



Lage, Lage, Lage!

Lagensekte als neuer Trend: Werden zwei innovative Sektproduzenten aus Österreich damit den Sektmarkt revolutionieren?

Von Stephan Burianek *

Peter Szigeti wirkt gehetzt, als wir ihn an einem sonnigen Frühlingstag in seiner Golser Sektkellerei besuchen. Die überraschende Wiedereinführung der Sektsteuer bringe den Betrieb gerade ein wenig aus dem Konzept. „Man glaubt ja nicht, wie groß der bürokratische Aufwand ist, der damit verbunden ist“, entfährt es ihm. „Dabei wurde die Sektsteuer bereits vor Jahren aufgegeben, weil die Verwaltungskosten in keiner Relation zu den Steuereinnahmen gestanden haben.“ Wie auch immer: Seit erstem März müssen Sektproduzenten einen Euro pro verkauftem Liter Sekt (75 Cent pro 0,75-Liter-Flasche) an den heimischen Fiskus abführen. „Sprudel“ unter drei Bar Flaschendruck sind von dieser Regelung ausgenommen, was den Perlwein bzw. den italienischen Frizzante für die österreichischen Konsumenten nun attraktiver machen dürfte.

Glücklicherweise wird nur die Quantität besteuert, nicht aber die Qualität. Man könnte die Situation daher auch so sehen: Je hochwertiger der Sekt, desto weniger fällt die neue Abgabe ins Gewicht. Fast wäre man verleitet zu glauben, die Brüder Peter und Norbert Szigeti hätten den politischen Schildbürgerstreich bereits vor längerer Zeit vorhergesehen, denn mit ihrem neuesten Clou – Lagensekten – schlagen sie genau in diese Kerbe. Freilich hat ihre Entscheidung, Grundweine aus bestimmten Weinärten zu versetzen, einen ganz anderen Hintergrund.

Keine Geheimnisse vor den Konsumenten

Vor einem Jahr äußerte Peter Szigeti im Weinwelt-Journal (Heft Nr. 51) bereits den Wunsch nach mehr Transparenz in der heimischen Sektproduktion. Wenn „Sekt hergestellt in Österreich“ auf der Flasche steht, dann sollten die Trauben des jeweiligen Sekts tatsächlich in Österreich gewachsen sein. Genau das ist allerdings nicht zwingend gewährleistet, da bei dieser Formulierung lediglich der Ort der Versetzung zum Tragen kommt.

Die Szigetis handelten: Ein erster Schritt war die Internetseite www.ichwillsekt.at, auf der sich die Konsumenten neuerdings anhand einer übersichtlichen Riedenkarte über die Traubenherkunft der Szigeti-Sekte informieren können. Ein zweiter war gemeinsam mit anderen namhaften Sektherstellern die Gründung eines Sekt-Konsortiums mit dem Ziel, eine „Sekt DAC“-Herkunftsbezeichnung zu schaffen. Und der dritte sind eben die bereits angesprochenen Lagensekte.

Volle Geschmacksbilder

Was kann man sich unter Lagensekt vorstellen? Üblicherweise werden die Trauben, die für die Herstellung von Sekt herangezogen werden, früh und noch nicht ganz reif geerntet. Vor allem in der Cham-



Szigeti Grüner Veltliner Terroir Sandgrube 2012

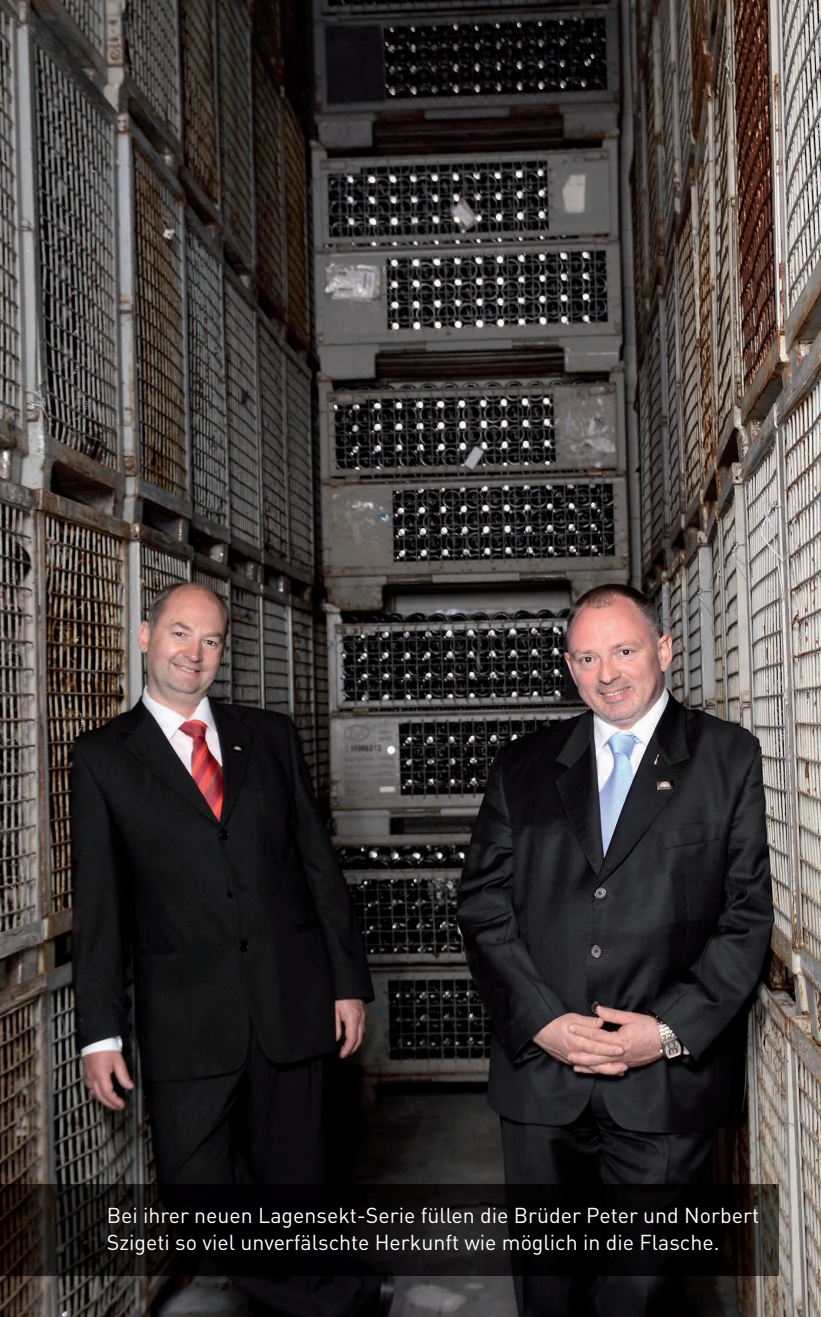
0,75 l, Neusiedler See, **brut**

Im Glas entfalten sich feine Aromen nach Birnen, Pfirsichen und Mango. Am Gaumen cremig und füllig, lebendig und würzig. Man erkennt den Veltliner sofort. Genießen Sie den Schaumwein zu Saibling oder Spargel.

€ 15,69

@ Best. Nr. 4132691 Grundpreis/Liter: € 20,92

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



Bei ihrer neuen Lagensekt-Serie füllen die Brüder Peter und Norbert Szigeti so viel unverfälschte Herkunft wie möglich in die Flasche.

pagne erfährt dieser Zugang in der Regel eine künstlerische Vollendung. Häufig wird dort nach der ersten Gärung ein biologischer Säureabbau vorgenommen, und mitunter beeinflusst danach auch eine Lagerung in Barriquefässern den Geschmack. Das führt trotz der Beschränkung auf lediglich drei Rebsorten in der Regel zu höchst komplexen und unterschiedlichen Ergebnissen.

Die neue Lagensekt-Serie der Szigetis verfolgt einen anderen Ansatz: Befreundete Weingüter liefern reife Grundweine, die bereits als fertige Stillweine durchgehen würden und in denen das Terroir aus bestimmten Weingärten hervortritt. Der Erhalt des ursprünglichen Geschmacksbilds ist dabei wichtig, wie Peter Szigeti betont: „Wir haben bei den Lagenweinen bewusst auf Holz verzichtet und wollten so viel unverfälschte Herkunft wie möglich in die Flasche füllen.“ Die Grundweine müssen nicht zwangsläufig im Burgenland liegen: Der Riesling Steinterrassen 2012 kommt aus Spitz an der Donau (Wachau), und der Grüne Veltliner Sandgrube 2012 wurde von der Kremser Weinbauschule gekellert. Beide Sektarten weisen eine klare Mineralik und eine feine Säure auf, der Abgang ist cremig. Kraftvoll tritt dabei der typische Charakter der Rebsorten zum Vorschein. Ähnliches gilt auch für den Sauvignon Blanc, ebenfalls ein 2012er, von der burgenländischen Riede Langer Acker in Apetlon. „Wir produzieren diese Sekte in kleinen Mengen, und die Lagen können von Jahr zu Jahr durchaus variieren“, so Peter Szigeti. Im Vordergrund steht demnach nicht die Marke, sondern das volle Geschmackserlebnis für den experimentierfreudigen Sektliebhaber.

Der Pionier im Kamptal

Es mag überraschen, aber die Sektproduktion aus reifen Grundweinen ist in Österreich nicht unbedingt ein neues Phänomen. Karl Steininger aus Langenlois verfolgt dieses Konzept seit vielen Jahren mit großer Leidenschaft. Für den Kamptaler ist Sekt nämlich vor allen Dingen eines: Wein. „Das Versetzen verändert den Grundwein nicht, sondern verstärkt dessen Charakter.“ Wer schon einmal einen Steininger-Sekt getrunken hat, der weiß, was der Winzer damit meint. Sein Grüner Veltliner Sekt beispielsweise, der schmeckt herrlich „weinig“ und cremig. Das volle Bouquet hält sein Versprechen und mündet in einem kräftigen Abgang, eine tiefgehende Säure sorgt dabei für eine beachtliche Struktur. Wie bei einem guten Lagenwein eben, nur mit dem Unterschied, dass es sich dabei streng genommen noch um keinen Lagensekt handelt.

Sekt empfehlungen



NEU

Szigeti Sauvignon Blanc Terroir Langer Acker Apetlon 2012

0,75 l, Burgenland
brut

Lebendiges Mousseux und helle goldgelbe Farbe im Glas. Dann das für Sauvignon Blanc typisch ausdrucksstarke Aroma nach einem ganzen Fruchtkorb mit Maracuja, Marille und Ananas. Probieren Sie den Lagensekt zu einem gegrillten Branzino mit Rosmarinkartoffel.

€ 16,29

@ Best. Nr. 4138570
Grundpreis/Liter: € 21,72



NEU

Szigeti Riesling Terroir Steinterrassen Spitzer Graben 2012

0,75 l, Wachau
brut

Der extrem sortentypische Lagensekt überzeugt mit herrlichem Duft nach Zitrusfrüchten, Blütenhonig, Mandarinen und reifen Pfirsichen. Dazu schmeckt er unglaublich frisch und mineralisch.

€ 16,29

@ Best. Nr. 4138358
Grundpreis/Liter: € 21,72



Charakterstark und vielschichtig wie kaum ein anderer, das ist der Sekt der Kamptaler Familie Steininger.

Was Steininger unter einem Lagensekt versteht, offenbart sich beim Riesling Sekt Heiligenstein. Zweifellos ist das ein Sekt für ganz spezielle Anlässe, zurzeit ist der 2009er am Markt. Im Bouquet grüßt reifer Pfirsich, beim Trinken meldet sich der Riesling elegant und nachhaltig zu Wort. Einen vielschichtigeren Sekt wird man in Österreich kaum finden. Nicht zuletzt der rebsortentypische Charakter in Steiningers Sekten unterstreicht die Existenzberechtigung seiner Philosophie: „Hefenoten sind mir nicht wichtig, im Gegenteil. Sie drücken auf die Feinheit der Sorte und stören eher.“

Es bleibt zu hoffen, dass die „Steininger-Stilistik“ mit der Schützenhilfe der Brüder Szigeti neben dem nach wie vor anhaltenden Trend zu Rosé-Schaumweinen (siehe Heft Nr. 50) und der voraussichtlich steigenden Nachfrage nach Perlweinen bald ihren Siegeszug antreten wird.



Steininger Riesling Sekt Heiligenstein

0,75 l, Kamptal trocken

Der einzigartige Riesling-Sekt vom Heiligenstein fordert den Sektliebhaber mit seiner tiefen Mineralik und der Aromenfülle nach Blutorange und Marillen. Genießen Sie den Sekt zu besonderen Anlässen!

€ 36,90

@ Best. Nr. 1088229
Grundpreis/Liter: € 49,20

Mag. Florian Sperl,
Wein- und
Champagnerexperte



Szigeti Gols Prestige 2012

Der Prestige-Sekt wird aus den Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir und Chardonnay gekellert. Die Reben stammen aus vier Lagen in der bekannten burgenländischen Weinbaugemeinde Gols am Ostufer des Neusieder Sees.

Golden leuchtet der Sekt aus dem Glas. Beindruckend dann die überaus animierende Aromatik nach Walderdbeeren, Brioche und Weingartenpfirsich. Ein fülliger und vor allem komplexer Lagenschaumwein. Macht Lust auf

mehr! Ich kann mir den besonders trockenen Schaumwein als Aperitif oder als Begleiter zu Fingerfood perfekt vorstellen.

Mein Tipp: Servieren Sie diesen Sekt gut gekühlt, nicht in einem Sekt-, sondern Weißweinglas!



Szigeti Gols Prestige 2012

0,75 l, Burgenland brut nature

€ 29,89

@ Best. Nr. 4140962
Grundpreis/Liter: € 39,86