

MEISTER DER PERLEN



Die österreichischen Winzer sorgen für eine große Vielfalt am heimischen Sektmarkt. An der Erarbeitung der Qualitätspyramide des österreichischen Sekts waren sie maßgeblich beteiligt.

Von Stephan Burianek*

Josef Dockners „White Sparkling“ erfreut mit Extraktsüße und feiner Säure.

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise-, Kultur- und Genussthemen.

Karl und Brigitta Steininger wollen das Image des heimischen Sekts aufpolieren.

Bilder: ©Chris Rogl, Weingut Sziget, Weingut Polz

Walter Polz rüttelt am Gut Pössnitzberg seine Weine zur Vollendung. Das Ergebnis schmeckt fruchtig und elegant.

// IMMER MEHR
WEINGÜTER LEGEN
WERT DARAUF, IHRE
SCHAUMWEINE IM
EIGENEN HAUS ZU
PRODUZIEREN. //



Potzingers Brut 1860 ist ein idealtypischer österreichischer Sekt – mit einem Hauch von grünem Paprika.

als jenes aus Niederösterreich, was nicht zuletzt auf einen unterschiedlichen Rebsortenmix zurückzuführen ist (ausschließlich Chardonnay beim Weißen, Pinot Noir und Zweigelt beim Rosé).

WÜRZIGE ÜBERRASCHUNG

Ein verblüffendes Ergebnis liefert zudem Stefan Potzinger mit seinem Brut 1860. Der Südsteirer lässt seinen Grundwein in der Nähe des Weinguts versekten, um bürokratische Hürden zu umgehen, was seinem Sekt aber keineswegs schadet. Im Gegenteil: Seinen Brut könnte man als idealtypischen österreichischen Sekt bezeichnen – fruchtig riecht er,

Einen heben – das geht hervorragend mit Bründlmayer Brut Rosé.

Bilder: © KANIZAI 2018 www.kanizai-marja.com; Weingut Potzinger, Chris Rogl; Weingut Gobeisburg, Dragan Golic/Shutterstock.com

Im ersten Moment wirkt der Begriff „Winzersekt“ wie eine überflüssige Sinnverdopplung. Kommt der Sekt nicht immer von einem Winzer? Immerhin gibt es ohne Wein keinen Sekt. Tatsächlich mussten sich die österreichischen Winzer die Sektproduktion aber erst erkämpfen, denn für den Gesetzgeber sind Sekt und Wein in der Herstellung zwei verschiedene Paar Schuhe. Daher war die Veredelung von Weinen lange Zeit ausschließlich einigen wenigen Sektkellereien vorbehalten. In den 1970er-Jahren rebellierten dann vereinzelt Winzer, indem sie ihren Weinen quasi illegal Hefe für die traditionelle Flaschengärung beifügten, was schließlich dazu führte, dass der „Winzersekt“ gesetzlich legitimiert wurde.

Heute führen viele Weingüter einen eigenen Sekt in ihrem Sortiment, dementsprechend groß ist mittlerweile die Vielfalt.

ELEGANTE ÖSTERREICHER

Immer mehr Weingüter legen Wert darauf, ihre Schaumweine im eigenen Haus zu produzieren – vor allem dann, wenn sie auf die traditionelle Flaschengärung setzen, wie etwa das Weingut Schloss Gobeisburg. Orientiert man sich dort bei den Stillweinen stilistisch am Burgund, so weist der Brut Reserve mit seinen feinen Briochenoten einen traditionellen Bezug zur Champagne auf. Und doch ist dieser Sekt, in dessen Grundwein der Riesling neben Pinot Noir und Grünem Veltliner für ein besonders fruchtiges Bouquet sorgt, ganz klar ein heimischer Vertreter.

Den Spagat aus Frucht und Eleganz schafft auch das Weingut Erich & Walter Polz in der Südsteiermark ganz hervorragend. Dort rüttelt, degorgiert und dosiert man die Flaschen auf dem Gut Pössnitzberg. Das Ergebnis schmeckt freilich ganz anders

Langenlois stellt ein Schaumwein die veredelte Variante eines fertigen Stillweins dar. Will heißen: Anders als in der Sektproduktion allgemein üblich, verwendet Steininger vergleichsweise reife Trauben für seine Grundcuvées. Das Ergebnis sind besonders breite, weinig-cremige Sekte.

Aber nicht immer produzieren die Winzer ihre Schaumweine selbst: Der White Sparkling von Josef Dockner wird beispielsweise von einer Sektkellerei im Weinviertel versektet, als Grundwein dafür liefert das Weingut eine Cuvée aus Grünem Veltliner, Riesling und Muskateller. Das Ergebnis ist ein frisch-fruchtiger Schaumwein mit merklicher Extraktsüße, die von einer schönen Säurestruktur in Bann gehalten wird. Der günstige Preis erklärt sich nicht zuletzt aus den vergleichsweise niedrigen Herstellungskosten durch das Tank-

und fruchtig schmeckt er. Das Perlenspiel ist angenehm fein, die Frucht ist nicht überbordend, er hinterlässt ein erfrischendes Mundgefühl. Und doch hat er einen ganz individuellen Charakter, punktet mit viel Würze und einer feinen Mineralik. Auch grüne Paprika vermeint man herauszuschmecken, was vielleicht auf den in der Südsteiermark weit verbreiteten Sauvignon Blanc als Teil der Grundcuvée tippen lässt. Doch weit gefehlt: Der Potzinger Brut 1860 ist ein reiner Chardonnay, dessen Trauben auf sehr kalkhaltigen Böden gewachsen sind.

Einen gänzlich anderen Weg geht wiederum Karl Steininger. Für den Winzer aus

gärverfahren (auch „Charmat-Methode“ genannt).

QUALITÄTSPYRAMIDE

Während man den Konsumenten in den vergangenen Jahrzehnten über den Stillwein gut informiert hat, habe man das beim Sekt vergessen, ist Steininger überzeugt. „Früher galt der Sekt als wertvoller als der Stillwein, dort sollten wir wieder hin.“ Steininger bildet einen gewichtigen Teil des Österreichischen Sektkomitees, jener Vernetzung von Sektproduzenten, die ein dreistufiges Qualitätskonzept entwickelte, das vor zwei Jahren als „Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.“ in den Gesetzesrang gehoben wurde. Die Abkürzung „g.U.“ steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Sekte in den Kategorien „Klassik“ und „Reserve“ sind seit dem vergangenen Herbst erhältlich, die

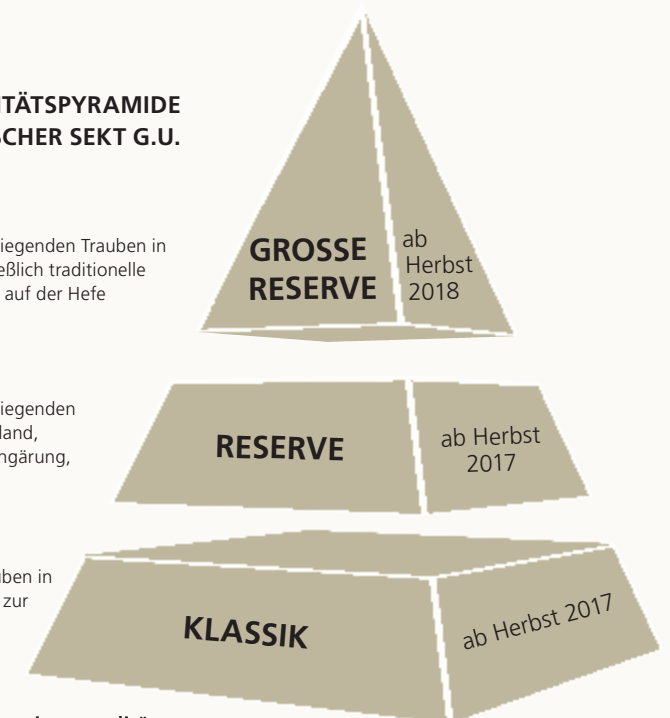
QUALITÄTSPYRAMIDE ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U.

Ernte und Pressung der zugrunde liegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrunde liegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mind. 18 Monate auf der Hefe

Ernte der zugrunde liegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe

Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Erntekonditionen, Schütthöhe, schonende Pressung und Ausbeutesatz.





Florian Sperl
Mag. Florian Sperl,
Schaumwein- und Champagner-
experte bei INTERSPAR

MEINE EMPFEHLUNG

oberste Qualitätsstufe „Große Reserve“ kommt am 22. Oktober, dem Tag des österreichischen Sekts, auf den Markt. Eine Große Reserve darf ausschließlich mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt werden und muss zudem 30 Monate auf der Hefe gelegen sein. Der Konsument darf sich in dieser Kategorie auf besonders druckvolle, fein moussierende Sekte freuen. Steiner zeigt sich mit dem Ergebnis der Sektpyramide überaus zufrieden: „Da sind viele Ideen von mir drinnen.“ Dementsprechend wenig ändert sich für ihn bei der Produktion, die meisten seiner Sekte sind nun automatisch als Reserve klassifiziert, einige wenige, wie sein Riesling-Jahrgangsspekt Heiligenstein, werden ab Herbst als Große Reserve etikettiert.

Unabhängig davon kann die große Vielfalt der österreichischen Sekte als Indiz dafür gewertet werden, dass sich der Schaumwein mittlerweile einen festen Platz im alltäglichen Genussverhalten der Österreicher gesichert hat. Das Qualitätsbewusstsein der heimischen Winzer hatte daran sicherlich einen großen Anteil.

Stefan Potzinger erzeugt seinen Sekt mittels der traditionellen Flaschengärmethode, die Trauben dafür werden allesamt in steirischen Spitzenlagen gelesen.

Das prickelnde Ergebnis duftet intensiv nach Golden Delicious, Wiesenkräutern und weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er ein feines, anhaltendes Mousseux, eine saftige Säure und gute Komplexität. Der Sekt klingt lange und mit einem feinen Birnentouch nach.

Mein Tipp: Genießen Sie diesen steirischen Schaumwein als Aperitif oder zu feinen Fischvorspeisen, zu Sushi oder Räucherlachs.

Stefan Potzinger Sekt Brut

0,75 l, Steiermark
brut

19⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 26,65
Nr. 2020002434823



Bilder: ©Weingut Gobelsburg, Helge Kirchberger PHOTOGRAPHY

1 Polz Sekt Brut Blanc

0,75 l, Steiermark
brut

In der Nase verführt dieser Sekt mit Noten von Brioche, gerösteten Mandeln und floraler Würze. Am Gaumen zeigen sich ein perfektes Frucht-Säure-Spiel und feine Aromen nach Pfirsich und Äpfeln.

18⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 25,32
Nr. 8117458

2 Polz Sekt Brut Rosé

0,75 l, Steiermark
brut

Seit über zehn Jahren widmen sich die Gebrüder Polz mit großer Leidenschaft der Sektproduktion. Ihr Brut Rosé ist ein österreichischer Klassiker, der im Burgunderstil den Gaumen verwöhnt.

18⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 25,32
Nr. 7581670

3 Schloss Gobelsburg Sekt Brut Reserve

0,75 l, Niederösterreich
brut

Die Weingärten erstrecken sich rund um das Schloss Gobelsburg. Eva und Michael Moosbrugger keltern aus Trauben einen Sekt, der mit viel Charakter und tollen Aromen nach Mandeln und feiner Frucht verführt.

19⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 26,65
Nr. 6647339



4 Steiner Riesling Sekt 2015

0,75 l, Niederösterreich
brut

Karl Steiner gilt als ein echter Pionier der österreichischen Schaumweinkunst. Die Rebsorte macht sich in diesem zartfruchtigen Sekt mit feinen Aromen nach Marille, Steinobst und Ananas bemerkbar.

20⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 27,99
Nr. 7212161

5 Bründlmayer Sekt Brut Rosé

0,75 l, Niederösterreich
brut

Ganz nach französischem Vorbild keltern die Bründlmayers diesen Sekt. Der Brut Rosé gibt sich ausgesprochen elegant, mit feinem Mousseux und animierenden Aromen nach Walderdbeeren, Biskuit und Zitrus.

23⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 31,99
Nr. 1054705

6 Steiner Riesling Sekt Heiligenstein

0,75 l, Niederösterreich
trocken

Liebhaber von edlen Schaumweinen kommen bei diesem Rieslingsekt voll auf ihre Kosten. Es ist ein Sekt, der fordert, der Tiefe, Mineralik und Kraft vereint. Genießen Sie die Rarität als edlen Aperitif bei besonderen Anlässen.

37⁹⁰



Grundpreis/Liter: € 50,53
Nr. 1088229



7 Dockner Sekt White Sparkling

0,75 l, Niederösterreich, Kremstal
trocken

Topwinzer Dockner verspricht mit seinem neuen Schaumwein prickelnde Momente. Ein wunderbar spritziger und sehr erfrischender Schaumwein mit merklicher Extraktsüße, die von einer schönen Säurestruktur im Zaum gehalten wird. Die intensive Frucht in der Nase und auch am Gaumen macht Lust auf mehr.

7⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 10,65
Nr. 1212617

