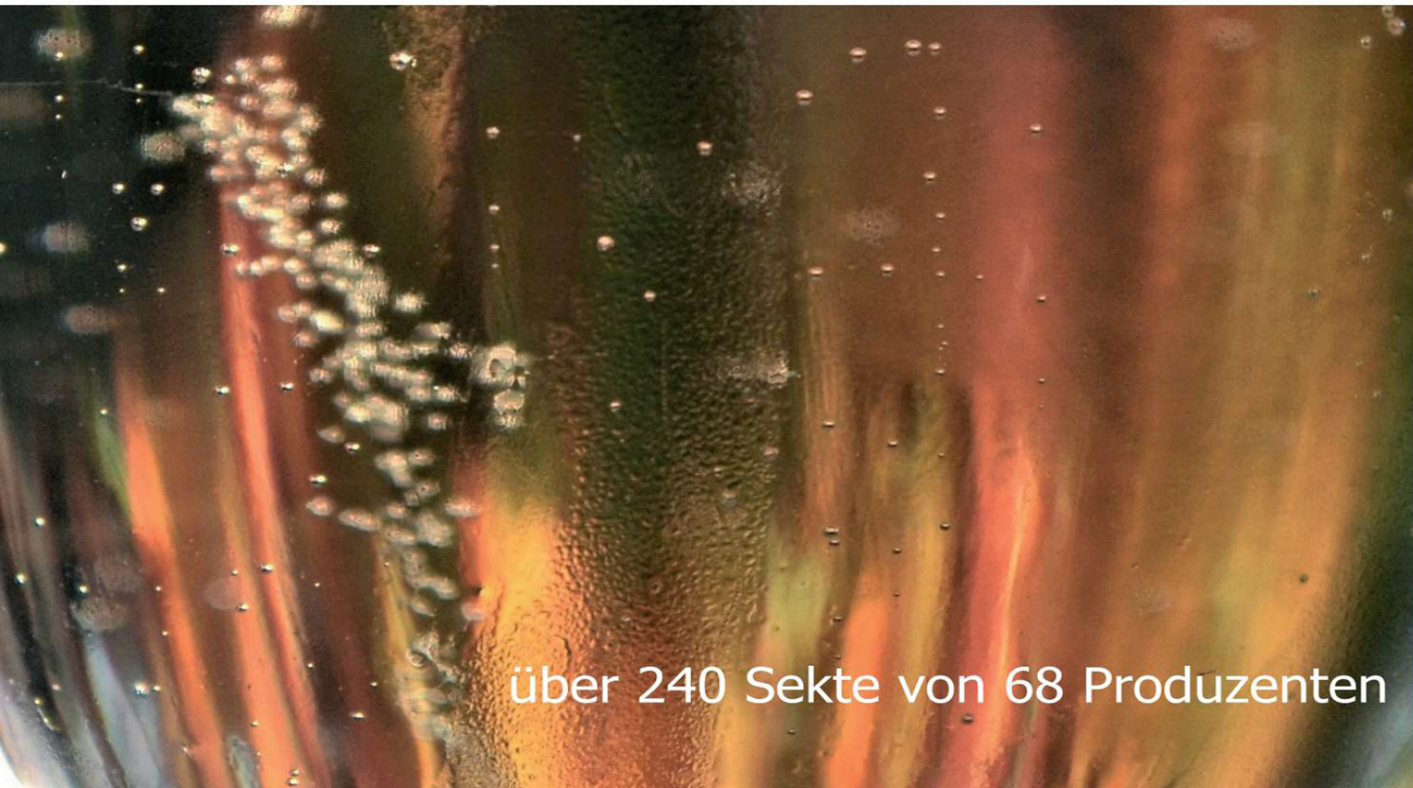


Andreas Kosma



über 240 Sekte von 68 Produzenten

Sekt Guide Nahe Pfalz Rheinhessen



Zur Person:

Im zarten Alter von 5 Jahren hatte Andreas Kosma praktisch schon alles erreicht was in seinem Leben eine tragende Rolle spielen sollte. Fast alles? Nun ja, sagen wir zumindest die grundlegende Voraussetzung war geschaffen. Mit 5 Jahren nämlich war es ihm gelungen seine Eltern dazu zu motivieren aus dem Rheinland in die Pfalz zu ziehen. Und vor allem sie weiterhin in dem Glauben zu lassen, dass es ihre Idee war.

Es folgte der übliche Weg ins Erwachsenwerden: Hoffnungsvolles Talent beim Völkerball in der Grundschule, Romanautor, Messdiener,

Zinnsoldatengießer, Asterixleser, Beatles- später Queen-noch später Heavy Metal Fan, Abitur.

Die Kulinarik spielt eine große Rolle in seinem Leben und ist Schwerpunkt seines journalistischen Wirkens. Andreas Kosma hat einen Abschluss als Bachelor of Arts. Seit 1999 hält er Weinseminare, begleitet Start-ups in der Weinbranche, berät Webshops und schreibt für verschiedene Magazine.

Andreas Kosma

Sekt Guide Nahe

Pfalz Rheinhessen

Über 240 Sekte von 68 Produzenten

© 2020 Andreas Kosma

Umschlag, Illustration: Andreas Kosma

Lektorat, Korrektorat: Andreas Kosma

Verlag & Druck: tredition GmbH, Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Was ist Sekt?

Die Böden

Die Rebsorten

Der Grundwein

Zweite Gärung und Hefelager

Rütteln und Degorgement

Die Dosage

Klassische Schaumweinstile

Winzersekt genießen

Was schäumt in den Regionen?

Wie dieser Guide funktioniert

Die Betriebe

Glossar

Weingüter nach Orten

Vorwort

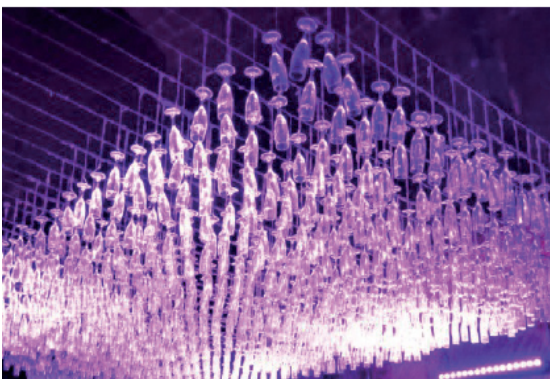
Schaumwein war in Deutschland schon immer beliebt. Deshalb ist es verwunderlich, dass die deutschen Winzer erst in den 1980er Jahren in größerem Stil damit begannen ihren eigenen Sekt herzustellen. Inspiriert waren die meisten entweder vom Blick über die Grenze nach Frankreich und/oder ihrem Studium in Geisenheim. Dennoch stagnierte die neue Mode zugunsten der Geiz-ist-geil-Mentalität in den 90ern. Mit dem Generationswechsel in vielen Betrieben springen diese aber seit einigen Jahren wieder auf den Zug auf. Wer was auf sich hält, stellt seinem Riesling brut nun auch Sekte aus Burgundersorten zur Seite, mit langem Hefelager und bevorzugt bio. Nie gab es bei uns so viele und so hochwertige Schaumweine wie heute. Und wenn nun in unseren Köpfen auch noch ankommt, dass es unabhängig von Silvester genauso ploppen darf, ja dann wäre die Sektwelt eigentlich ganz in Ordnung.

Bis zum März 2020. Die Gastronomie war tot, der Fachhandel brach ein und die Winzer suchten händeringend nach neuen Vertriebsmöglichkeiten. Der Konsum verlagerte sich stark in den häuslichen Bereich, aber er fand statt. Ich schreibe diese Zeilen im darauffolgenden Herbst und stelle die Frage, ob es nicht gerade jetzt der richtige Zeitpunkt ist? Der richtige Zeitpunkt sich etwas zu gönnen und dabei die Branche zu unterstützen? Zuhause mit der Familie oder im Lokal? Die Einsatzmöglichkeiten von Sekt auch über das Begrüßungsglas hinaus kennenzulernen? Mit dem Nimbus des Elitären aufzuräumen? Ich denke ja, und das völlig frei von Ironie, Hohn

oder geheucheltem Mitleid. Denn all das haben weder der rührige Weinhandel, noch unsere Lieblingsrestaurants, Lieblingswinzer und am allerwenigsten ihre hochklassigen Produkte verdient oder nötig. In diesem Sinne darf ich Sie nun einladen die hochspannende Schaumweinszene an der Nahe, in der Pfalz und in Rheinhessen zu ergründen.

Mit schäumenden Grüßen,

Andreas Kosma



Was ist Sekt?

Um diese Frage zu klären, muss man sich zunächst mit dem Phänomen auseinandersetzen wie die Bläschen überhaupt in den Wein gelangen. Dazu gibt es prinzipiell drei Möglichkeiten: Sie wurden zugesetzt, sie stammen aus der ersten oder einer zweiten Gärung des Weines. Das erste Verfahren ist selbsterklärend und es passiert eigentlich nichts anderes als das, was Sie zuhause bei der eigenen Herstellung von Sprudel mittels der CO₂ Patrone machen. Hierbei handelt es sich um Perlwein mit geringerem Kohlendruck der deshalb auch günstiger versteuert wird.

Bei der Méthode Rurale (= ländlich) findet die erste Gärung in der Flasche statt. Dabei wird noch nicht vollständig vergorener Most in Flaschen gefüllt, wo er sich mit der Kohlensäure welche bei der weiteren Gärung entsteht anreichert.

Dagegen muss bereits vollständig vergorener Wein durch Hefezusatz eine zweite Gärung durchlaufen um zu sprudeln. Findet diese in einem Drucktank statt, spricht man vom Charmat-Verfahren. Das Hefedepot wird nach Abschluss über Filtration entfernt.

Genau hier liegt auch der Unterschied zwischen der Flaschengärung und der... Achtung: Klassischen Flaschengärung. Nach der zweiten Vergärung in der Flasche muss deren Inhalt vom Hefedepot befreit werden um einen klaren Schaumwein zu erhalten. Verlässt dieser nun die Flasche, wird umgepumpt, abfiltriert und in neue Flaschen gefüllt handelt es sich um das günstigere Transvasier-Verfahren. Verbleibt er in derselben Flasche, wird degorgiert und ggf. dosiert (s. Kapitel Rütteln und Degorgement) sind wir bei der längsten und aufwendigsten Herstellungsmethode, der klassischen

Flaschengärung angekommen. Dieses Verfahren wurde in der Champagne perfektioniert und findet heute in allen führenden Schaumweingebieten Anwendung. Es liefert eine besonders feine und intensive Perlage. Stammen die Trauben aus einem einzelnen Weingut, darf das Produkt Winzersekt heißen.

Grundsätzlich handelt es sich in Deutschland ab einem Druck von 3 bar um Schaumwein, über 3,5 bar um Sekt (= Qualitätsschaumwein). Ab da und bei mehr als 6 % vol Alkohol wird bei uns eine Schaumwein- bzw. Sektsteuer von 1,02 € erhoben.

Den Begriff Sekt soll im Übrigen der Schauspieler Ludwig Devrient 1825 geprägt haben. In seinem Stammlokal war seine Leidenschaft für moussierenden Wein offensichtlich bekannt. Angeblich brachte man ihm, nachdem er noch ganz in der Rolle des Falstaff von Shakespeare einen „sack“* orderte eine weitere Flasche deutschen Schaumweins. Die Bezeichnung Sekt war geboren.

*(ursprünglich eine Bezeichnung für Sherry)



Meeressand am Mainzer Becken



Buntsandstein in der Südpfalz



Rhyolith bei Bad Münster am Stein



Kratersee bei Forst

Die Böden

Ein Hauptbestandteil des gewichtigen Begriffs Terroir ist die Bodenart des jeweiligen Weinbergs. Und sicher prägt diese einen Wein deutlicher und nachvollziehbarer als einen Sekt. Dennoch entscheiden die führenden Schaumweinproduzenten bereits im Weinberg über ihre Sektgrundweine und nicht erst im Keller. Zumal die Geologie in den drei Anbaugebieten vielseitig, und ihre Geschichte bewegt ist.

Diese beginnt im Devon vor 400 Millionen Jahren mit der Bildung des Schiefers. Die Perm-Zeit ca. 100 Millionen Jahre danach war eine unruhige Epoche. Durch das Auseinanderbrechen Pangaeas gab es ausgeprägten Vulkanismus. Zeitgleich entstand- wieder deutlich friedlicher durch Ablagerung- das Rotliegend. Gleichfalls Sedimente sind die drei beherrschenden Gesteinsarten der nachfolgenden Trias von 250 – 200 Millionen Jahren vor unserer Zeit: Zuerst Buntsandstein, später Muschelkalk und schließlich Keuper. Interessanter und für das Landschaftsbild bis heute bestimmend war aber das Paläogen, der erste Abschnitt der Erdneuzeit. Sie startet vor 65 Millionen Jahren, also nach dem Aussterben der Dinosaurier. Die Ausrichtung der Kontinente entsprach schon weitgehend dem heutigen Bild. Allerdings entstand durch tektonische Absenkung der Oberrheingraben und somit eine Verbindung zwischen der Ur-Nordsee und der Paratethys im Bereich unseres heutigen Mittelmeeres. Das Mainzer Becken war also ein Meer und die Küste lag in der Nähe von Bad Kreuznach. Nach dessen Rückzug füllten sich sowohl Graben als auch Becken mit Feinboden. Nach absteigender Korngröße sind

dies Sand, Schluff und schließlich Ton. Kam der Sand angeflogen, nennt man ihn Löss, sind die drei Anteile vermischt, handelt es sich um Lehm.

Kein anderes Anbaugebiet vereint dermaßen viele Bodenarten auf so engem Raum wie die Nahe. Die kleinste der drei Regionen reicht auch in drei unterschiedliche Naturräume: Im Norden ist es das Oberrheintiefland, im Nordosten geht es in den Hunsrückausläufer Soonwald über und der Süden gehört zum Saar-Nahe-Bergland. Dabei liegt ein Großteil der Weinberge überhaupt nicht direkt an der Nahe, sondern an ihren Nebenflüssen Glan, Alsenz, Guldenbach und Gräfenbach. Und jedes dieser Stromgebiete bringt sein anderes Stück der Erdgeschichte mit. Devon im Norden, Rotliegend im Osten und Süden, schließlich angeschwemmte oder angewehrte Böden am Hauptfluss bis zur Mündung bei Bingen. Die Faustregel an der Nahe: Enorm facettenreich, aber stets von alt nach jung analog der Flussrichtung(en).

Das Anbaugebiet Pfalz liegt am westlichen Rand des Oberrheingrabens. Diese bis zu 40 km breite Senke reicht von Basel im Süden bis in den Frankfurter Raum. An ihren Seiten bauen sich mit dem Schwarzwald, den Vogesen, dem Odenwald und natürlich auch dem Haardttrand Gebirge auf, welche die Rheinebene häufig um mehr als 1000 m überragen. Durch diesen Versatz gelangten nun die weitaus älteren Gesteinsschichten wie Kalk und Buntsandstein wieder an die Oberfläche. Auch der vulkanische Basalt spielt eine kleine aber interessante Rolle. Die Kraterseen oberhalb von Forst zeugen von dieser Vergangenheit. Dass der Oberrheingraben heute aber nicht dem Grand Canyon ähnelt haben wir der Erosion zu verdanken. Wind und Wetter trugen die Seitenränder ab und transportierten das Material stetig in die Ebene. Insofern wurde die Senke sukzessive mit Sedimenten aufgefüllt. Für den bodenaffinen Weinfreund ergibt sich für die Pfalz demnach folgende Faustregel: Je weiter sich die

Reben in die Ebene wagen, umso größer ist der Feinbodenanteil auf dem sie stehen.

Rhein Hessen erstreckt sich im Süden und Westen des Mainzer Beckens. Es ist die nördliche Fortsetzung des Oberrheingrabens, welches sich aber weniger stark abgesenkt hat. Umrahmt und vor Wetterunbilden geschützt wird es durch das Nordpfälzer Bergland, den Hunsrück, Taunus und Odenwald. Sein Relief ist geprägt durch hügelige Erhebungen aus härterem Kalkstein, der weichere Mergel wurde ausgewaschen. Eine Ausnahme bietet der Rote Hang in Nierstein, der vom Gestein aus dem Rotliegend geprägt ist. Im äußersten Westen, wo die Region an das Anbaugebiet Nahe grenzt, stößt man bereits auf vulkanische Böden. Insgesamt aber ist die Faustregel in Rhein Hessen fast noch einfacher: Um Löss kommt man im Mainzer Becken einfach nicht herum.

Die Rebsorten



Riesling: Die hochwertigste deutsche Rebsorte liefert fruchtbetonte Sekte mit viel knackiger Säure und großem Aromenspektrum. Er gehört zu den wandlungsfähigsten Sorten weltweit.

Scheurebe: Ein Pfälzer Klassiker, gekreuzt aus Riesling & Bukettrebe. Sie zeigt animierende, fruchtig-florale Aromen

Sauvignon Blanc: Aromasorte, die an der Loire und in Bordeaux beheimatet ist. Erfreut sich zunehmender Beliebtheit

Muskateller: Der Oberbegriff für die wahrscheinlich älteste Rebsortenfamilie. Sie ergibt aromatische Weine und Sekte mit mittlerer Säure