



et sich bei der Herstellung von Winzersekt nach drei
en täglich gedreht werden. Foto: Sonnabend

Von Weingütern nach traditionellem Verfahren hergestellt

Winzersekt als Konkurrenz für Champagner?

Jede Flasche wird individuell behandelt / Mobile Sektkellerei verbessert Qualität

Bruchsal. „Winzersekt wird wie Champagner hergestellt, mit dem einzigen Unterschied, daß wir ihn nicht in der Champagne, sondern in Baden machen“, erklärt Ulrich Klumpp, Weingutbesitzer aus Bruchsal und Vorsitzender des Arbeitskreises selbstvermarktender Weingüter im badischen Weinbauverband. „In den vergangenen fünf bis sechs Jahren sind fast alle Weingüter und Winzergenossenschaften dazu übergegangen, ihren eigenen Winzersekt zu erzeugen, der gemäß den neuen EG-Richtlinien nur nach einem speziellen, traditionellen Verfahren hergestellt werden darf.“

Dieses aufwendige Verfahren, das fast völlig auf Handarbeit basiert, so Klumpp, werde von nahezu jedem Winzer im Land praktiziert. Wie in Frankreich bei allen guten Sekten und Champagnern, werde auch beim Winzersekt jede Flasche „individuell behandelt“ und geographisch genau bezeichnet. „Bei uns wird der Wein nicht etwa in einen Tank gefüllt, mit Kohlensäure versetzt, und das war's dann“, betont Klumpp. „Wir plädieren für unser Verfahren und verwenden nur eigene Weine, vor allem Riesling und Burgunderrebsorten.“ Obwohl der Sektgenuß in Deutschland keine derart lange Tradition wie in Frankreich habe, so Klumpp, „wissen die Leute, wie Sekt zu schmecken hat. Wir freuen uns nicht nur, daß unser Winzersekt so gut ankommt, sondern auch daß sich immer mehr Kunden für das Herstellungsverfahren interessieren.“

Während der ersten Arbeitsphase wird der fertig ausgebaute Wein mit etwas Hefe und Zucker vermischt, dann in Sektflaschen ge-

füllt, die mit großen Kronkorken verschlossen und liegend gelagert werden. Die Hefe vergärt den Zucker zu Alkohol und als Nebenprodukt entsteht Kohlensäure, die durch das anschließende, mindestens neun Monate währende Hefelagern an das Getränk gebunden wird. Danach werden die Flaschen für drei Wochen auf sogenannten Rüttelpultern aufgerüttelt, täglich verstellt und gedreht, bis der Sekt klar wird und sich im Flaschenhals ein Hefepropf gebildet hat.

Nun kommt die „mobile Sektkellerei“ zum Einsatz, die Ulrich Klumpp drei bis viermal im Jahr anfordert. Diese „Degorgieranlage“, die auf einem Lkw untergebracht ist und von einem privaten Unternehmen betrieben wird, ist das ganze Jahr über in Deutschland und Österreich unterwegs. „Degorgieren bedeutet enthefen“, erklärt Klumpp, während die vollautomatische Anlage mit Hilfe seiner Mitarbeiter im Hof des Weinguts auf Hochtouren läuft. Zuerst werden die Flaschen kopfüber in ein „Kältesolebad“ gestellt und der Hefepropfen im Flaschenhals bei 30 Grad minus an den Kronkorken angefroren. Dann werden die Kronkorken mit der gefrorenen Hefe maschinell entfernt und die Flaschen mit einem Schuß Sekt aufgefüllt. Zuletzt werden die Naturkorken aufgepfropft und verdrahtet. Jetzt fehlen nur noch die Etiketten, die per Hand aufgeklebt werden.

„Ohne die Degorgieranlage wäre der Aufwand an Zeit und Arbeit einfach zu groß“, erläutert der Bruchsaler Winzer, zudem verbessere sie die Qualität. Bei vielen Sektsorten, die im Handel erhältlich sind, werde ein anderes, zeitsparendes Verfahren angewandt,

um den Sekt zu enthefen. „Die Flaschen werden vollständig entleert, dabei geht viel Kohlensäure verloren, die Sekte moussieren, das heißt schäumen nicht so lange, sind auch nicht so feinerlig und damit nicht so hochwertig wie Flaschengärsekte.“ 15 000 Flaschen Winzersekt will Ulrich Klumpp im kommenden Jahr produzieren. Absatzsorgen hat er nicht. „Da wir vom Rebstock bis zur Flasche individuelle Weine und Sekte erzeugen, und das Absatzgebiet groß ist, besteht eigentlich keine Konkurrenz zu den Winzergenossenschaften in Weingarten und Wiesloch, die nun auch Winzersekt herstellen.“

Winzersekt darf erst seit zehn Jahren so benannt und erzeugt werden. Vorher war es landwirtschaftlichen Betrieben aus steuerrechtlichen Gründen nicht möglich, ihren eigenen Sekt zu erzeugen. Den Arbeitskreis, dem rund 50 Weingüter des Weinbaubereichs Bergstraße-Kraichgau angeschlossen sind, gibt es indessen schon seit 20 Jahren. Die Winzer treffen sich regelmäßig zum Erfahrungsaustausch, diskutieren über neue Anbautechniken und haben schon dreimal die Kraichgauer Weintage veranstaltet.

Daß zu einem hochwertigen Sekt auch die entsprechenden Gläser gehören, ist für Ulrich Klumpp selbstverständlich. „Jedes gute Sektglas hat einen Perlpunkt“, erklärt er, „eine Erhebung oder Vertiefung am Boden des Glases, wo sich die Kohlensäure bricht, um von dort perlend aufsteigen zu können.“ Geschieht dies nicht, oder gibt es gar überhaupt keine Perlen, ist entweder das Sektglas von minderer Qualität oder aber der Sekt abgestanden. Alexander Werner