

Perlen aus dem Weinberg

Gerüttelt, nicht gerührt: Winzersekte aus der Urlaubsregion Freinsheim

Freunde des prickelnden Genusses lassen nur selten einen Kelch an sich vorübergehen. Schon gar nicht, wenn er mit einem guten Winzersekt gefüllt ist, wie es ihn auch in der Urlaubsregion Freinsheim gibt. Feines Mousseux, kräftiges Bukett und am liebsten ein rebsortenreines Aroma – das macht einen guten Winzersekt aus. Und der wird natürlich nach der sogenannten *Méthode Champenoise*, der traditionellen Flaschengärung, hergestellt.

Bevor sich Genießer aber auf das perlende Erlebnis freuen dürfen, braucht es vor allem eines: Leidenschaft! Die des Herstellers, der bei der Bereitung einige Dinge beachten muss, damit schließlich beste Qualität aus der Flasche ins Glas kommt. Im Freinsheimer Wein- und Sektgut Kissel beherzigt man alle Details. Seit 1986 produzieren Hans-Günther und Petra Kissel im Betrieb, den der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Kellertechnik 1980 von den Eltern übernommen hat und den es schon seit 1963

gibt, Sekte aus fünf verschiedenen Rebsorten – Riesling, Chardonnay, Scheurebe, Spätburgunder und Merlot. „Zu den Sekten bin ich über einen Studienkollegen gekommen“, sagt Hans-Günther Kissel. „Der hat seine Diplomarbeit über Bukettsekte geschrieben. Mit Scheurebe und Morio-Muskat hat damals alles begonnen...“

Sechs Hektar Weinberge nennen Kissels ihr Eigen. Dort gehen sie mit besonderer Vorsicht an die Trauben, denn nur bestes Lesegut ohne faule Beeren gibt auch einen hochwertigen Winzersekt. Und dann braucht es noch viel Zeit und Fachwissen. Nach der Ernte im September kommen die Trauben auf die Kelter, wo sie schonend gepresst werden. Der daraus entstehende Grundwein, der im Schnitt ein Mostgewicht von etwa 75 bis 80 Grad Oechsle aufweist, bei Kissels meist um die 85 Grad Oechsle, kommt schließlich zusammen mit 24 Gramm Zucker pro Liter, Sekthefen und Hefenährstoffen auf die originale Champagner-Flasche. Im April des Folgejahres beginnt dann die zweite Gärung mit einer

vorgeschriebenen Lagerzeit von mindestens neun Monaten. „Unsere Sekte liegen aber durchschnittlich zwölf bis 36 Monate auf der Hefe, ehe sie ins Rüttelpult kommen“, erklärt Kissel. Bouteillen-Bretter wurden diese gelöcherten Holzgebilde einst genannt, die eine wesentliche Rolle dabei spielen, die Hefe nach der Lagerzeit wieder aus der Flasche zu bekommen. Dabei ist echte Handarbeit gefragt. Die Flaschen werden zunächst fast waagrecht mit dem Hals zuerst in die Löcher gelegt und dann insgesamt drei Wochen lang von Zeit zu Zeit um sich selbst gedreht und soweit verschoben, bis sie schließlich senkrecht mit dem Flaschenboden nach oben in der Halterung fixiert sind. Dann erkennt auch der Laie, dass sich im schmalen Teil der Bouteille, also der Flasche, ein Hefepfropf gebildet hat. In großen Unternehmen gibt es dafür mittlerweile Maschinen. Die erzielen die gleiche Wirkung, vermitteln aber nicht das romantische Bild von Männern im Winzerkittel, die bei schummrigen Licht mit den Flaschen hantieren.



Damit es im Glas prickelt: Etwa drei Wochen stehen die Flaschen kopf, ehe der Hefepfropf entfernt wird. Dazu werden die Flaschenhalse in Eis getaucht und die gefrorene Hefe „herausgeschossen“.

Der Sekt ist nun fast fertig. Doch der Pfropf muss raus! Das geschieht in einem Kühlbecken, in das die Flaschen bei etwa minus 30 Grad getaucht werden. Ist der Hals vereist, wird der Kronkorken gelöst und der Hefepfropf schießt durch den Überdruck in der Flasche nach draußen. Was anschließend passiert, ist entscheidend für die Geschmacksrichtung, die der Sekt am Ende haben soll: Die Versanddosage wird zugesetzt. Dahinter verbirgt sich ein Dosagelikör, der in der Regel aus einem hochwertigen Wein besteht, in dem Zucker im Verhältnis eins zu eins aufgelöst ist. „Was dann kommt, ist ein wenig experimentell“, erklärt Hans-Günther Kissel. Denn nach dem Degorgieren, wie das Lösen des Hefepfropfs in der Fachsprache heißt, werden verschiedene Dosagen ausprobiert, teils in einem unterschiedlichen Mischverhältnis, um schließlich den gewünschten „Süßegrad“ zu erreichen. Dabei entscheidet sich, ob ein Sekt mild (mehr als 50 Gramm Restzucker pro Liter), halbtrocken (33 bis 50 Gramm pro Liter), trocken (17 bis 35 Gramm pro Liter), extra trocken (12 - 20 Gramm pro Liter), brut (weniger als 15 Gramm pro Liter), extra brut (weniger als 6 Gramm pro Liter) oder brut nature/naturherb (weniger als 3 Gramm pro Liter) sein wird. Letzteres haben auch Kissels im Angebot: einen Riesling „dosage zéro“ mit einer sogenannten Null-Dosage - ohne Zuckerzusatz. Das schmeckt wirklich herb, „ist was für echte Kenner“, wie Petra Kissel lächelnd erläutert. Und das ist irgendwie aber auch paradox,



Carolin I.

Carolin Frank, 19
Weinprinzessin Freinsheim,
Studentin

„Winzersekt ist ein Nischenprodukt und muss zu 100 Prozent aus Trauben des jeweiligen Winzers stammen. Das macht jeden Winzersekt einzigartig und individuell. Auf dem Etikett müssen Angaben über den Weinbaubetrieb, die Rebsorte (meist rebsortenrein) und den Jahrgang gemacht werden.“

geht es beim Zusatz der Versanddosage doch eigentlich darum, den Sekt ein wenig zu süßen...

Perlen aus dem Weinberg, zu denen die Trauben nach langer und geduldiger Arbeit werden, müssen aber nicht immer sortenrein sein. „Es gibt auch sehr gute Cuvees aus verschiedenen Rebsorten“, sagt Hans-Günther Kissel. Während er von Anfang bis Ende seinen Sekt herstellt (nur das Degorgieren passiert außer Haus), muss sich Jürgen Weisenborn aus Kallstadt darauf verlassen, dass er ordentliche Grundweine geliefert bekommt. Der 43-Jährige betreibt Lohnversektung und zählt etwa 100 Weingüter zu seinen Partnern, für die er Winzersekte herstellt. Auch er arbeitet nach dem traditionellen Flaschengärverfahren und rüttelt noch von Hand. Und er weiß auch: „Nur aus guten Grundweinen kann ein guter Winzersekt werden.“ So hat er es schon abgelehnt, einen Sekt zu produzieren. „Das passiert aber ganz selten“, so Jürgen Weisenborn, der weiß, worauf die Verbraucher achten. „Ausgewogene Säure und Bukett sind ausschlaggebend beim Kunden“, erklärt der gelernte Weinhandelsküfer, der den beginnenden Sekt-Boom 1989 nutzte und seinen Betrieb eröffnete. Und er arbeitet nicht nur den vielen kleineren Weingütern zu, sondern hat auch selbst ein paar eigene Sekte im Angebot. Riesling, Kerner, Portugieser Rosé, Spätburgunder oder Weißburgunder zählen zu seinen Kreszenzen - bei denen lassen Genießer wohl kaum den Kelch vorübergehen.

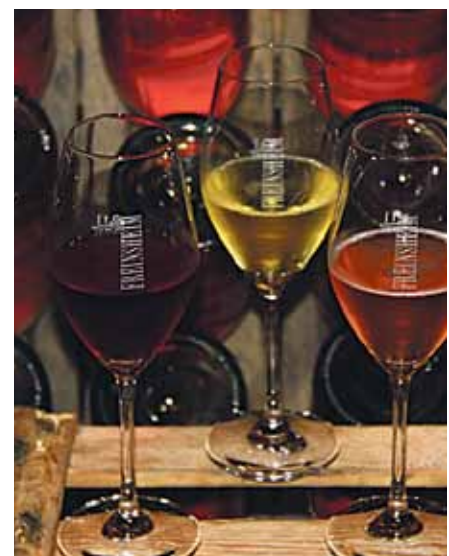


Hauptsache gesund: Die Qualität des Leseguts macht einen guten Sekt aus.

Info

Prickelnd genießen:

Die Trinktemperatur ist beim Sektgenuss entscheidend. Weißen Sekt trinkt man bei fünf bis sieben Grad, Rosé-Sekt bei sechs bis acht und roten bei neun bis elf Grad. Am besten benutzt man dünnwandige, hohe, tulpenförmige Gläser, denn darin entfaltet sich das volle Bukett.



Genuss im Glas: Winzersekt in all seinen Facetten.