

GESCHÜTTELT & GERÜTTELT



Was haben Madame Clicquot, Antoine de Muller und Jozef Markovic gemeinsam? Es ist ihre Leidenschaft für Schaumwein und fürs Rütteln.

Von Stephan Burianek*

Jozef Markovic wirkt nicht wie ein Mensch, der einen eintönigen Beruf hat – was zunächst einigermaßen verwundert, denn Herr Markovic ist seit 42 Jahren Flaschenrüttler im historischen Weinkeller von Schlumberger in Wien. Und immer noch gut in Form: Wenn er einen ganzen Arbeitstag lang rüttelt, dann schafft er bis zu 30.000 Flaschen, sagt er. Aber sein Jobprofil hat sich in den vergangenen Jahrzehnten verändert, die Tage sind abwechslungsreicher geworden. Man teilt sich die Arbeit mit mehreren Kollegen, sieht bei anderen Aufgaben gelegentlich das Tageslicht.

Leser dieses Magazins wissen, was es mit dem Rütteln auf sich hat: Bevor Schaumweine, die mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt werden, in den Verkauf kommen, wird die abgestorbene Hefe aus den Flaschen entfernt. Gemeinsam mit Zucker hat die Hefe zuvor den sogenannten Tiragelikör (oder die „Fülldosage“) gebildet, der jene zweite Gärung bewirkt, durch den feine Perlen den Grundwein veredeln. Zurück bleibt ein Depot, das aus der Flasche entfernt wird, um eine Trübung des Endprodukts zu verhindern.

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



Bild: © BILDAGENTUR ZOLLES KG/Leo Hagen

Rüttelpulte im Schlumberger-Traditionskeller. Das manuelle Rütteln ist eine Wissenschaft für sich, die jeder Hersteller perfektioniert hat.



Prüfender Blick vom Meister des Rüttelns: Jozef Markovic rüttelt an einem Arbeitstag bis zu 30.000 Flaschen.

AM ANFANG WAR DIE CHAMPAGNE

Das war schon immer so: Bereits im 18. Jahrhundert verlangte der verwöhnte europäische Adel nach klaren Schaumweinen. Also füllte man den Champagner am Ende der Reifezeit von der vollen Flasche in eine frische um, sodass das Hefedepot größtenteils in der ursprünglichen Flasche zurückblieb. Diese Methode funktionierte freilich nur bedingt und minderte das Perlenspiel. Außerdem war sie extrem zeitaufwendig. Die Legende möchte es, dass die resolute und gerade einmal ein Meter fünfzig große Witwe Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin mithilfe eines Küchentisches, in den sie Löcher bohren lassen, das Rüttelpult erfunden hat. Wahrscheinlich ging die Entwicklung des Rüttelpultes aber nicht von der legendären Witwe, sondern von ihrem deutschen

Kellermeister Antoine de Muller (eigentlich Anton von Müller) aus. Wie auch immer: Die Remuage, wie das Flaschenrütteln im Fachjargon heißt, wurde mit Sicherheit in den Kreidekellern der Champagnerherstellerin Veuve Clicquot-Ponsardin erfunden.

Ein anderer Deutscher brachte das Handwerk der Versekung im 19. Jahrhundert von Reims nach Österreich: Robert Alwin Schlumberger hatte sich in eine Wienerin verliebt, doch deren Eltern gestatteten ihr die Übersiedelung nach Frankreich nicht. Also begann Schlumberger in Bad Vöslau mit der Schaumweinproduktion, später kam der Wiener Keller hinzu. Den letzten Spross aus dieser Familie, der ebenfalls den Namen Robert Schlumberger trug, hat Herr Markovic noch persönlich gekannt. Bei ihm hat er das Handwerk des Remueurs gelernt. Damals gingen die Flaschen mit den reifenden Sekten aufgrund

// BEREITS IM 18. JAHRHUNDERT VERLANGTE DER VERWÖHNTE EUROPÄISCHE ADEL NACH KLAREN SCHAUMWEINEN. //

des hohen Drucks der Kohlensäure noch gelegentlich zu Bruch, bis sie gegen dickwandigere Flaschen ausgetauscht wurden. Diese hatten freilich ein höheres Gewicht, und die Arbeit wurde beschwerlicher. Mittlerweile sind die Glasflaschen wieder leichter geworden, neue Technologien machen das möglich.

Und noch eine Sache macht das Rütteln heute leichter: Auch die Hefe wurde weiterentwickelt – sie setzt sich heute weniger beharrlich auf der Innenseite der Flaschen fest und findet nun leichter zum Kronkorken.

DER RÜTTELPROZESS

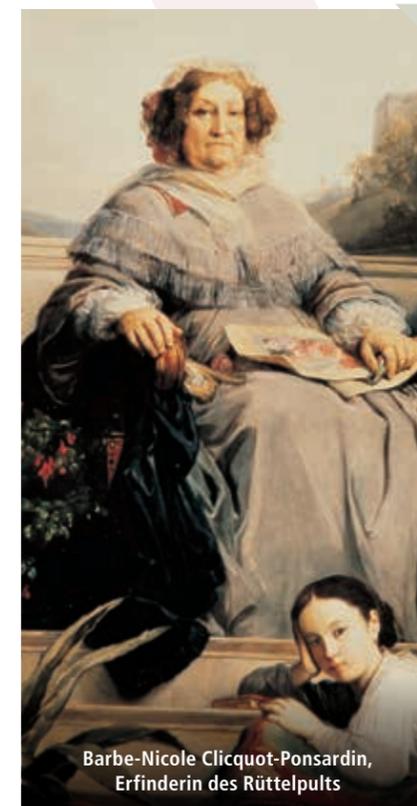
Zur Demonstration entnimmt Markovic eine Flasche aus einem Stapel von gereiften Sekten und hält sie gegen das Licht. Das Hefedepot wird sichtbar, es liegt hauptsächlich im Flaschenbauch und erstreckt sich teilweise über den Flaschenhals. Markovic schüttelt die Flasche kurz, und mit einem Schlag wird der gesamte Inhalt trüb. „Dieses Umschlagen dient

dazu, dass die Geschmacksstoffe, die in der Hefe gelagert sind, gut in den Sekt eingebunden werden. Dann muss die Flasche nochmals zwei Wochen ruhen bevor der Remuage-Prozess fortgesetzt wird.“ Dieser Prozess unterscheidet sich geringfügig von Hersteller zu Hersteller. Ist die Flasche einmal gänzlich gedreht worden, dann wird sie, mit dem Kopf nach unten, ein wenig vertikaler gestellt – bei Schlumberger kennt man insgesamt fünf Positionen, bevor das Hefedepot direkt unter dem Kronkorken einen Pfropfen bildet. Am Schluss werden die Flaschen kopfüber geschichtet („Spitzstoß“-Lagerung). In dieser Position warten sie auf das Degorgieren, bei dem der Hefepfropfen entfernt und der Kronkorken durch den bekannten Sektkorken ersetzt wird.

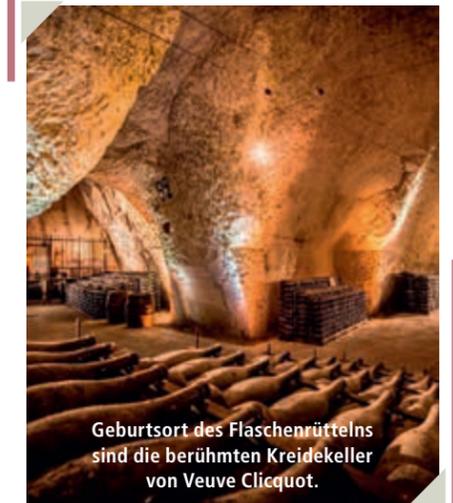
MENSCH GEGEN MASCHINE

Schlumberger schwört darauf, alle Sektflaschen mit Ausnahme der Kleinformaten (0,5 Liter und kleiner) mit der Hand zu rütteln. Das ist bemerkenswert, denn selbst die bekanntesten Champagnermarken werden heute nahezu ausschließlich maschinell, mithilfe sogenannter Gyropaletten, gerüttelt. Dadurch reduziert sich die Rüttelphase von sechs Wochen auf lediglich eine, das spart Kosten. Auch in Österreich vertrauen große Hersteller wie Szigeti auf die maschinelle Methode. Ob man einen Unterschied zwischen händischer und maschineller Rüttelung herausschmecken kann, ist höchst fraglich – die meisten Experten sind der Meinung, dass es qualitativ keinen Unterschied macht. Häufig ist die manuelle Rüttelung ein Indiz für Individualität: „Rüttelmaschinen zahlen sich erst ab einer

bestimmten Menge aus, und die erreichen wir nicht“, so Karl Steininger in Langenlois. Steininger gehört längst zur Spitze der österreichischen Sektproduzenten, trotzdem wird nach wie vor ausschließlich manuell gerüttelt. Ähnliches gilt für die Sekte des Weinguts Polz in der Steiermark. Die meisten Weingüter mit geringen Sektmengen lassen allerdings lohnversekten – etwa die Weinkellerei Schloss Fels, die die Veredelung ihrer Grundweine bei Szigeti vornehmen lässt. Sind Rüttler eine aussterbende Spezies? Markovic wird in absehbarer Zeit in Pension gehen. Man sei derzeit auf der Suche nach einem geeigneten Nachfolger, so der Rüttler, der mit großer Begeisterung von seiner Arbeit spricht. Dem Nachwuchs sei gesagt: Bei großer Liebe zum Produkt kann das Rütteln durchaus eine erfüllende Tätigkeit sein.



Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, Erfinderin des Rüttelpults



Geburtsort des Flaschenrüttelns sind die berühmten Kreidekeller von Veuve Clicquot.

Schlumberger Sekt Sparkling Rosé Spring Edition

0,75 l, Burgenland
brut

In zartem Lachsrosa prickelt der Sparkling Rosé der ältesten Sektkellerei des Landes im Glas. Er offenbart feine Aromen nach Himbeeren und Birnen und ist am Gaumen elegant und frisch. Sehr stöövoll.

14⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 19,99
Nr. 665193



Polz Sekt Brut Rosé

0,75 l, Steiermark
brut

Zweigelt und Pinot Noir wurden von den Gebrüdern Polz ganz nach der „Méthode traditionnelle“ versectet. Ein Brut Rosé, der mit cremigem Körper, feinem Mousseux und trinkanimierender Säure begeistert.

18⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 25,32
Nr. 7581670

