

Magie in Flaschen

Konzentration auf das Wesentliche ist eine Tugend, die von den burgenländischen Brüdern Norbert und Peter Szigeti zur Perfektion getrieben wird. Wer in ihrer Golser Sektkellerei nach architektonischem Schnickschnack sucht, der sucht lange. Selbst das Wort „Kellerei“ erscheint dem Besucher als Euphemismus: Gärtanks, Rüttelmaschinen und reifende Sektkflaschen befinden sich allesamt in funktionalen Produktionshallen zu ebener Erde.

Kraft, Frucht und Eleganz

Die Reise lohnt sich freilich trotzdem, denn was an der schlichten Verkostungstheke der Szigetis aus den Flaschen sprudelt, das grenzt, vor allem im Hinblick auf die moderaten Preise, durchaus an Magie. Die Szigeti-Grundweine bestehen zu 60 Prozent aus dem Saft der ersten Traubenpressung, wodurch Bitterstoffe vermieden werden. Die gesamte Produktion erfolgt mittels klassischer Flaschengärung, und als Dosagelikör fließen ausschließlich Seewinkler Prädikatsweine in den Sekt. Die Szigeti-Schaumweine glänzen aufgrund ihrer

Der Werdegang des österreichischen Sektes ist eine Erfolgsgeschichte. Zwei visionäre Burgenländer haben maßgeblich dazu beigetragen.

Von Stephan Burianek*



Kombination aus Kraft, Frucht und Eleganz – ein beeindruckender Spagat!

Heute gelten die Szigetis, wenig verwunderlich, als Helden des burgenländischen Weinbaus. Sie waren die Ersten, die reinsortigen Sekt aus heimischen Rebsorten auf den Markt brachten. Ihre Erfolgsgeschichte begann mit einem Grünen-Veltliner-Sekt und einem Welschriesling-Sekt. Beide Sorten bilden heute den Kern eines umfangreichen Sortiments.

Was einst als Vision begann

Vor 20 Jahren sah das noch anders aus. Damals wurde das Brüderpaar belächelt, wie das in Österreich nun einmal so ist, wenn junge Menschen – Peter zählte 21, Norbert 24 Jahre – von Dingen träumen, nach denen eigentlich niemand ausdrücklich verlangt. Der „ausländische“ Name („Szigeti“ ist ungarisch und könnte mit „Inselbewohner“ übersetzt werden) war auch nicht unbedingt ein Startvorteil. Aber die beiden hatten eine Vision.



Szigeti Sekt Blanc de Blancs

0,75 l, Neusiedler See
trocken

Handverlesene Trauben aus den besten Lagen verleihen dem Qualitätssekt aus dem renommierten Hause Szigeti herrlich typische Aromen. Ein prickelndes Erlebnis für besondere Anlässe!

€ 16,99

@ Best. Nr. 1086003
Grundpreis/Liter: € 22,65

„Das Wichtigste ist der Glaube an die eigenen Fähigkeiten.“

Norbert Szigeti

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.



Reiterer Schilcher Frizzante

0,75 l, Weststeiermark
trocken

Ein eleganter Winzer-Frizzante aus der typisch weststeirischen Rebsorte Blauer Wildbacher. Attraktiv als Aperitif mit frischen Noten von Erdbeere und Ribisel und knackiger Säure.

€ 6,99

Best. Nr. 6634568
Grundpreis/Liter: € 9,32



Regele Muskateller Frizzante

0,75 l, Südsteiermark
trocken

Ein duftig-leichter Prickler mit viel Frische und angenehmer Perlage. Die Aromarebe Gelber Muskateller ist die ideale Grundlage für diesen fruchtigen Frizzante.

€ 6,99

Best. Nr. 5077045
Grundpreis/Liter: € 9,32



Tscheppe Brut Rosé

0,75 l, Südsteiermark
trocken

Vinifiziert von den Top-Winzern Erich und Walter Polz, überzeugt der Rosé mit feinem Mousseaux, einem Hauch Brioche und mit zart-nussigem Kern! Ein Garant für eine gesellige Runde!

€ 12,99

Best. Nr. 8106551
Grundpreis/Liter: € 17,32

„Sekt war damals süß oder trocken beziehungsweise billig oder teuer, weitere Abstufungen gab es eigentlich nicht. Außerdem streckte man ihn meistens mit Orangensaft. Uns schwebte eine völlig neue Sektkultur vor.“

Ihre Idee ging auf. Reinsortiger Sekt ist längst etabliert. Mittlerweile produzieren die Szigetis neben 800.000 eigenen Flaschen pro Jahr auch noch Sekt in Lohnproduktion für rund 300 weitere Betriebe, von denen einige in den Nachbarländern beheimatet sind. Der allgemeine Weinboom der letzten Jahre half den Burgenländern zweifellos, dennoch kam ihr Erfolg einer Revolution gleich: „Wir haben gezeigt, dass auch aus sonnengereiften Trauben hervorragender Sekt produziert werden kann.“ Davor galt ausschließlich das Weinviertel als ideales Anbaugebiet für die Sektproduktion.

Aus dem Norden des Landes bezieht bis heute Österreichs größter Sektproduzent Schlumberger den Hauptanteil seiner Trauben. Wie bereits im letzten

Wein-Journal zu lesen war („Neue Vielfalt in Lachsrosa“), lagern viele der Schlumberger-Sektflaschen in historischen Wiener Kellergewölben. Auch bei Schlumberger hat man auf die Veränderungen im Sekthandel reagiert und das Sortiment in den letzten Jahren ausgebaut.

Erstklassiger Sekt mit traditioneller Gärung

Mittlerweile wird in so gut wie allen österreichischen Weinregionen erstklassiger Sekt produziert. Im Kamptal zählt neben Willi Bründlmayer und dem Schloss Gobelsburg auch das Weingut Steininger, das sich nicht zuletzt als Teil des „Loisiums“ einen Namen gemacht hat, zu den Sektwinzern der ersten Stunde. In der Steiermark wartet das Weingut Polz seit Jahren mit herausragenden Schaumweinen auf. Alle genannten Weingüter produzieren ihren Sekt im eigenen Haus und setzen dabei ausschließlich auf die traditionelle Flaschengärung.



Karl Steininger fand mit der sorten- und jahgangsreinen Versektung von neun Rebsorten seine eigene Sektkultur.



Die Trauben für den Bründlmayer Brut erntet Willi Bründlmayer in den Südosthängen. Deren kalkreiche Böden verleihen dem Wein Wärme und Frische zugleich.

Transparente Kennzeichnung auch bei Schaumweinen

Die Herkunft ist den Szigetis übrigens ein besonderes Anliegen. Wenn auf einer Flasche „Sekt hergestellt in Österreich“ steht, dann kommt der Grundwein häufig aus dem Ausland. Ein Zustand, den Peter Szigeti unerträglich findet. „Es ist ja kein Problem, wenn der Grundwein beispielsweise aus Ungarn kommt. Aber dann soll das auf dem Etikett stehen.“

Um beim Sektconsumenten ein größeres Bewusstsein zu schaffen, strebt der Burgenländer nach mehr Transparenz: Bald soll auf allen seinen Etiketten der jeweilige Jahrgang zu lesen sein, und im Internet werden sich Konsumenten über die jeweiligen Lagen informieren können. Beides ist bei Schaumweinen weitgehend ein Novum. Außerdem wird es in Kooperation mit anderen Sektproduzenten demnächst die offizielle Herkunftsbezeichnung „Sekt DAC“ geben. Die Entwicklung des österreichischen Sekts ist noch lange nicht abgeschlossen.



Bründlmayer Brut Rosé

0,75 l, Niederösterreich
brut

Mit dem Bründlmayer Rosé lassen Sie das Herz Ihrer Liebsten garantiert höherschlagen. Der Rosé-Sekt besticht mit vielschichtigen Aromen nach Kirschen und Waldbeeren und der Frische von Zitrusfrüchten.

€ 19,99

@ Best. Nr. 1054705
Grundpreis/Liter: € 26,63



Schlumberger DOM TFXT 2007

0,75 l, Niederösterreich
brut

Schlumberger DOM TFXT ist aus der Zusammenarbeit mit den Starwinzern Manfred Tement, F. X. Pichler und Illa Szemes entsprungen. Genießen Sie diese Rarität am besten als Aperitif.

€ 21,99

@ Best. Nr. 7624728
Grundpreis/Liter: € 29,32



Steinger Sauvignon Blanc Sekt

0,75 l, Kamptal
trocken

€ 16,99

@ Best. Nr. 7212109
Grundpreis/Liter: € 22,65



Mag. Florian Sperl,
Wein- und
Champagnerexperte

Steinger Sauvignon Blanc Sekt

Das Weingut Steinger aus Langenlois begann vor fast 25 Jahren, Sekt nach der traditionellen Flaschengärmethode herzustellen. Heute zählt das Weingut zu den bedeutendsten Sektproduzenten Österreichs. Gemeinsam mit zwei anderen Familien haben die Steingers das bekannte Loisium verwirklicht, das immer einen Besuch wert ist.

Ein Aushängeschild des Weinguts ist der Sauvignon Blanc Sekt. Die Nase wird von sortentypischen Aromen nach reifen Stachelbeeren und zarter Grapefruit betört. Am Gaumen präsentiert sich der Winzersekt elegant, mineralisch und mit frischer Säurestruktur.

Dieser herrliche Sauvignon Blanc Sekt schmeckt wunderbar köstlich zu Lachstatar oder anderen kalten Fischspezialitäten!