

Das Weinblatt

72. Ausgabe, 30. Juli 2013

Wie Sekt entsteht

Zunächst einmal sollte ich erwähnen: Ob Sekt oder Perlwein (italienisch: vino frizzante) – das Verfahren ist das gleiche. Also egal ob Flaschengärung, Tankgärung, Lambrusco, Prosecco oder Pignoletto, oder jede andere Traubensorte, der erste Schritt ist immer derselbe und unterscheidet sich nicht von einem normalen Rot-, Rosé- oder Weißwein. Die Weißen werden abgepresst und vergoren. Will man aus einer roten Traube einen weißen Wein oder Sekt keltern, wird

ebenfalls direkt abgepresst und der Most von den Schalen getrennt. Da die Farbstoffe bei den meisten Sorten in den Schalen sind, wird der Wein weiß.

Mit diesem ersten Schritt wird der sogenannte Grundwein gewonnen.

Was unterscheidet den Sektgrundwein von einem „Stillwein“ –

so wird ein nicht perlender Wein in der Fachsprache genannt? In aller Regel werden die Trauben, die zu Sekt oder Perlwein verarbeitet werden sollen, etwas früher geerntet, damit eine höhere Säure erhalten bleibt. Weitere Unterschiede gibt es im Prinzip nicht.

Der elementare Unterschied zwischen „Tankgärern“ (Charmat-Verfahren) und „Flaschengärern“ (früher „Champagnerverfahren“ heute meist „klassisches Flaschengärverfahren“

genannt) beginnt genau jetzt. Während alle Perlweine (also frizzante) und eben die tankvergorenen Schaumweine (also Sekte) unter Zusatz von Zucker und Hefe in dicht verschlossene Stahl-tanks (italienisch: autoclave) gefüllt werden, füllt man die „Flaschengärer“ (ebenfalls zur Kategorie „Sekt“ gehörend) direkt in Flaschen ab – auch diese mit Zusatz von Zucker und Hefe.

Egal welches Verfahren, Zucker und Hefe müssen dem Grundwein in irgendeiner Form zugesetzt werden, damit die zweite Gärung starten kann.

Nun muss ich mich aber auf einen kleinen Exkurs begeben, um ein begriffliches Missverständnis zu klären. Das italienische Wort für Sekt ist Spumante. Spumante steht in der Tat nicht für „süß“ sondern leitet sich dem italienischen Wort „spuma“ (Schaum) ab. Im Wortsinn bedeutet es schäumend.

Viele Menschen meinen „Prosecco“ sei das Wort für Sekt oder aber eine besondere Art der Bereitung eines schäumenden Weines. Das ist falsch. Prosecco ist eine Traubensorte, die ursprünglich mal Glera hieß und nun auch wieder so heißt. Da die Glera in dem friulanischen Ort Prosecco heimisch war, hieß sie irgendwann Prosecco. Sie ist keine aromatische Traubensorte und eignet sich aufgrund ihrer Charakteristik sehr gut zur Bereitung von Perl- und Schaumweinen. Aber nur für Tankgärung, nicht für Flaschengärung. Irgendwann in den 90er Jahren



Neues bei Strien

2009 "Berenice"
Erbaluce di Caluso
Spumante Brut Millesimato
 Briamara

0,75 l € 19,95
 (Grundpreis 26,60 €/Liter)

Brut Contadino
 Ciro Picariello

0,75 l € 24,95
 (Grundpreis 33,27 €/Liter)





des letzten Jahrhunderts trat der Prosecco seinen Siegeszug durch Italien und dann durch Europa an. So setzte es sich fest, dass nach dem „Asti Spumante“ in den 1960er Jahren – weshalb wohl auch heute noch viele meinen „Spumante“ stünde für süß – Prosecco das italienische Wort für Sekt oder zumindest für eine besondere Form der Herstellung eines perlenden Weines sei. Deutsche Kellereien machten sich das für ihr Marketing zunutze, in dem sie ihre Produkte beispielsweise Riseco nannten. In diesem Fall sollte der Wortteil „secco“ wohl für „trocken“ stehen bzw. eine Ähnlichkeit mit dem Prosecco implizieren. Die Produkte, deren Namen sich an „Prosecco“ anlehnten, waren keineswegs immer trocken – wie auch der Prosecco nicht. Muss er auch nicht sein, rein von Gesetzes wegen, denn der Prosecco heißt ja – wie erwähnt – nicht Prosecco, weil er trocken ist, sondern die Traube aus diesem kleinen, gleichnamigen Dörfchen stammt.

Um es nochmal kurz auf einen Nenner zu bringen: Nicht alles was aus Italien kommt und schäumt, ist Prosecco! Aber alles was aus Italien kommt und schäumt ist entweder frizzante (perlend) oder Spumante (schäumend) – auch wenn es aus Prosecco-/Glera-Trauben ist. Der Unterschied zwischen frizzante und Spumante ist der Kohlensäureüberdruck (höchstens 2,5 bzw. mindestens 3,0 bar).

Der Neue und dennoch Altbekannte

2012 "Terre Vineate"

Orvieto Classico

Palazzone

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



Nun aber zurück zur Technik der Sektbereitung. Die zweite Gärung im Tank dauert je nach Produzent etwa drei bis sechs Monate. Je kürzer die Gärung im Tank, desto größer sind die Perlen im Sekt. Nach allem was ich bisher von Sektkellereien gehört habe, hat eine Tank-

gärung, die länger als sechs Monate dauert, keinen Sinn. Vielmehr wird dadurch die Qualität sogar gefährdet.

Nach Abschluss dieser zweiten Gärung, durch die die Kohlensäure in den Sekt kommt, wird der Schaumwein filtriert, mit der Dosage (siehe Flaschengärung) versehen und in Flaschen abgefüllt. Damit die Kohlensäure bei diesen Vorgängen nicht wieder vollständig entweicht, muss das aufwändig unter Gegendruck stattfinden.

Bei den Flaschengärern hingegen wird der mit Zucker und Hefe versetzte Grundwein – wie erwähnt – direkt in Flaschen abgefüllt und mit einem Kronkorken mit einem Kunststoffeinsatz verschlossen. Anschließend kommt er in den Keller, wo er üblicherweise liegend gelagert wird. Wie lange der Winzer den Sekt in der Flasche auf der Hefe gären lässt, ist ihm weitgehend selbst überlassen. Neun Monate sind jedoch in Italien als Mindestlagerzeit vorgeschrieben. Allerdings setzen gewisse, die Qualität positiv beeinflussende Prozesse erst nach ca. 18-monatiger Lagerung ein. Heute geht man davon aus, dass die Qualität immer besser wird, je länger der Sekt in der Flasche auf der Hefe reift. Die meisten Sektkellereien in Italien lassen ihre Basislinie etwa 24 Monate auf der Hefe reifen.

Am Ende der Reifezeit wird der Sekt üblicherweise von der Hefe getrennt (degoriert). Dies findet bei den Flaschengärern nicht unter Gegendruck statt, sondern bedarf eines relativ aufwändigen Verfahrens. In handwerklich arbeitenden Betrieben kommt jetzt der Rüttelpult (pupitre) zum Einsatz. Die Flaschen werden mit dem Flaschenhals leicht nach unten geneigt in diesen Rüttelpult eingesetzt. Durch das mehrmals tägliche erfolgende Rütteln bei gleichzeitiger Zunahme des Neigungswinkels Richtung Flaschenhals werden die Hefen über einen Zeitraum von ca. sechs Wochen nach und nach in den Flaschenhals gerüttelt. Sind sie dort vollständig angelangt, wird der Flaschenhals in flüssigen Stickstoff getaucht, damit die Hefen und Trubstoffe einfrieren. Nun wird der Kronkorken entfernt und der Satz aus Hefe und anderen Stoffen (vor allem Farbstoffe und Tannine) schießt aus der Flasche. Dabei geht, wenn es ein Köhner macht, sehr wenig Sekt verloren.

Nun kommt der finale Schritt der Sektbereitung, die sogenannte Dosage. Das bedeutet, das fehlende Volumen wird mit einem Gemisch aus Sekt und Zuckersirup aufgefüllt. Je nachdem wieviel Zuckersirup zugegeben wird, wird der Sekt süßer oder weniger süß. Sekt mit der Bezeichnung „Brut“ enthält üblicherweise 5-12 Gramm Zucker je Liter. Beim Extra Brut liegt der Zuckergehalt unter 5 Gramm. Beim Dosage Zero

Der Neue weiße Piemonteser

2011 "Biancamano"

Erbaluce di Caluso

Briamara

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)





Der Neue weiße Piemonteser

2011 "Biancamano"

Erbaluce di Caluso

Briamara

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



wird kein Zuckersirup sondern nur Sekt/Wein aufgefüllt. Anschließend wird die Flasche mit dem typischen Pilzkorken und dem Drahtkorbchen verschlossen und kann in den Verkauf kommen.

Natürlich hat auch bei der Flaschengärmethode die Technisierung Einzug gehalten. So gibt es beispielsweise automatische, computergesteuerte Rüttelkörbe, durch die die Zeit des Rütteln auf drei Tage verkürzt werden kann. Außerdem kann man Hefe und Zucker in durchlässigen Kapseln in die Flasche einfüllen, so dass die zweite Gärung stattfinden kann, die Hefe aber nicht aus den Kapseln entweicht. Auch das vereinfacht das Entfernen der Hefen

erheblich.

Nach dem Degorgieren, oder wie der Italiener sagt der „sboccatura“ sollte der Sekt noch etwa 3 Monate ruhen, bevor er geöffnet wird. Eine Lagerung nach der „sboccatura“, die zwei Jahre überschreitet, kann zu Qualitätseinbußen führen.

Nun hoffen wir, Ihnen die Technik der Sektbereitung in groben Zügen und vor allem verständlich erklärt zu haben, ohne zu ausschweifend geworden zu sein.

Warum ich es so geschrieben habe? Sie haben es sicherlich schon erraten: Wir haben zwei Sekte neu in unser Sortiment aufgenommen. Mehr dazu unten.

in klassischer Flaschengärmethode, die jeweils auf ausgefallene Weise gewonnen wurden.

Der eine kommt aus Kampanien von unserem Partner *Ciro Picariello*. *Ciro* hat seinen Betrieb zwar nicht Bio zertifizieren lassen, arbeitet aber mit Methoden, die weit über die Forderungen für Bio-Produkte hinaus gehen. Dies gilt auch für seinen Sekt.

Den Grundwein aus der Fiano-Traube versetzt er nicht mit Zucker und Hefe, vielmehr verwendet er 80% Grundwein und mischt ihn mit 20% unvergorenem Traubenmost. Diese Mischung kommt in die Flasche und wird mit einem Kronkork versehen. Nach einer gewissen Zeit beginnt eine sogenannte Sontangärung, also eine Gärung die ausschließlich durch die Wildhefen ausgelöst wird. Inzwischen dauert diese zweite Gärung ca. 30 Monate an. Dauert an? Ja, denn *Ciro* degorgiert seinen "Brut contadino" nicht. Er liefert ihn mit Kronkork und Hefe aus. Sie können ihn also entweder naturtrüb genießen oder selbst degorgieren. Selbst degorgieren? Ja, kein Problem, wie das geht, zeigen wir Ihnen bei unserer nächsten Veranstaltung.

Der zweite neue Sekt, der ausschließlich aus der weißen piemonteser Lokaltraube Erbaluce di



Probierpaket: Die neuen Weißweine bei Strien

2012 "Terre Vineate"

Orvieto Classico

Palazzone

2012 "Grek" Grechetto Umbria

Palazzone

2012 "Malvasia Lucana"

Malvasia Basilicata

Casa Maschito

2011 Erbaluce di Caluso

Briamara

2009 "Berenice"

Erbaluce di Caluso

Spumante Brut Millesimato

Briamara

Je 1 Flasche à 0,75 l

Komplettpreis frei Haus € 59,50

(statt regulär € 78,15, Sie sparen ca. 24%)



Neues bei Strien

Diesmal haben wir Ihnen einige Neuheiten vorzustellen. Bei zwei davon handelt es sich um Sekt



Aktuell

- **Betriebsferien:** Vom 12.-27. August – jeweils einschließlich – haben wir Betriebsferien. In dieser Zeit ist kein Versand möglich und unser Laden bleibt geschlossen.
- **Qualitäts-Probleme:** Bedauerlicherweise haben einige Flaschen des 2011 „Qendernjan“ Aglianico Rosato Basilicata einen Defekt und perlen leicht. Sollten auch Sie eine dieser Flaschen bekommen haben, geben Sie uns Bescheid. Sie bekommen selbstverständlich Ersatz. Der neue Jahrgang ist tadellos, betroffen waren nur Flaschen aus dem Jahrgang 2011! Der Inhaber der Kellerei hat sich sehr für diese Panne entschuldigt.





Caluso gekellert wird, lag etwa 36 Monate auf der Hefe. Eine Besonderheit: es ist ein Jahrgangssekt aus dem Jahr 2009. Meist werden beim Sekt Partien aus verschiedenen Jahrgängen miteinander verschnitten, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Bei einem Jahrgangssekt sind die Qualitätsschwankungen von Jahr zu Jahr entsprechend größer. Die andere Besonderheit dieses Sektes: Beim Degorgieren wird kein Zuckersirup zugesetzt. Stattdessen verwendet die Kellerei ihren Erbaluce di Caluso Passito, also einen Süßwein, um den Schwund vom Degorgieren zu ersetzen und ihn leicht zu süßen. Wie wir finden eine sehr interessante Variante, die dem Sekt eine gewisse Fruchtichte verleiht, die man selten bei einem Sekt findet.

Neben dem Sekt haben wir auch den stillen Erbaluce di Caluso von Briamara ins Programm aufgenommen.

Ebenfalls neu sind die Weine eines unserer Lieferanten aus den ersten Stunden



Neuer Jahrgang

2008 Chianti Classico

Rodano

0,75 l € 12,45

(Grundpreis 16,60 €/Liter)



der Strien Weinimport. Klingt wie ein Widerspruch, ist aber keiner! Denn die Zusammenarbeit mit Giovanni Dubini und seiner Kellerei Palazzone endete vor nahezu 20 Jahren abrupt, weil er einen Agenten eingesetzt hatte, der weltweit den Vertrieb organisiert hat. Die Philosophie dieses Herrn gefiel uns nicht, also nahmen wir die Weine aus dem Sortiment. Inzwischen hat sich Giovanni wieder von diesem Agenten getrennt. Jetzt haben wir den tollen "Terre Vineate" Orvieto Classico wieder im Sortiment.

Dazu den "Campo del Guardiano", sozusagen ein Orvieto Classico Riserva und den Grechetto.



Aus der Basilicata haben uns der Malvasia und der Moscato von Casa Maschito ausgesprochen gut gefallen. Auch diese beiden Weißweine möchten wir Ihnen nicht vorenthalten.

**Unsere
Öffnungszeiten
in der
Nellinger Straße 30
(im Blumenfach-
geschäft Gehring):**

**Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 09.00–13.00 Uhr**

Abholungen und Vorbestellungen möglich:

Montag bis Freitag
08.00–13.00 Uhr
14.30–18.00 Uhr

Samstag 08.00–13.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

Mittwoch Nachmittag
geschlossen!

Probier-Abonnement

Beim letzten roten Probierabo gab es einen knappen Sieg für den Valpolicella Classico Superiore von Antolini. Knapp gefolgt vom Langhe Nebbiolo. Der "Turrigo" von

Accattoli hatte bei Ihnen gegen die beiden zweifelsfreien anspruchsvolleren und höherwertigen Weine keine Chance.

Bei den Weißweinen gefiel der "Kret" Pinot Grigio besonders gut – entsprechend haben wir von dem 2011er auch nur noch einen kleinen Vorrat, aber der 2012er wird folgen.

Mit dem aktuellen Abo werden Sie als Rotweine den 2009 "Vereto" Salice Salentino von Vallone, den 2010 "Gricos" Aglianico del Vulture von Grifalco und den Lambrusco di Sorbara von Zucchi erhalten.

Das Weißweinabo steht natürlich ganz im Zeichen der Neuen und enthält drei exakt preisgleiche Weine, nämlich den 2012 "Biancospino" Moscato Basilicata, den 2011 "Biancamano" Erbaluce di Caluso und den 2012 "Terre Vineate" Orvieto Classico.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen und wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren.

Leider hat sich die Auslieferung des Lambrusco di Sorbara etwas verzögert. Wegen zollrechtlicher Bestimmungen können wir den Lambrusco nicht mit Sektkorken importieren. Deshalb musste die Kellerei extra für uns eine Partie abfüllen, denn in Italien wird er mit Sektkorken verkauft. Deshalb stehen die Pakete für Abonnenten voraussichtlich erst ab dem 02. August 2013 zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.

Selezione dell'intenditore

2010 Valpolicella Classico

Superiore

Antolini

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)

2011 "Kret"

Pinot Grigio delle Venezie

Butussi

0,75 l € 8,45

(Grundpreis 11,27 €/Liter)



Nellinger Straße 30
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/44 10 32-0
Fax 07 11/44 10 32-22
info@strien.com
www.strien.com



Weinimport
Strien
Italienische Weine

