellung von Sprudel mittels der CO₂ Patrone machen. Hierbei handelt es sich um Perlwein mit geringerem Kohlendruck, der deshalb auch günstiger versteuert wird.

Grundsätzlich sprechen wir in Deutschland ab einem Druck von 3 bar von Schaumwein, über 3,5 bar von Sekt (= Qualitätsschaumwein). Ab da und bei mehr als 6 % vol Alkohol wird bei uns eine Schaumwein- bzw. Sektsteuer von 1,02 € erhoben. Den Begriff Sekt soll im Übrigen der Schauspieler Ludwig Devrient 1825 geprägt haben. In seinem Stammlokal war seine Leidenschaft für moussierenden Wein offensichtlich bekannt. Angeblich brachte man ihm, nachdem er noch ganz in der Rolle des Falstaff von Shakespeare einen „sack“* orderte eine weitere Flasche deutschen Schaumweins. Die Bezeichnung Sekt war geboren. *(ursprünglich eine Bezeichnung für Sherry)

Bei der Méthode Rurale (= ländlich) findet bereits die erste Gärung in der Versandflasche statt. Dabei wird noch nicht vollständig vergorener Most in Flaschen gefüllt. Im Verlauf der weiteren Gärung entsteht nun Kohlensäure, die den entsprechenden Druck aufbaut.

Dagegen muss bereits vollständig vergorener Wein durch Hefezusatz eine zweite Gärung durchlaufen um zu sprudeln. Findet diese in einem Drucktank

statt, spricht man vom Charmat-Verfahren. Das Hefedepot wird nach 90 Tagen entfernt, der Sekt nach 6 Monaten vermarktet. Die meisten Qualitätsschaumweine unter der Bezeichnung „Sekt hergestellt in Deutschland“ werden auf diese Weise erzeugt. Dabei stammen die Grundweine selbst häufig gar nicht aus deutschen Anbaugebieten.

Schließlich gibt es noch den Unterschied zwischen der Flaschengärung und der... Achtung: Klassischen Flaschengärung. In beiden Fällen gilt eine Mindestherstellungsdauer von neun Monaten. Und natürlich muss auch hier der Flascheninhalt nach der zweiten Vergärung vom Hefedepot befreit werden um ein klares Produkt zu erhalten. Verlässt dieser nun die Flasche, wird umgepumpt, abfiltriert und in neue Flaschen gefüllt, handelt es sich um das kostengünstigere Transvasier-Verfahren. Verbleibt er dagegen in der Versandflasche, wird degorgiert und ggf. dosiert (s. Kapitel Rütteln und Degorgement), sind wir bei der aufwendigsten Herstellungsmethode, der Klassischen Flaschengärung angekommen. Dieses Verfahren wurde in der Champagne perfektioniert und findet heute in allen führenden Schaumweingebieten Anwendung. Es liefert eine besonders feine und intensive Perlage. Stammen die Trauben ausschließlich aus Deutschland, heißt das Produkt „Deutscher Sekt“. Bei Eingrenzung auf ein bestimmtes Anbaugebiet für Qualitätswein darf der Zusatz „b.A.“ verwendet werden. Kommt jeder Tropfen, einschließlich der Füll- und Versanddosage vom selben Weingut, sprechen wir vom Winzersekt, der Erzeugerabfüllung sozusagen.

Die Böden

Ein Hauptbestandteil des gewichtigen Begriffs Terroir ist die Bodenart des jeweiligen Weinbergs. Und sicher prägt diese einen Wein deutlicher und nachvollziehbarer als einen Sekt. Dennoch entscheiden viele der führenden Betriebe bereits im Weinberg über ihre Sektgrundweine und nicht erst im Keller. Zur groben geologischen Orientierung kann zunächst einmal zwischen Skelett- und Feinboden unterschieden werden. Dabei gelten alle Partikel als fein, die kleiner als 2mm sind. Nach absteigender Korngröße wären das: Sand, Schluff und schließlich Ton. Kam der Sand angefliegen, nennt man ihn Löss, sind die drei Anteile vermischt, handelt es sich um Lehm.

Entsprechend wird alles über 2mm dem Bodenskelett zugeordnet. Und genau hier beginnt eine spannende Reise in die unruhige Geschichte unserer Erde. Von der Überholspur aus betrachtet, und weinbaulich relevant wird diese im Zeitalter des Devon vor 400 Millionen Jahren mit der Bildung des Schiefers, gefolgt von der Perm-Zeit mit ausgeprägtem Vulkanismus aber auch der Ablagerung des Rotliegend. Gleichfalls Sedimente sind die drei beherrschenden Gesteinsarten der darauffolgenden Trias: Zuerst Buntsandstein, später Muschelkalk und obenauf Keuper. Tektonik aber, wie beispielsweise im Oberrheingraben, wirkt sprichwörtlich wie ein Fahrstuhl dieser Geschichte und sorgt für eine bunte Durchmischung der Schichten.

Die Rebsorten

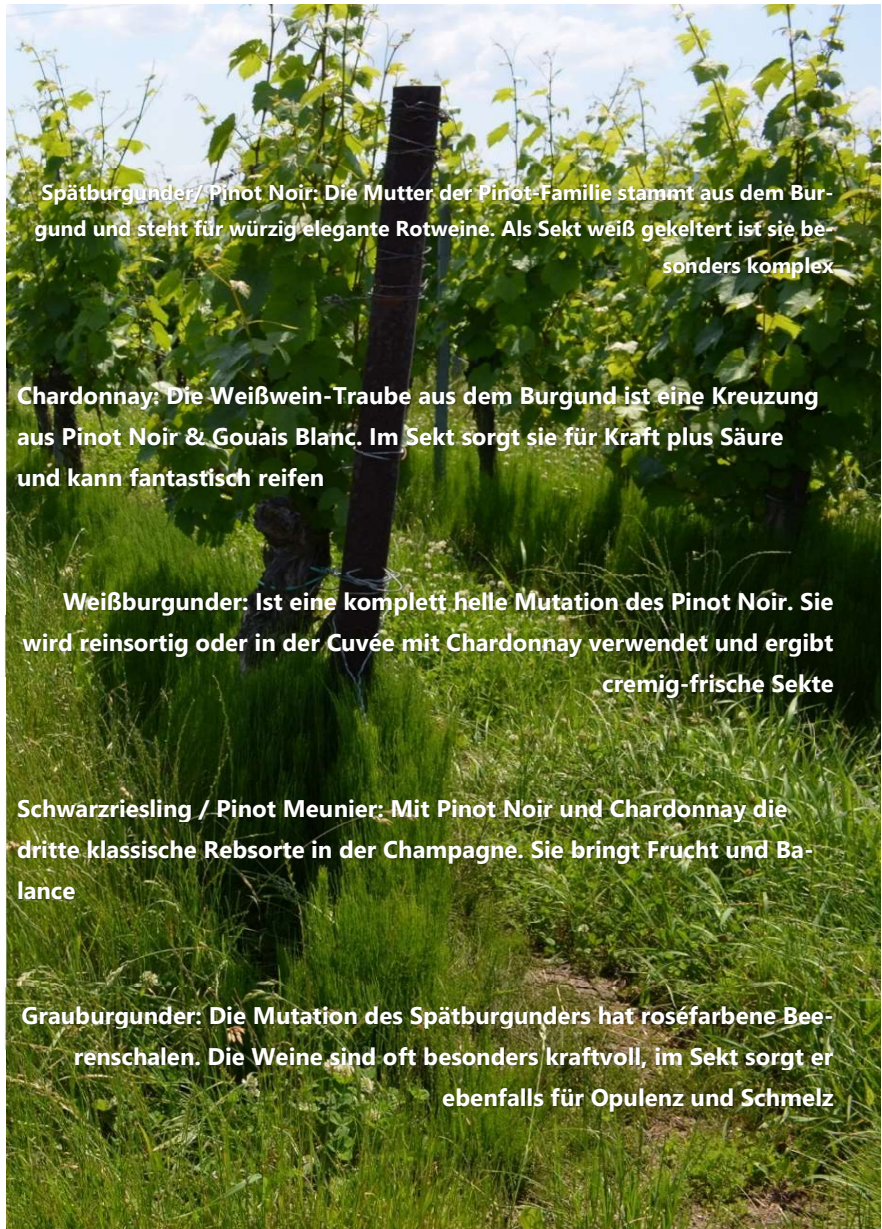
Riesling: Die hochwertigste deutsche Rebsorte, liefert fruchtbetonte Sekte mit viel knackiger Säure und großem Aromenspektrum. Er gehört zu den wandlungsfähigsten Sorten weltweit

Sauvignon Blanc: Aromasorte, die an der Loire und in Bordeaux beheimatet ist. Erfreut sich zunehmender Beliebtheit

Scheurebe: Ein Pfälzer Klassiker, gekreuzt aus Riesling & Bukettrebe. Sie zeigt animierende, fruchtig-florale Aromen

Muskateller: Der Oberbegriff für die wahrscheinlich älteste Rebsortenfamilie. Sie ergibt aromatische Weine und Sekte mit mittlerer Säure

Silvaner: Früher viel stärker verbreitet, überrascht mit Eleganz und Straffheit



Spätburgunder/ Pinot Noir: Die Mutter der Pinot-Familie stammt aus dem Burgund und steht für würzig elegante Rotweine. Als Sekt weiß gekeltert ist sie besonders komplex

Chardonnay: Die Weißwein-Traube aus dem Burgund ist eine Kreuzung aus Pinot Noir & Gouais Blanc. Im Sekt sorgt sie für Kraft plus Säure und kann fantastisch reifen

Weißburgunder: Ist eine komplett helle Mutation des Pinot Noir. Sie wird reinsortig oder in der Cuvée mit Chardonnay verwendet und ergibt cremig-frische Sekte

Schwarzriesling / Pinot Meunier: Mit Pinot Noir und Chardonnay die dritte klassische Rebsorte in der Champagne. Sie bringt Frucht und Balance

Grauburgunder: Die Mutation des Spätburgunders hat roséfarbene Beeren. Die Weine sind oft besonders kraftvoll, im Sekt sorgt er ebenfalls für Opulenz und Schmelz

Der Grundwein

Hauptvoraussetzung für die Vielfalt der Schaumweine ist die Verschiedenartigkeit ihrer Grundweine. Bereits in diesem Stadium steht fest, welche Karriere der fertige Sekt einmal einschlagen wird. Deshalb stehen die Kellermeisterinnen und Kellermeister schon beim Ausbau der „Vins clairs“, wie sie in Frankreich heißen vor einer ganzen Reihe von Wegkreuzungen.

Allen gemeinsam ist der rigoros schonende Umgang mit dem Lesegut. Für die meisten Winzerinnen und Winzer ist selektive Handlese, schonender Transport in kleinen Kisten und Ganztraubenpressung bei geringem Pressdruck eine Selbstverständlichkeit. All diese Maßnahmen dienen der Minimierung von Verletzungen der Beerenschalen. Vor allem hier befinden sich die Phenole, eine riesige Stoffgruppe zu welcher auch die Farbstoffe (Anthocyane) und Gerbstoffe (Tannine) gehören. Die einen würden den weißen Most verfärben, die anderen ihn bitter oder aggressiv schmecken lassen, sowie den edlen Schaum destabilisieren. Was beispielsweise gerade bei Rotwein erwünscht ist, sollte beim Keltern von (weißem) Sektgrundwein tunlichst vermieden werden.

Einzellage oder Lagencuvée

Wie beim Qualitätswein gilt natürlich auch beim Schaumwein die Regel: Je genauer die Herkunftsbezeichnung, umso individueller der Lagencharakter. Man kann insofern davon ausgehen, dass ein Sekt mit genauer Nennung der Einzellage eben ihren typischen Charakter spiegeln soll. Inwiefern aber ein au-

ßergewöhnlich langer Ausbau auf der Hefe dieser Prägung abträglich ist, darüber lässt sich trefflich diskutieren. Zudem kann die Vermählung sehr unterschiedlicher Herkünfte in einer Cuvée durchaus auch bereichernd für die Komplexität sein.

Reinsortig oder Verschnitt

Schöner klingt natürlich Monocépage oder Cuvée. Ganz ähnlich wie bei dem obigen Entscheidungsprozess gilt es auch hier- und das ebenfalls ohne Wertung- zu überlegen auf welcher Eigenschaft der Fokus liegen soll. Ein Sekt aus einer einzelnen Rebsorte rückt deren Typizität in den Vordergrund. Er zeigt ihre charakteristische Aromatik auf und spielt ihre Stärken aus. Beim Riesling sind das häufig die Komponenten Frucht plus Säure. In der Cuvée ergänzen sich die einzelnen Vorzüge. Hier kann beispielsweise die verspielte Komplexität eines Pinot Noir einem druckvollen Chardonnay eine wunderbare Lebendigkeit verleihen. Dabei tritt der einzelne Sortencharakter zugunsten des Gesamteindrucks in den Hintergrund.

Lesezeitpunkt

Nicht alles, was früh gelesen wird ist dünn und sauer. Und nicht alles, was physiologisch reif ist ergibt plumpe, langweilige Sekte. Hier liegt der Königsweg in der Mitte. Natürlich legt der Grundwein während der zweiten Gärung nochmals etwa 1,5 % vol an Alkohol zu, was ihm mehr Fülle verleiht. Diese Tatsache müssen die Winzerinnen und Winzer vor der Versektung bedenken. Deshalb handelt es sich hierbei in der Regel um schlanke, säurebetonte Weine, die

durchaus ein paar Tage früher gelesen wurden. Wie schlank tatsächlich, hängt von dem gewünschten Resultat ab. Aber niemand wird wohl ernsthaft einen Grauburgunder mit bereits 14 % vol zu einem Sekt weiterverarbeiten.

Malolaktische Gärung

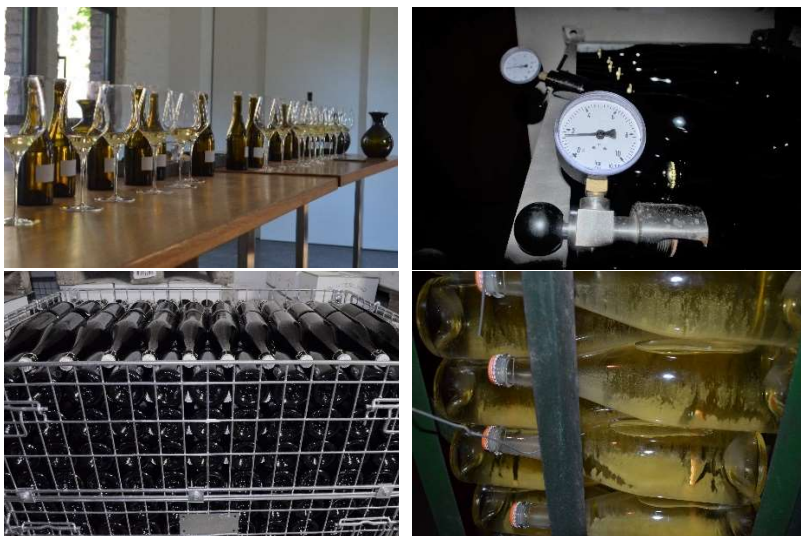
Je nach Stil durchlaufen viele Weine die „Malo“. Dabei handelt es sich um die Umwandlung der zupackenden Äpfelsäure in die mildere Milchsäure. Dieser Vorgang wird zumeist biologischer Säureabbau (BSA) genannt, weil er von Milchsäurebakterien durchgeführt wird. Bei Rotweinen findet er in aller Regel, bei den weißen Burgundersorten häufig statt. Für Riesling-Weine ist er eher selten, weil hier die belebende Säure durchaus erwünscht ist. Ein fertiger Sekt, bei dem der Grundwein keine Malo durchlaufen hat, wirkt zumeist frischer und fruchtbetonter. Ein Schaumwein mit BSA kommt häufig im ersten Moment etwas weniger rassig daher, schmeckt aber komplex und entwickelt sich oft interessanter.

Holz oder nicht Holz

Und wenn, was für ein Holz? „Großes gebrauchtes oder kleines neues“ um im Fachjargon zu bleiben. Aber fangen wir doch einfach mal ganz ohne an. Fortgeschrittene Weintrinkerinnen und Weintrinker kennen bereits den Unterschied zwischen den auf Primärfrucht getrimmten, zumeist im Edelstahl ausgebauten Vertretern und den Barriqueweinen mit ihrer typischen Röstaromatik. Alles zu seiner Zeit. Und dazwischen gibt es natürlich jede Menge weiterer Abstufungen. Grob gilt: Je größer und älter das Fass, umso weniger macht sich

die Holznote bemerkbar. Trotzdem findet auch hier eine Oxidation, also weitere Reifung statt, die dem Wein eine zusätzliche Dimension verleiht. Beim späteren Sekt ist das nicht anders. Es kann also entweder die frische Fruchtigkeit oder eben ein Tick Würze erwünscht sein.

Zweite Gärung und Hefelager



Egal ob erste oder zweite Gärung: Hefen verstoffwechseln Zucker zu Alkohol und es entsteht Kohlendioxid. Da dieses nicht entweichen kann, verbindet es sich mit der Flüssigkeit zu Kohlensäure. Dabei spielen sowohl der Druck als auch die Temperatur gewichtige Rollen.

Und diese zweite Gärung in der Verkaufsflasche ist es, die das Herstellungsverfahren als „klassische“ Methode definiert. Dazu braucht es im Wesentlichen drei Dinge: Hefe, Zucker und bruchssichere Flaschen. 12-14 bar halten heutige Sektf Flaschen aus, gut 6 bar werden während des Herstellungsprozesses erreicht. Damit sind auch die Fragen nach den dicken Flaschenwänden und dem nach innen gewölbten Böden hinreichend beantwortet. Aus Sicherheitsgründen dürfen sie auch kein zweites Mal befüllt werden.

Um diesen enormen Druck zunächst aber erst einmal aufbauen zu können, brauchen die Hefen Futter in Form von Saccharose. Der durchgegangene Grundwein wird also mit Füll dosage, dem Liqueur de tirage versetzt. Dieser besteht natürlich aus den Hefen, etwa 20- 24 g Zucker für den gewünschten Druck und zumeist einer sogenannten Rüttelhilfe. Häufig handelt es sich hierbei um Bentonit, welches bewirkt, dass sich das Depot später besser von der Flaschenwand löst.

Nachdem nun die Flaschen mit Kronkorken verschlossen wurden geht es zur Lagerung erneut in den Keller. Dabei fackeln die Hefen nicht lange, sondern beginnen sofort mit ihrem Stoffwechsel. Bereits nach drei bis vier Wochen ist ein Druck von 6 bar erreicht und ab da heißt es warten. Insgesamt mindestens 9 Monate Lagerzeit sind verpflichtend für einen Winzersekt, 15 Monate sind es bei Champagner. Bei beiden Produkten ruhen die Spitzenqualitäten um ein Vielfaches länger. Ein Vorstoß in diese Richtung ist das VDP.SEKT.STATUT vom Sommer 2018. Hierbei haben die Mitgliedsbetriebe eine Mindestlagerzeit von 15 Monaten für die sogenannten Guts- und Ortssekte, sowie 36 Monate für Lagensekte beschlossen.

Während dieser Zeit ruhen die Flaschen zumeist in Gitterboxen bzw. früher akkurat geschichtet und teilweise mit dünnen Holzleisten justiert. Davon

kommt der französische Ausdruck „sur lattes“. Durch die längere Lagerzeit verbindet sich die Kohlensäure besser mit der Flüssigkeit und es entsteht eine feinere Perlage. Nachdem die Hefen den gesamten zur Verfügung stehenden Zucker verstoffwechselt haben sterben sie ab und werden enzymatisch aufgelöst. Dieser Prozess nennt sich auch Autolyse und sorgt im Sekt für die typischen Noten nach Buttergebäck bzw. Brioche. Echte Alterungsvorgänge sind während des Hefelagers übrigens zu vernachlässigen. Kronkorken und die Hefen selbst wirken der Oxidation entgegen.



Rütteln und Degorgement

Nach der monate- oft sogar jahrelangen Auszeit in Seitenlage haben sich die abgestorbenen Hefezellen an den Unterseiten der Flaschen abgelagert. Der Begriff Depot erklärt die diffuse Konsistenz, welche bis auf die Farbe an den Bodensatz in einer Teekanne erinnert. Ein in dieser Form getrüübter Schaumwein ließ sich natürlich nicht gut verkaufen, deshalb musste ein Weg gefunden werden das Hefedepot in Gänze zu entfernen.

Zeitweise wurden dazu die Flaschen kopfüber in den Sand gesteckt, was den Trub zunächst in Richtung Flaschenhals absinken ließ. Für die Abkehr von diesem mühseligen Verfahren sorgte zu Beginn des 19. Jahrhunderts offensichtlich die Witwe Clicquot-Ponsardin. Angeblich durchlöchernte sie gemeinsam mit ihrem Kellermeister den Küchentisch und erfand damit das Rüttelpult. Heute lehnen die Bretter mit den trichterförmigen Aussparungen häufig auch im Eingangsbereich zahlloser Weinlokale.

Gleichfalls sind sehr viele von ihnen aber auch noch im praktischen Gebrauch. Dabei geschehen während es Rüttelns gleich drei Dinge auf einmal: Mit einem Ruck wird das Depot von der Innenwand gelöst, die Flasche um ein paar Grad gedreht, und gleichzeitig aufgerichtet. Beidhändig schafft so eine geübte Spezialistin oder Spezialist gut 8 000 Flaschen pro Stunde. Dennoch dauert es auf diese Art etwa vier Wochen, bis – bei täglichem Rütteln – der Trub am Kronkorken im Flaschenkopf angekommen ist. Seit den 1970er Jahren wird der Job zumeist maschinell ausgeführt. Binnen weniger Tage stellen die sogenannten Gyropaletten Körbe mit 504 Flaschen auf den Kopf. Romantik war früher.

Für das darauffolgende Degorgement gibt es kein deutschsprachiges Äquivalent und Sie wollen die wörtliche Übersetzung auch nicht wirklich wissen. In den allermeisten Fällen wird es „kalt“ und maschinell ausgeführt. Dazu werden die Flaschenköpfe einige Minuten in einem Kältebad eingefroren um das Depot zu binden. Danach können die Flaschen gefahrlos aufgerichtet werden, eine Klinge schlägt den Kronkorken ab und der gefrorene, kompakte Hefepfropf schießt durch den Überdruck hinaus.

Es erfordert lange Übung und absolute Perfektion diesen Vorgang manuell durchzuführen. Mit einem Degorgierhaken wird die Flasche mit der einen Hand geöffnet während sie mit dem Daumen der anderen sofort nach dem