
MGH-Weinseminar Oestrich-Winkel

07.06.2023

Thema: Sekt & Champagner



Geschichte des Schaumweins / Champagners

Ein häufiges Phänomen in der Champagne war es, dass auf Grund der kühlen Witterung die Gärung im Herbst unterbrochen und die Weine trotzdem bereits in Flaschen abgefüllt wurden. Bei wärmerer Witterung im Frühjahr wurde durch den Restzucker eine nicht geplante bzw. unerwünschte zweite Gärung in der Flasche ausgelöst. Anfangs war also keine Absicht dahinter, sondern es passierte eben rein zufällig.

Die bewusste Produktion von Champagner, das heißt die „Erfindung“ des schäumenden Getränks wird fälschlicherweise oft dem Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon (1638-1715) zugeschrieben. Ein unbestreitbares Faktum ist jedoch, dass er die kunstvolle Assemblage von Jahrgängen, Rebsorten und Lagen zu höchster Vollendung brachte. Aber er hat eine zweite Gärung in der Flasche nicht nur nicht angestrebt, sondern den unerwünschten Prozess durch verschiedene Maßnahmen zu verhindern versucht. Eine davon war es, eher Rotweintrauben zu verwenden.

Einen wichtigen Beitrag für die Popularität leistete der Satiriker Marquis de Saint-Evremond (1610-1703), der auf Grund von Streitigkeiten mit dem Premierminister von Ludwig XIV. (1638-1715) nach London ins Exil ging. Ab 1661 führte er Weißweine aus der Champagne in Fässern ein. Bedingt durch das warme Frühlingswetter wurde oft schon im Fass eine zweite Gärung eingeleitet. Die lebhaft schäumenden Weine wurden nach der Ankunft in Flaschen umgefüllt und rasch zu einem beliebten Getränk hauptsächlich in adeligen Kreisen. Das waren primitive Vorläufer des Champagners, schon zwanzig Jahre bevor Dom Pierre Pérignon sich damit beschäftigte. Im Jahre 1663 wurde ein „spritziger Champagner“ in London erstmals schriftlich erwähnt. Die ersten Liebhaber waren also die Engländer, erst danach kam er auch in Frankreich in Mode, vor allem in Paris.

Eine umfangreiche Produktion von Champagner begann erst im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts, als das Problem der richtigen Zuckerdosage gelöst wurde. Der Chemiker Jean-Antoine Claude Chaptal (1756-1832) trug einiges zur Klärung bei. Er erkannte als Ursache des Schäumens in der Flasche die noch nicht beendete Gärung. Den größten Verdienst erwarb sich jedoch der Apotheker Jean-Baptiste François (1792-1838), der das Geheimnis der richtigen Zuckermenge herausfand. Weitere Meilensteine waren die Verbesserung der Korken, die Verkorkungsmaschine, sowie im Champagnerhaus Veuve Clicquot-Ponsardin die Erfindung des Rüttelpultes bei der Remuage durch den legendären Kellermeister Antoine de Muller (1788-1859).

Herstellung (1)

In der Regel werden die Trauben für Sekt und Champagner früh gelesen. Das bedeutet, dass sie noch nicht die volle Reife erlangt haben und ein niedrigeres Mostgewicht aufweisen. Auch ein niedriger Ertrag spielt keine große Rolle. Das wesentliche Kriterium für die optimale Beschaffenheit der Trauben ist kein hoher Zuckergehalt, sondern die Fähigkeit, säurebetonte Grundweine zu erbringen.

Nach der Pressung wird der Grundwein meist in Stahltanks (vereinzelt auch in Holzfässern) vergoren. Die Gärtemperatur liegt zwischen 12 und 25 °Celsius. Bei etwa 22 °Celsius dauert die alkoholische Gärung rund drei Wochen. Die meisten Weine werden dann einer malolaktischen Gärung unterzogen. Die Grundweine weisen im Vergleich zu Stillweinen zumeist einen unauffälligen, säuerlichen Geschmack auf.

Im Anschluss erfolgt meistens dann die Assamblage, d.h. der Verschnitt der verschiedenen Grundweine zu einem Ausgangsprodukt für die Sektherstellung. Insbesondere in der Champagne ist dieser Schritt für die Qualität essentiell und oftmals das bestgehütete Geheimnis der Champagnerhäuser.

Im Anschluss erfolgt eine zweite Gärung durch Zusatz einer speziellen Dosage - einer Mischung aus Zucker (Gehalt je nach Restzucker des Grundweins) und speziellen Hefen. Bei der Flaschengärung (in der Champagne ist nur diese erlaubt) wird die Flasche dann mittels eines Kronkorkens verschlossen und in ein Rüttelpult kopfüber gestellt. Diese 2. Gärung dauert dann zwischen 10 Tagen und 3 Monaten. Dabei steigert sich der Alkoholgehalt um etwa 1,2% bis 1,3% vol. Unter hohem Druck von zumindest 3,5 bis 6 bar entsteht in Form des Kohlendioxids der typische, sehr feinperlige Schaum. Bei Sekt ist es auch üblich, diese Gärung in Stahltanks durchzuführen (Tankgärung).

Durch die Flaschengärung wird ein Bodensatz aus abgestorbenen Hefezellen und anderen Trübstoffen gebildet, der bei der Reifung eine wichtige Rolle spielt. Die Flaschen müssen in der Champagne nun zumindest 15 Monate (davon zumindest 12 Monate auf dem Hefesatz), beim Jahrgangs-Champagner drei Jahre lagern. Dabei werden aus dem abgestorbenen Heferückständen Stoffe aufgenommen und der feinprickelnde, typische Geschmack entwickelt. Je länger auf der Hefe gelagert wird, umso kürzer ist die Trinkfähigkeit im geöffneten Zustand.

Eine Spezialität ist das sogenannte Rurale-System. Hierbei wird der Wein nur einmal in der Flasche unter Zusatz der Zuckerdosage und der Hefen vergoren.



Herstellung (2)

Die Flaschen werden mit dem Hals nach unten in die schräg und anfangs sehr steil gestellten Rüttelpulte gesteckt. Bis zu drei Monate lang werden sie täglich manuell gerüttelt, um einen Achtelkreis gedreht und das Pult etwas flacher gestellt, bis die Flaschen auf dem Kopf stehen und der Bodensatz im Flaschenhals hinter dem Korken sitzt. Dies erfolgt zumeist 24- bis 32-mal. Als Positionierungshilfe wird von vielen Häusern am Flaschenboden ein Kellereipunkt angebracht. Erfahrene Rüttelmeister können per Tag 30.000 bis 50.000 Flaschen Champagner behandeln. Die zeit- und arbeitsintensive händische Arbeit wird heute bei großen Firmen von computergesteuerten Maschinen übernommen, wodurch der Vorgang auf eine Woche verkürzt wird.

Beim sogenannten Dégorgement wird die Hefe aus der Flasche entfernt. Weit verbreitet ist das sogenannte Kaltdegorgieren. Die Flaschen werden dabei mit dem Hals in eine eiskalte Salzlösung gesteckt und dann geöffnet. Der nahezu gefrorene Hefeklumpen schießt heraus; der dabei verspritzte Champagner wird ggf. nachgefüllt.

Alternativ wird nun den Flaschen die sogenannte Versanddosage beigegeben. Das ist ein Gemisch aus Wein und Rohrzucker bzw. bei manchen Produzenten auch Weinbrand. Dadurch wird die durch das Entfernen der Hefe fehlende Menge in der Flasche ersetzt und der Champagner bzw. Sekt erhält den gewünschten Süßegrad (Zuckergehalt). Bei hochwertigem Jahrgangs-Champagner oder bei sehr langer Hefelagerung verzichten manche Produzenten auf diese Dosage. Dann scheint auf dem Etikett pas dosé, dosage zéro oder brut nature auf (sinngemäß „ohne Dosage“). Auch in Deutschland sind die Begriffe „Zero Dosage“ oder „Brut Nature“ geläufig. Nachdem der Korken mittels Kompression in den Flaschenhals getrieben wurde, wird er mit einer Metallkappe (Capsule) bedeckt, die wiederum durch einen als Agraffe bezeichneten Drahtkorb fixiert wird. Um die Dosage mit dem Wein optimal zu vereinen, erfolgt gegebenenfalls ein als Poignettage (auch Piquetage) bezeichnetes manuelles oder maschinelles Schütteln der Flaschen.

Im Gegensatz zur Flaschengärung erfolgt die Tankgärung in sehr großen Drucktanks(in der Regel 100.000 bis 200.000 Liter Wein). Durch die Zugabe der Dosage (Fülldosage) wird die Zweitgärung im Tank eingeleitet. Das dabei entstehende Kohlendioxid bleibt im Drucktank gefangen. Der Hefesatz im Tank wird periodisch von Rührwerken aufgewirbelt, um den Wein mit diesen Geschmacksstoffen anzureichern. Nach zumeist mehrmonatiger Lagerung wird gegebenenfalls die Versanddosage zwecks gewünschter Restsüße zugegeben. Zuletzt wird der Tank auf Minusgrade herunter gekühlt, wodurch die Kohlensäure „inaktiv“ wird und im Schaumwein gebunden bleibt. Nun erfolgt eine Filtration und danach die Flaschenabfüllung.



Champagner

Die Champagne und der hier produzierte Champagner genießt den Status einer Appellation d'Origine Protégée (AOP), auch wenn dies zumeist nicht auf dem Etikett vermerkt wird. Vorwiegend wird er weiß und in geringeren Mengen auch als Rosé produziert, aber es gibt keinen roten wie bei einem Sekt. Nach den strengen Bedingungen des CIVC darf sich Schaumwein nur dann Champagne bzw. Champagner) nennen, wenn er genau geregelte Vorgaben bezüglich der Herkunft erfüllt. Die Trauben müssen in der „Région délimitée de la Champagne viticole“ gewachsen, gekeltert und nach der im Jahre 1935 festgelegten Méthode champenoise in zweifacher Gärung vergoren sein. Außerhalb der Champagne (und auch in anderen Ländern) wird ein Qualitätsschaumwein als Crémant und im deutschsprachigen Raum als Sekt bezeichnet.

Die Bezeichnung Champagner ist nicht nur innerhalb der Europäischen Union, sondern weltweit in insgesamt 120 Ländern herkunftsgeschützt.

Zugelassen sind sieben Sorten, von denen aber nur Pinot Noir, Pinot Meunier (Müllerrebe / Schwarzriesling) und Chardonnay eine Rolle spielen. Die vier Sorten Arbane, Petit Meslier, Fromenteau (Pinot Gris) und Pinot Blanc sind zwar aus historischen Gründen erlaubt, belegen aber nur 90 Hektar.



Sekt

Sekt ist eine vor allem im deutschsprachigen Raum übliche Bezeichnung für einen nach bestimmten Qualitätskriterien hergestellten Qualitätsschaumwein. Außerhalb der Champagne erzeugte Schaumweine dürfen sich auch dann, wenn sie nach Champagner-Regeln produziert wurden, keinesfalls Champagner nennen. Das ist keine Frage der Qualität, sondern der Herkunft. Die Bezeichnungen in anderen Ländern sind unter anderem Afrodís Oinos (Griechenland), Cava (Spanien), Crémant (außerhalb Champagne in Frankreich, aber auch anderen Ländern), Pezsgó (Ungarn), Sparkling Wine (Übersee) und Spumante (Italien).

Ein Unterschied zum Champagner ist die Verschnittmethode. Ein klassischer Champagner ist oft (aber nicht ausschließlich) eine Cuvée aus verschiedenen Lagen, Jahrgängen und großteils Pinot Noir und Chardonnay. Ein Sekt hingegen wird zumeist sortenrein aus Trauben derselben Lage und desselben Jahrganges hergestellt. In Deutschland wird dafür vorwiegend Riesling und in Österreich Welschriesling, Grüner Veltliner und Chardonnay aber auch andere verwendet. Es gibt viele Sektmarken, die zwar nach der klassischen Methode, also mit Flaschengärung hergestellt werden. In diesem Fall ist auf dem Etikett je nach dem Herstellerland die in Frankreich, Deutschland und Österreich gebräuchliche Bezeichnung „Méthode traditionnelle“ oder „Méthode classique“ und in Italien „Metodo tradizionale“ oder „Metodo classico“ angegeben.

Nach dem deutschen Weingesetz 1971 dürfen nur solche Schaumweine als Sekt bezeichnet werden, die bei der sensorischen Prüfung zumindest 12 von 20 Punkten erreichen, zumindest 3,5 bar Kohlendioxid-Überdruck aufweisen, zumindest 10% vol Alkoholgehalt besitzen und einen Anteil von maximal 200 mg/l Gesamtschwefel haben.

Im Sekt ohne Zusatzbezeichnung dürfen Grundweine aus verschiedenen Ländern verwendet werden (also auch Weine außerhalb Deutschlands). Als Deutscher Sekt dürfen nur Produkte bezeichnet werden, die aus deutschen Grundweinen produziert wurden; das können durchaus auch Verschnitte aus Weinen unterschiedlicher Anbaugebiete sein. Ein Sekt b. A. darf ausschließlich aus Weinen gekellert werden, die aus dem am Etikett angegebenen Anbaugebiet stammen.

Der Winzersekt darf von jenen Betrieben hergestellt werden, die im Sinne des Weingesetzes als Erzeuger gelten. Solche Sekte müssen im Flaschengärverfahren aus Grundweinen produziert werden, die einem Qualitätswein b. A. entsprechen.

Deutschland ist das letzte Land in der EU, wo eine Schaumwein- bzw. Sektsteuer entrichtet werden muss. Sie wurde im Jahre 1902 von Kaiser Wilhelm II. (1859-1941) zur Finanzierung des Kaiser-Wilhelm-Kanals (seit 1948 Nord-Ostsee-Kanal) und der kaiserlichen Kriegsflotte eingeführt. Eine 0,75 l Flasche Schaumwein wird unter 6% vol Alkoholgehalt mit € 0,38 und ab 6% vol mit € 1,02 besteuert. Das Aufkommen aus Schaumweinsteuer in Deutschland beträgt rund € 450 Mio pro Jahr, womit die Begierde des Finanzministers verständlich ist.

Vorname	Nachname	Jahrgang	Winzer	Anbaugebiet	Wein	Preis	Reihenfolge	Beschreibung
Anne & Frank	Teuber	2016	Motzenbäcker by Marie Menger-Krug	Pfalz	Methode Rurale Riesling 2016	24,00 €	1	Alle Weine und Sekte des Hauses werden ökologisch an- und ausgebaut. Das lange und passionierte Know-How der Familie Menger-Krug erkennt man in ihren Cuvées. Im Hause findet man ausschließlich die traditionelle Flaschengärung, also die qualitativ hochwertigste Weise Schaumweine herzustellen.
Peter	Heck	2020	Clemens Busch	Mosel	Riesling Brut	19,50 €	2	Das Weingut von Clemens Busch liegt im malerischen Pünderich am Anfang der Terrassenmosel. Seit 1986 arbeiten Rita und Clemens Busch hier nach strengen Kriterien des ökologischen Weinbaus, was sie sich inzwischen auch haben zertifizieren lassen.
Helmut und Hilde	Ujen	2019	Sepp Moser	Österreich, Neusiedlersee	Weisser Burgunder Brut Nature	24,50 €	4	Niki Mosers Sekt stammt aus Rieden, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel befinden. Dieser ist Teil des Burgenlandes. Hier bestockten Mosers vor über 20 Jahren einige Parzellen mit Weissem Burgunder. Dass daraus dereinst ein exzellenter, flaschenvergorener Sekt gekeltert würde, stand damals noch in den Sternen geschrieben.
Elisabeth & Michael	Thyssen	2020	Weingut Speicher-Schuth	Rheingau	Chardonnay Brut	12,00 €	5	Das Weingut Speicher-Schuth ist ein junger Betrieb, der in der zweiten Generation geführt wird. Sohn Ralf Schuth übernahm das elterliche Weingut 1995. Heute werden etwa 13 Hektar Weinberge – Kiedricher Spitzenlagen – bewirtschaftet, die mit 78% Riesling und 22% Spätburgunder bepflanzt sind.
Anne & Frank	Teuber	2020	Weingut Thörle	Rheinhessen	Blanc de Blancs, Chardonnay Brut	23,00 €	6	Die Trauben für die Sektgrundweine wachsen in den Weinbergen rund um Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen. Der Sektgrundwein des Chardonnay Sekts wurde zu 100% im 500 Liter Tonneaux Fass vergoren. Nach der zweiten Gärung in der Flasche wurde der Wein für 17 Monate auf der Hefe reifen lassen und von Hand gerüttelt bevor er im November 2022 degorgiert wurde
Renate	Ruff	2019	Weingut Hans Prinz	Rheingau	Weißherbst Spätburgunder Brut	8,80 €	6	Seit 1792, werden auf dem Kiedricher Weingut Reben angebaut. Der Familienbetrieb bewirtschaftet heute 10ha Rebfläche, die zu 72 Prozent mit Weißem Riesling, zu 22 Prozent mit Blauem Spätburgunder und zu sechs Prozent mit anderen Rebsorten wie Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Scheurebe, Cabernet Dorsa und Dornfelder bepflanzt sind.
Peter	Heck	2018	Sekthaus Solter	Rheingau	Pinot Meunier Brut	30,40 €	7	Die „Sektellerei Solter“ mit Sitz in Eltville Erbachn im deutschen Anbaugebiet Rheingau wurde im Jahre 1984 von Helmut Solter gegründet. Die Rebflächen umfassen sechs Hektar Rebfläche in verschiedenen Einzellagen der Gemeinden Assmannshausen, Geisenheim, Lorch und Rüdesheim. Sie sind mit den Sorten Riesling (50%), Spätburgunder (35%), Weißburgunder, Grauburgunder, Schwarzriesling (Pinot Meunier), Chardonnay und Gewürztraminer bestockt. Die ausschließlich nach der Champagner-Methode produzierten Sekte werden im Brut bzw. Extra Brut Bereich erzeugt.
Renate	Ruff	2015	Christian Adnot	Champagne	Millesime Premier Cru (Blanc de Blancs)	- €	8	Nichts zu finden über Winzer und Wein
Elisabeth & Michael	Thyssen	n/a	M. Guiborat & Ses Fils	Champagne	PRESTIGE brut (Chardonnay, Pinot Noir)	21,00 €	9	Nichts zu finden über Winzer und Wein
Christel	Brygier	2016	Pessenet - Legendre	Champagne	Vieilles vignes	45,00 €	10	Cyrille Pessenet übernahm 1996 das Familienbesitz mit einer Fläche von 4,2 ha am rechten Ufer der Marne zwischen Reuil und Hautvillers. Im Jahr 2000 brachte er seine eigene Marke auf den Markt. Das Weingut, der Winzer: Das 7 Hektar-Weingut befindet sich in Reuil, im Herzen des Marnetals - der Vorteil: das Klima ist ausgeglichen (Wärme und Feuchtigkeit - günstig für die perfekt Reifung der Reben). Ein Winzerchampagner eines qualitätsbewußten Winzer, der auf nachhaltiges Arbeiten großen Wert legt.
Christof	Becker	n/a	Elaboré par Champagne MDL	Champagne	Charles du Monde Réserve Supérieure	47,90 €	11	Keine weiteren Infos zum Weingut gefunden