

SCHAMPUS FÜR ALLE

Text: MAIKE VON GALEN

Er reift wie Champagner, er ist spritzig wie Champagner – nur nennen darf er sich nicht so. Dafür ist er günstiger: Also haben wir Korken knallen lassen und uns durch die besten deutschen Winzersekte getrunken

Wer will schon die Kopie, wenn das Original kaum zu übertreffen ist? Dabei könnte einem aber einiges entgehen: Denn oft entstehen die überraschendsten Dinge, wenn jemand einer genialen Idee ein Makeover verpasst – etwa wenn deutsche Winzer Sekt nach Champagnerart produzieren.

Üblicherweise wird Sekt nur einmal in großen Edelstahltanks gegärt. Das Ergebnis ist oft wenig prickelnd, weshalb man manchmal noch Kohlensäure nachschießt. Ganz anders beim Champagnerverfahren, bei dem man den Wein ein zweites Mal mit Hefe mindestens 15 Monate in der Flasche gären lässt. Was ihn feinperliger macht: Ein Wissenschaftler hat berechnet, dass in einer Flasche Schampus 49 Millionen Bläschen stecken sollen.

Obwohl immer mehr deutsche Winzer Schaumwein auf diese Weise produzieren und er deutlich feiner als Sekt schmeckt, dürfen sie ihn nicht Champagner nennen – den Namen hat sich Frankreich nach dem Ersten Weltkrieg im Versailler Vertrag schützen lassen. Was sie aber nicht davon abhält, den Schampus als „Winzersekt“ neu zu erfinden. So experimentieren sie hier mit anderen Rebsorten als den Standardtrauben Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay und produzieren einzigartige Rieslingsekte.

Insofern ist Winzersekt alles andere als eine billige Schampus-Kopie – auch wenn er oft deutlich günstiger ist. Aber schließlich muss man ja auch mehr davon trinken: Es gibt viel zu entdecken!





HIER PERLT ES RICHTIG

1 || GRIESEL: DER JUNGE WILDE

„Das Problem ist: Ich bin eher ungeduldig!“, sagt Niko Brandner. Ungünstig, wenn man als Kellermeister Riesling, Chardonnay, Weiß- und Spätburgunder 30 Monate in die Flaschengärung schickt. Dafür hat der Mann in Jeans und Sneakers das Haus Griesel im hessischen Bensheim bekannt gemacht. Selbstbewusst gibt er dem Sekt französische Namen, wie der Grande Cuvée, „und auch unsere Etiketten sind eine Hommage“. Traditionalist ist er aber nicht: Nach der Gärung kommen die Flaschen auf elektronisch gesteuerte Rüttelpulte – die alten Holzaufsteller sind für ihn „eine Esoteriksache“.

BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION 2017 Was für ein Aroma-Mix: Wacholder, Sandel, Apfel – und ein Hauch Speck! 0,75 l, 12,5 % Vol., ca. 16 Euro, z. B. über vinocentral.de



2 || DIEL: DIE AUSGEZEICHNETE

Wenn Caroline Diel durch den Weinkeller des Schlossguts Diel in der Burg Layen führt, wirkt sie mit ihrem schweren Schuhwerk, der warmen Weste und dem praktischen Zopf nicht unbedingt wie die vielfach prämierte Winzerin des Jahres 2020. Unprätentiös redet sie auch: „Es war eine Mischung aus Interesse und Leidenschaft, die uns auf den Sekt brachte.“ Aber ihr Sekttrio spricht für sich: Einstieg ist der 2012 Riesling Reserve extra brut, gefolgt von einem Schaumwein aus der Spitzenlage Goldloch, den krönenden Abschluss bildet die Cuvée MO aus Pinot Noir und Pinot Blanc, im Barrique-Fass ausgebaut.

CUVÉE MO SEKT BRUTE NATURE 2009 Im Eichenholzfass vergärt, dann 70 Monate auf Hefe gelagert – das prickelt! 0,75 l, 12 % Vol., ca. 49 Euro



3 || RAUMLAND: DER VORREITER

Davon erzählt Volker Raumland heute noch gerne: Wie in einer Verkostung seine Cuvée „Triumvirat“ punktgleich mit einem Champagner des Traditionshauses Dom Pérignon abschneidet – und das schon vor Jahren. Der Pionier aus dem Flörsheim-Dalsheim begann schon 1984, Sekt nach der Méthode champenoise zu gären, fünf bis zehn Jahre liegen seine Schaumweine aus Riesling, Weiß- und Spätburgunder auf der Flasche. Die Muschel- und Algenkalkböden in Rheinhessen aber geben ihm einen besonderen Charakter – oder wie Raumland sagt: „Wir haben unseren eigenen Stil, das ist keine Kopie.“

CUVÉE KATHARINA BRUT NATURE 2014 Leicht rauchig, nussig, mit Orangenduft – und mehrfach prämiert. 0,75 l, 12 % Vol., ca. 18 Euro, z. B. über belvini.de



4 || HATTEMER: DIE ERNEUERIN

Nikolaushof heißt das elterliche Weingut von Anika Hattemer-Müller, und so steht es auch auf den Flaschenetiketten – „weil es im Ort schon so viele Winzer mit dem Namen Hattemer gab“. Für ihre persönliche Sektlinie wählt sie aber dann doch ihren Familiennamen. Mit Schaumweinen wie dem Pinot Blanc Brut Nature, der zum Teil im Barrique-Fass vergoren wird und dann 42 Monate auf der Hefe liegt, will sie zeigen, „dass Sekt mehr ist als ein Getränk, mit dem man nur mal anstößt“. Gelungen: 2019 wurde die Winzertochter aus Gau-Algesheim in Rheinhessen zur Sektzerugerin des Jahres gekürt.

PINOT BLANC BRUT NATURE 2015 Für echte Puristen: 100 Prozent Weißburgunder, 42 Monate in der Flasche gegärt. 0,75 l, 13 % Vol., ca. 13 Euro, z. B. über wirwinzer.de



5 || STRAUCH: DIE NACHHALTIGEN

Isabel Strauch-Weißbach und ihr Mann Tim Weißbach stellten als erstes Gut einen Bio-Orange-Sekt vor, 24 Monate im Barrique gereift und 48 Monate auf Champagnerhefe gelagert. Die beiden gehen es eben gründlich an: Zum Versekten nehmen sie nur beste Grundweine – oder wie Weißbach grinsend erklärt: „Wir haben eine harte Tür!“ Und sie verwenden zwei Hefesorten, für Schaumwein im französischen Stil mit Brioche-Aroma und für frisch-fruchtigen Riesling. Ab 2023 wollen sie keinen Wein mehr produzieren, sondern bloß Sekt. Was wieder nur konsequent ist: Auf ihrer Hochzeit schenkten sie nichts anderes aus.

ZERO BRUT NATURE BIO Zero heißt hier: null Zucker und Schwefel – und keine Kopfschmerzen für Bio-Trinker. 0,75 l, 12 % Vol., ca. 20 Euro, über strauchsektmanufaktur.de

