

Gemeinsam in neue Zeiten

Am 22. Oktober beginnt für den österreichischen Sekt eine neue Ära. Wir stellen die neue Qualitätspyramide vor.

Von Stephan Burianek*

Am Anfang war der Verdrängungswettbewerb. Als Benedikt Zacherl vor acht Jahren bei Schlumberger anheuerte, war die Atmosphäre am Sektmarkt eher rau: „Man hat nicht miteinander gesprochen.“ Zacherl fand das komisch, immerhin hatten die österreichischen Weinbauern in jener Zeit längst von freundschaftlichen Kooperationen profitiert, ganz nach dem Motto: Geht es meinem Nachbarn gut, dann geht es auch mir gut. Wegen des hohen Konkurrenzdrucks innerhalb der Sektbranche waren die Preise damals extrem niedrig und die Qualität dementsprechend mager, obwohl „es schon damals sehr gute Sekte gab“, wie Zacherl betont. Der junge, damals vielleicht noch ein wenig unbedarft Marketingmanager griff kurzerhand zum Telefon und schlug der Konkurrenz einen „Tag des österreichischen Sekts“ vor, der bald darauf tatsächlich stattfand. Aus der spontanen Aktion ist eine schöne

Tradition geworden: Alljährlich öffnen Österreichs Sektproduzenten am 22. Oktober ihre Tore für Kellertouren. Am Tag davor findet ein gemeinsamer Kick-off-Event statt, bei dem die Produkte unterschiedlicher Produzenten parallel verkostet werden können.

Beim Reden kommen d'Leut zam

Damals ließ man erstmals gemeinsame Prospekte und Plakate drucken, und was viel wichtiger war: Man kam miteinander ins Gespräch. Schon früh waren sich die Sektproduzenten einig, dass österreichischer Sekt nur aus österreichischen Trauben hergestellt werden sollte. Das war nicht unbedingt eine Selbstverständlichkeit, weil beim Sekt hinsichtlich der rechtlichen Herkunftsfrage grundsätzlich nicht die Herkunft der Trauben sondern der

Ort der Versetzung ausschlaggebend ist. Außerdem begannen die Produzenten, über gemeinsame Qualitätskriterien nachzudenken. Dann wurde das österreichische nationale Sektkomitee ins Leben gerufen, Startschuss für das gemeinsame Vorgehen.

Viele Meinungen, ein Ziel

Dabei schien es anfangs nahezu unmöglich, die zahlreichen unterschiedlichen Zugänge unter einen Hut zu bringen. Die großen und die kleinen Hersteller hatten natürlich verschiedene Ansätze. Auch die Produktionsphilosophien waren vielfältig. Soll man, wie in der Champagne und bei Willi Bründlmayer im Kamptal üblich, dem Grundwein einen Reserve-Wein hinzufügen oder streng auf Jahrgänge setzen? Soll es eine Höchstgrenze für den Alkoholgehalt geben? Muss die zweite Gärung



Szigeti Grüner Veltliner brut

0,75 l, Burgenland brut

Die Sektellerei Szigeti im burgenländischen Gols zählt zu Österreichs führenden Sekterstellern. Delikate Apfelaromen, weiße Pfeffernote. Trocken, mit lebendiger Säure, Noten von Geißblatt und Kiwifrukt.

€ 11,69

🏠 @ Nr. 6932619
Grundpreis/Liter: € 15,59



Schloss Fels Blanc de Noirs Brut 2013

0,75 l, Niederösterreich brut

Die handverlesenen und weiß gepressten Pinot-Noir-Trauben stammen aus dem eigenen Weingarten am Rohrendorfer Südberg. Die Flaschen wurden von Hand gerüttelt und erst nach über neun Monaten Hefekontakt degorgiert.

€ 14,99

🏠 @ Nr. 6142308
Grundpreis/Liter: € 19,99



Steinger Riesling Sekt

0,75 l, Kamptal brut

Seit 1989 versetzt Karl Steinger die typischen Weine des Kamptales und hat großen Erfolg mit diesem fruchtigen und mineralischen Riesling. Traditionelle Flaschengärmethode, handgerüttelt, Hefelagerung.

€ 19,99

🏠 @ Nr. 7212161
Grundpreis/Liter: € 26,65

unbedingt in der Flasche stattfinden oder darf auch die Tankgärungsmethode angewendet werden? Muss die Lese händisch erfolgen oder dürfen Maschinen eingesetzt werden? „Wichtig war es, nicht einfach zu schauen, was am Markt ist, und irgendwie eine Qualitätspyramide darüberzustülpen“, erinnert sich Zacherl. Die neuen Qualitätsregeln sollten Ziele definieren. Es wurde sachlich diskutiert, mitunter auch leidenschaftlich. Aber letztlich hatte man das gemeinsame Ziel, gemeinsam Qualitätskriterien und damit Transparenz für die Kunden zu schaffen.

Die neue Ära beginnt

Die Bemühungen der letzten Jahre tragen nun Früchte: eine neue Qualitätspyramide. Es wird in Zukunft drei staatlich geprüfte Qualitätsstufen geben: Unter „Sekt g.U. Klassik“ dürfen nur Sekte verkauft werden, die ausschließlich Trauben aus einem bestimmten österreichischen Bundesland enthalten und zumindest neun Monate auf der Hefe gelegen sind. In dieser Stufe ist neben der traditionellen Flaschengärung auch die Tankgärung erlaubt. Den Dosierungsgrad, also die Höhe des Restzuckergehalts durch das Hinzufügen des sogenannten Dosagekohls, kann jeder Produzent frei wählen. Der Sekt darf maximal 12,5 Volumenprozent Alkohol aufweisen. Das Kürzel „g.U.“ steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Startschuss für diese Kategorie ist der „Tag des österreichischen Sekts“. Genau ein Jahr später ist bereits die zweite Qualitätsstufe geplant: Ein „Sekt g.U. Reserve“ muss mindestens 18 Monate auf der Hefe gelegen sein, darf nur mittels der traditionellen Flaschengärung hergestellt werden und keinen höheren Restzuckergehalt als 12 Gramm pro Liter aufweisen, d. h. nicht „süßer“ sein als „Brut“. Keine Einschränkung wird es in dieser Kategorie beim Alkoholgehalt geben, was nicht zuletzt den reifen Sekten von Karl Steininger helfen wird. Dasselbe gilt beim „Sekt

g.U. Große Reserve“, der höchsten Qualitätsstufe, die ab Oktober 2018 erhältlich sein wird. Mindestens 30 Monate wird dieser Sekt auf der Hefe liegen, sein Grundwein muss aus Trauben stammen, die in derselben Gemeinde gewachsen sind.

Der Kompromiss als Chance?

Der Sektspezialist Peter Szigeti zeigt sich über die neue Qualitätspyramide höchst erfreut. Und das, obwohl seine gefeierten Lagensekte in ihrer derzeitigen Form in keine dieser neuen Kategorien fallen werden, da in der „Reserve“-Stufe keine nähere geographische Angabe als das Bundesland erlaubt ist und eine lange Reifezeit bei einem Sekt aus Riesling oder Sauvignon Blancs für die Szigeti-Brüder aus sektphilosophischer Sicht wenig Sinn macht. „Mich interessiert der Kompromiss, und wir haben einen guten gefunden, der uns allen helfen wird. Außerdem erfüllen unsere derzeitigen Einstiegssekte bereits heute die Klassik-Kriterien“, betont Peter Szigeti. Das Gespräch mit ihm führen wir in einer Wiener Bar zwischen dem Karlsplatz und dem Naschmarkt. Auf der Karte stehen ein Champagner und ein Cava, aber kein österreichischer Sekt. „Das muss sich ändern“, betont Szigeti. Der Konsument solle in Zukunft nicht nur heimischen Wein, sondern auch heimischen Sekt verlangen. Mit der Sektpyramide könnte das gelingen.

Übrigens auch auf internationaler Ebene, wie Szigeti verrät: „Unsere Vorgespräche im Verkauf verlaufen sehr positiv. In den USA scheinen die Sommeliers sogar besser gebrieft zu sein als hierzulande.“ Vor allem am Grüner-Veltliner-Sekt sei man dort interessiert, immerhin ist die wichtigste österreichische Rebsorte längst ein internationaler Star. Die Vorarbeit dafür lieferten die österreichischen Stillwein-Winzer. Gemeinsam ist man einfach stärker.



Benedikt Zacherl (Schlumberger, Wien)

// MOTTO ZUR KOOPERATION: GEHT ES MEINEM NACHBARN GUT, DANN GEHT ES AUCH MIR GUT. //



Peter Szigeti (Gebrüder Szigeti, Gols)

// MICH INTERESSIERT DER KOMPROMISS, UND WIR HABEN EINEN GUTEN GEFUNDEN. //

Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.

Große Reserve

Ernte und Pressung aus einer einzigen Gemeinde, traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Reserve

Ernte und Pressung in einem einzigen Bundesland, traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Klassik

Ernte in einem einzigen Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe, max. 12,5 Vol.-%



Weitere qualitätssichernde Standards: Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz, staatliche Qualitätskontrolle/-prüfung und schonende Pressung



92 von 100 Falstaff Punkten

Steininger Sauvignon Blanc Sekt 2014

0,75 l, Kamptal brut

Delikate Frucht- und Würzeanklänge, schwarze Johannisbeeren, süßer roter Paprika, etwas Litschi, fleischig, vollmundig, dennoch voll jugendlichem Esprit; superber Sekt, der die reife Frucht kongenial in Sektperlen einfängt.

€ 19,99

@ Nr. 7212109 Grundpreis/Liter: € 26,65



93 von 100 Falstaff Punkten

Bründlmayer Brut

0,75 l, Niederösterreich brut

Der Brut von Willi Bründlmayer steht von der Traube bis zur Füllung immer unter Aufsicht des Winzers. Die Zusammensetzung des Cuvées ist Blauer Burgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder und Grüner Veltliner.

€ 23,99

@ Nr. 1057928 Grundpreis/Liter: € 31,99



93 von 100 Falstaff Punkten

Schlumberger DOM T.F.X.T Rosé Brut 2013

0,75 l, Burgenland brut

Seine ausgereifte Fülle an Burgundernoten macht den DOM Rosé Brut luxuriös. Cremig, mit eleganter Intensität, melodisch in der Nase, voller Tiefgründigkeit. Die zart eingebundene Hefe gefällt!

€ 27,89

@ Nr. 2659015 Grundpreis/Liter: € 37,19



Polz Brut Rosé

0,75 l, Südsteiermark brut

€ 18,99

@ Nr. 7581670 Grundpreis/Liter: € 25,32

Polz Brut Rosé

Seit gut zehn Jahren beschäftigen sich Erich und Walter Polz mit großer Leidenschaft mit der Produktion von Sekt. Die Tradition der Südsteiermark als Ursprungsgebiet großer Schaumweine wird mit dem Brut Rosé und dem Brut Blanc neu belebt. Die mehrheitlich Pinot-Noir- und Zweigelt-Trauben für den Brut Rosé stammen von südsteirischen Weingärten mit Mergel-Sandstein-Böden. Der Brut ist geprägt von einer langen Lagerung auf der Feinhefe nach der Methode traditionelle (Flaschengärung). Eine Reifung von mindestens zwei Jahren in der Flasche auf der Feinhefe erfolgt auf dem „Gut Pössnitzberg“.

Frisch-fruchtiger Duft in der Nase, gefolgt von einem cremigen Körper mit belebender Säurestruktur; im Abgang entfaltet sich ein sehr feines Mousseux; gehaltvoller Rosé-Schaumwein mit trinkanimierendem Säurespiel. Ein Hauch Brioche mit zart nussigem Kern im Abgang.

Der perfekte Sekt für laue Herbstabende, als Aperitif auf der Terrasse oder zu leichten Tapas und Häppchen mit geräucherem Lachs oder Oliven.

Mag. Florian Spertl, Schaumwein- und Champagnerexperte bei INTERSPAR

