

Winzersekt (Info)

Kategorien: Information, Drinks, Sekt, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Verbrauch in Deutschland:

Wir Deutschen sind die groessten Sektfans der Welt. Jede dritte Flasche Sekt weltweit wird bei uns getrunken. Fast eine halbe Milliarde Mal knallen jedes Jahr die Korken! Jeder von uns trinkt gut vier Liter oder sechs Flaschen im Jahr. Das sind gigantische Zahlen.

Allerdings sieht die Sache ein bisschen anders aus, wenn man sich die Umsaetze ansieht: wir sind naemlich auch Weltmeister im Billig-Sekt-Trinken. Waehrend die schaeumenden Weine anderenorts was Besonderes und Teures sind, wird bei uns alles getrunken: Hauptsache es prickelt. Keine 3 Euro kostet eine Flasche im Schnitt. Und dabei verzerren die teuren Champagner diesen Durchschnitt auch noch.

Woher stammt der Sekt eigentlich?

Auf diese Frage gibt es zwei Antworten. Gut drei viertel stammen aus heimischer Produktion, sagen die Statistiken. Aber das heisst nur, dass deutsche Sektkellereien sie gemacht haben. Die Weine, die sie dabei benutzen, die kommen weit ueberwiegend aus dem Ausland. Dort wird billiger produziert. Das ist der Grund, dass die deutschen Winzer eine eigene Sekt-Kategorie entwickelt haben: den Winzersekt.

Damit wollten sie sich deutlich abheben von den "deutschen Sekten", die keinen Tropfen ihrer Weine enthielten. Anfang der 80er haben sie damit begonnen. 1989 ist der Begriff gesetzlich festgelegt worden. Winzersekt muss demnach aus den eigenen Trauben der Winzer gemacht werden, die ihn auf den Markt bringen. Sie duerfen sich allerdings auch zu Erzeugergemeinschaften zusammenschliessen, und dann auch gemeinschaftlich Winzersekt produzieren. Winzersekt muss durch eine zweite alkoholische Gaerung auf der Flasche hergestellt sein - d.h. nach der "methode champenois" - genau wie der Champagner (auch wenn darauf nicht mehr hingewiesen werden darf!). Er muss mindestens 9 Monate lang ununterbrochen auf der Hefe gelagert haben, muss vom Winzer oder seiner Erzeugergemeinschaft vermarktet werden und auf seinem Etikett muessen Rebsorte, Jahrgang und Hersteller vermerkt sein.

Hersteller:

Sekt herstellen ist eine aufwaendige Sache, die Ausruestung und Know-How erfordert. Deshalb lassen viele Winzer ihre Sekte bei Dienstleistern herstellen. Einer der ersten war die "Erzeugergemeinschaft Winzersekt" im rheinhessischen Sprendlingen. Grosse Zentren gibt es auch bei der "Saar-Mosel-Winzersekt" in Trier und die "Graeflich-von-Kagenecksche Sektkellerei" (eine Tochter des Badischen Winzerkellers). Dort koennen Winzer individuell ihre Weine versekten lassen, sie koennen aber auch Jungweine abgeben, die zu Gemeinschaftssekten verarbeitet werden. Das sind Standardprodukte, die dann sowohl bei den Winzern als auch im Handel verkauft werden. Nicht jeder Winzersekt ist also ein individuelles Produkt. Es gibt aber mittlerweile auch eine ganze Zahl von Winzern, die selbst und

Winzersekt (Info)

(Fortsetzung)

zu Hause Sekt herstellen. Sie nennen sich gerne auch Sekt-Güter oder Sekt-Manufakturen. Winzer vertreiben durchaus auch Weine, die mit anderen als dem klassischen Champagner-Verfahren hergestellt sind. Die dürfen dann allerdings nicht Winzersekt heißen, auch wenn sie aus den eigenen Weinen eines Winzers sind. Die gesetzliche Lage ist so streng, dass nur Rebsorten-Sekt als Winzersekt verkauft werden dürfen. Verschnitte verschiedener Sorten dürfen demnach nicht Winzersekt heißen (Ausnahme: die beliebten Cuvées aus verschiedenen Burgunder-Trauben, die als Pinot-Sekt verkauft werden dürfen). Doch da sind die Verbraucher offenbar pragmatischer als der Gesetzgeber: denn sie verstehen in der Regel unter Winzersekt: Sekt vom Winzer.

Preisverhältnis:

In den meisten Fällen ist der Winzersekt deutlich teurer als die Marken im Handel. Er ist aber auch wieder viel billiger als Champagner, obwohl er dem oft in nichts nachsteht. Im Vergleich zum Champagner sind die Winzersekte oft fruchtiger und frischer, weniger von Hefe (typisch: der Brot-Ton in der Nase) geprägt.

In welchen Geschmacksrichtungen gibt es den Winzersekt?

Winzersekte gibt es in praktischen allen Geschmacksrichtungen von sehr lieblich bis ultra-trocken. Das bedeutet in der Summe, dass Winzersekte handwerklich hergestellte Produkte sind, die aber geschmacklich sehr, sehr unterschiedlich ausfallen können.