

# SEKTBEREITUNG AUF NEUEN WEGEN – SIND WIR REIF FÜR DAS PREMIUMSEGMENT?

Norbert Breier, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

In den letzten Jahren, vor allem in 2011 ist der Import von Sektf Flaschen gestiegen! Ob Sekt, Prosecco spumante oder Champagner – im Jahr 2011 hat Deutschland in den ersten acht Monaten über 42 Mio. l Schaumwein im Wert von 205,9 Mio. Euro nach Deutschland importiert. Das entspricht einem Zuwachs von 5 % im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. Von Januar bis August 2011 wurden die größten Mengen der prickelnden Weine aus Italien (17,8 Mio. l), Spanien (13,4 Mio. l) und Frankreich (10,5 Mio. l)

eingeführt. Sieht man sich die Gesamttrinkweibilanz von 2012/2013 an, so werden 20,2 Mio. hl getrunken, davon 3,2 Mio. hl Sekt. In der Produktion teilen sich die 20,2 Mio. hl auf in 0,3 Mio. hl Deutsche Grundweine und ca. 3 Mio. hl ausländische Sektgrundweine. Der Verbrauch pro Kopf liegt bei ca. 3,8 l (Abbildung 1: pro Kopf-Verbrauch in Liter). Dieser hat sich in den letzten 10 Jahren relativ konstant bei 3,8 l/Kopf eingependelt, nachdem er 1999 noch bei 4,9 l/Kopf gelegen hatte.

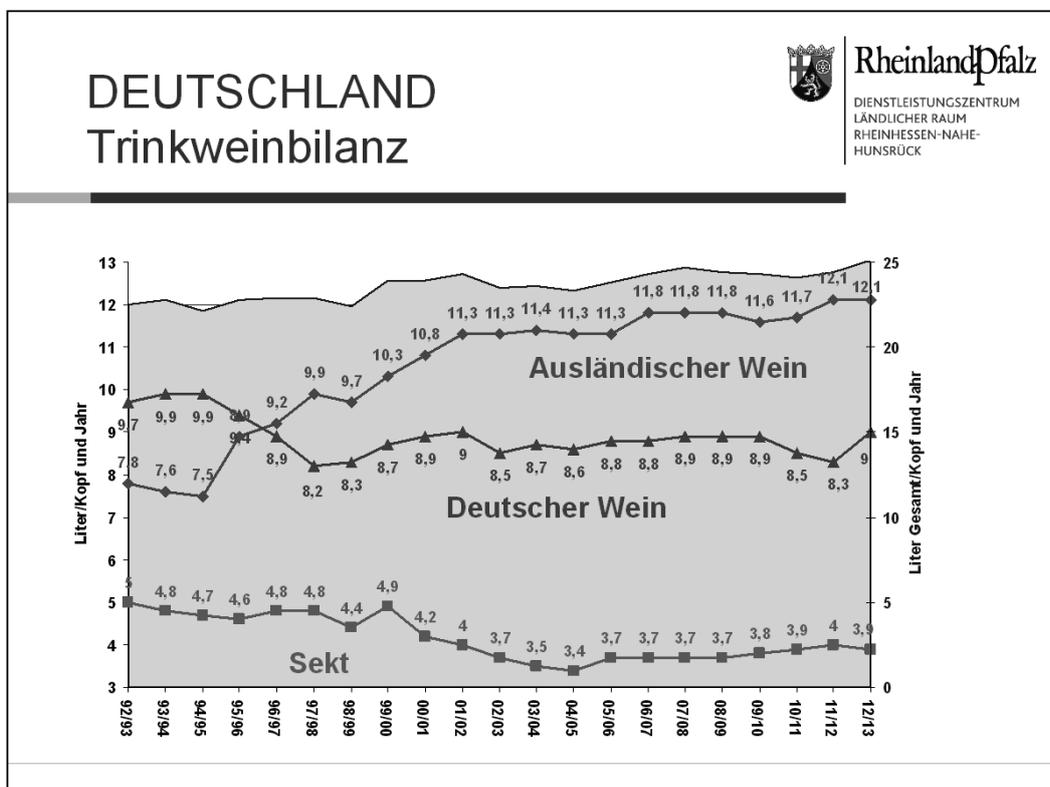


Abb. 1: Pro Kopf-Verbrauch in Liter

# Schaumwein: Entwicklung im LEH

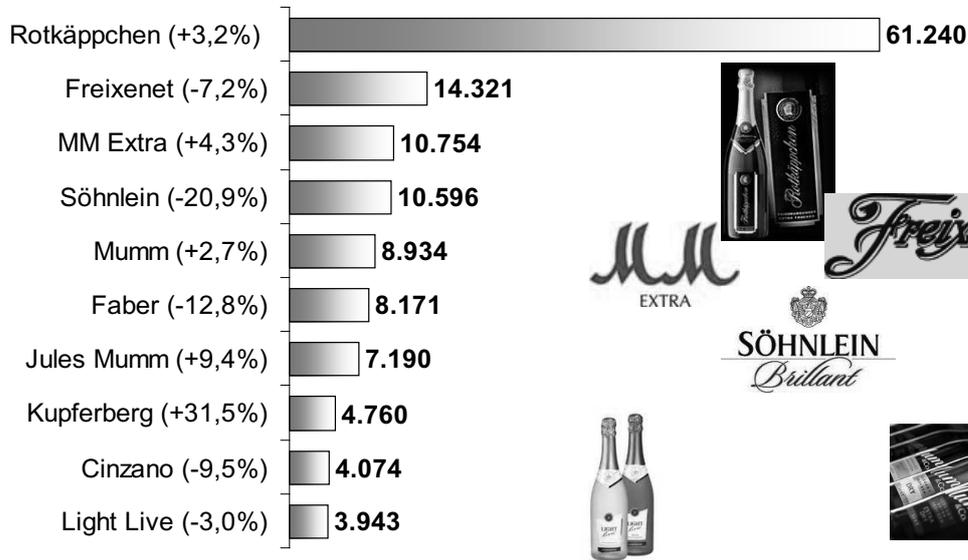
incl. Schlecker, ohne Aldi, Jan-Aug 2012, Absatz in 1.000 Flaschen )



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinhesse-Nahe-  
Hunsrück

Wenige Anbieter  
teilen sich den Markt



Quelle: Firmenangaben auf Basis von Zahlen IRI, W+M 11/2012

Abb. 2: Schaumwein: Entwicklung im LEH

Die Abbildung 2 zeigt den Schaumweinabsatz (TOP 10) im deutschen LEH von Januar bis August 2012. Es ist festzustellen, dass Rotkäppchen mit 61 Mio. Fl. die größten Marktanteile hat, gefolgt von Freixenet mit 14 Mio. Fl. Dieses Ergebnis hängt sicher auch mit der Präsenz in der Werbung zusammen und überrascht keineswegs.

Unter den TOP 10 ist kein hochwertiger Champagner zu erkennen. In den Regalen des LEH nehmen diese Produkte aber zu.

Der Champagnerexport nach Deutschland ist von 2009 bis 2011 von 10,9 Mio auf 14,2 Mio. Flaschen angestiegen. Diese Zahlen zeigen, dass man sich mit diesem Produkt befasst und eine Nachfrage vorhanden ist. Gleichzeitig ist auch der Umsatz gestiegen auf 192 Mio. €. Weiterhin be-

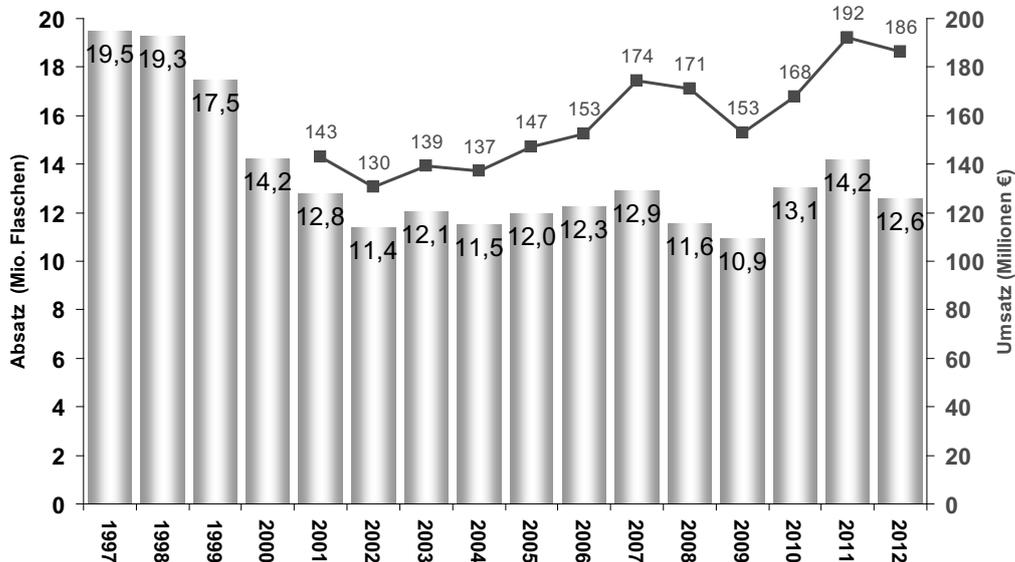
fassen sich in den letzten Jahren auch einige renommierte Weingüter mit der Produktion champagnerähnlicher Produkte. Hier steht eine klare Qualitätsphilosophie im Vordergrund.

Es ist festzustellen dass in vielen Betrieben neben dem Perlwein auch weiterhin der Sektverkauf eine gute und wieder größere Rolle spielt. Es erfolgt vor allem eine klare Abgrenzung dieser beiden Produktlinien im Hinblick auf Werbung und Preis. Die Sektgrundweinerzeugung nach dem traditionellen Verfahren hat sich in den Betrieben als Standard entwickelt. Nach dem Ausbau werden diese Grundweine in der Regel zur Lohnver-sektung weiter gegeben.

# Champagner-Export nach Deutschland



Rheinland-Pfalz  
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM  
LÄNDLICHER RAUM  
RHEINHESSEN-NAHE-  
HUNSRÜCK



Quelle: CIVC

Abb. 3: Champagner-Export nach Deutschland

## Erfolgsgeschichte und Ursprung

Im Jahr 1978 wurden die ersten Versuche an der SLVA Oppenheim zur Sektbereitung/Winzersekt durchgeführt. Hintergrund war die 75-Jahr-Feier der Ehemaligenvereinigung (VEO) Hier sind wohl die Wurzel der Erfolgsgeschichte von Winzersekten angesiedelt. Anschließend fand die 1. Sektprobe in der Turnhalle in Oppenheim statt, vor allem mit dem Hintergrund, welche Rebsorten sich zur Versektung eignen. Im Jahr 1981 folgte dann die Gründung der Erzeugergemeinschaft Winzersekt mit der Errichtung der ersten Betriebsanlagen in Bodenheim. Schon 1985 folgte die Umsiedlung nach Sprendlingen. Zehn Jahre später (1995) folgten die ersten Produktionen von Perlwein auch in Versuchen am DLR Oppenheim zusammen mit dem Sekthaus Raumland in Flörsheim-Dalsheim. Seit dieser Zeit sind die deutschen Perlweine mit wachsenden Absatzzahlen in den Betrieben etabliert.

Nach über 30 Jahren Deutscher Sekt (Winzersekt) kann man sagen, dass sich der Kreis geschlossen hat. Deshalb sind die **Betriebe reif, für neue Wege zu gehen und Premiumsekte zu erzeugen!**

## Stilrichtungen für die Sektbereitung

**Es können drei Stilrichtungen unterschieden werden:**

### I. Traditionelles Verfahren

Geeignete Rebsorten: z. B. Riesling, Scheurebe, Silvaner, Burgunder,...

Grundweinbereitung:

- Gesundes, physiologisch reifes Lesegut, 75 bis 80 °Oe, ohne Fäulnis

- Zügige, schonende Verarbeitung ( Maische-standzeit vermeiden)
- Vorlauf, 1. Pressmost, (max. 65 bis 70 % Ausbeute, je nach Lesegutbeschaffenheit)
- Mostvorklärung betriebsüblich (0,2 Gew % bzw. <100 NTU)
- Anreicherung auf 10,5 bis max. 11,0 % vol Gesamtalkohol
- Vergärung mit Reinzuchthefer (durchgären/ max. 5 g/l Restzucker)
- Anzustrebende Gärdauer: 8 bis 10 Tage (gezügelt und kontrolliert!)
- Gärtemperatur max. 18 bis 20 °C
- Kein biologischer Säureabbau!!

## II. Cremant-Verfahren:

Folgende Kriterien sind festgelegt/vorgeschrieben:

- 150 kg Trauben – 100 Liter Most (66 % Ausbeute)
- Pressen von ganzen Trauben (GTP)
- Höchstgehalt von 150 mg/l Gesamt SO<sub>2</sub>

Die gültige Landes-VO vom 14. August 1998 legt z. B. für jedes Anbaugebiet weitere Richtlinien fest:

- z. B. Rebsorten der Nahe: Weißer Burgunder, Weißer Riesling, Ruländer, Grüner Silvaner, Dornfelder und Blauer Spätburgunder
- Restzuckergehalt max. 20 g/l (extra trocken)

Wird die Bezeichnung Crémant gewählt, ist die Ganztraubenpressung (GTP) für die Traubenverarbeitung zwingend vorgeschrieben.

Werden die Parameter (Säure, pH-Wert, pektolytische Reife,..) beachtet, so könnte die Bereitung von Sektgrundweinen nach Crémant für einige Betriebe eine Besonderheit darstellen. Es soll aber auch darauf hingewiesen werden, dass die Verarbeitung (Handlese, Pressung von „Ganzen Trauben“, Aufschüttkapazität), für viele Betriebe sich

als sehr problematisch darstellt und nur bedingt umgesetzt werden kann. Deshalb ist die Bezeichnung Cremant nur bei sehr wenigen Weingütern anzutreffen.

## III. „Francophil“

Geeignet z. B. für Burgunder-, Cuvee, Riesling, Silvaner

Grundweinbereitung siehe Ablauf-Schema traditionell evtl. mit Handlese und GTP. Im Anschluss an die Vergärung, die bei dieser Verfahrensweise auch als Spontangärung möglich sein kann, erfolgt direkt die Einleitung des Biologischen Säureabbaus (BSA).

Der Abstich und die Schwefelung erfolgt in Abhängigkeit vom BSA-Ende. Die SO<sub>2</sub>-Gabe sollte bei dieser Stilrichtung moderat erfolgen (ca. 15 bis 20 mg/l freie SO<sub>2</sub>). Ein oxydativer Ausbau auf der Feinhefe bis kurz vor der Füllung ist vom gewünschten Produkttyp abhängig. Auch über den Einsatz von Holz (Barrique) oder Chips kann nachgedacht werden.

Auf den Agrartagen Rheinhessen 2008 in Nieder-Olm wurden mit der Überschrift: „**Winzersekt – reif für das Luxussegment**“ einige Beispiele gezeigt, die eine andere Ausbau- und Stilrichtung verfolgen und damit Konsumenten ansprechen, die etwas „Besonderes, Anderes“ wollen. Diese Sekte (z. T. Champagner) wurden von den Probanden noch sehr kontrovers diskutiert, vor allem wegen der „leicht oxydativen, brotigen, hefigen“ Note. In den letzten beiden Jahren ist ein solcher Trend zu höherwertigen Produkten in einigen Betrieben festzustellen. Mittlerweile beschäftigen sich einige Betriebe mit dieser Ausbaustatik.

## Champagner

Die Champagne zeigt, wie man sich klar abheben und profilieren kann. Festgelegte Rebsorten (nur drei), Cuvee`s, Ausbaustile und Vermarktungsrichtlinien geben einen klaren Rahmen vor.

### Rebsorten und Merkmale in der Champagne:

- 39 % Pinot Noir
- 33 % Pinot Meunier
- 28 % Chardonnay

- Klassische Cuvee aus blauen und weißen Trauben
- Blanc de Blancs (nur Chardonnay) z. T. in kleinen Holzfässern ausgebaut
- Blancs de Noirs (Pinot Noir und Pinot Meunier)
- Rose-Champagner
- Großteil mit einer Dosage von 10 g/l
- Ausgefallene Champagner extra brut, kleiner 5 g/l
- Oftmals keine Jahrgangsangabe
- Jahrgangschampagner fast 5 Jahre auf der Hefe – zusätzliche Facetten

Was ist das Besondere an dieser Ausbaurichtung, und wie wird es bewertet? Wird es bereits umgesetzt? Nachfolgendes Beispiel zeigt Möglichkeiten auf, Sekte im gehobenen Segment auszubauen. Ein Vorreiter und Vordenker ist das Sekthaus Raumlund in Flörsheim-Dalsheim. Eine klar definierte und umgesetzte Qualitätsphilosophie, lässt bei seinen Sekten Vergleiche mit Champagner zu.

Bedingungen:

- selektive Handlese
- 100 % gesundes Lesegut
- schnelle Verarbeitung
- schonende Ganztraubenpressung mit klarer Trennung der Pressfraktionen
- lange Gärung bei kühlen Temperaturen
- BSA-Einleitung bei Burgundersorten aber auch bei Riesling

Nachfolgend zeigen einige Anmerkungen und positive Kritiken die Möglichkeiten im Premiumsegment. Es ist interessant, sich mit diesem Thema zu befassen und einige dieser Sekte zu probieren.

Platz 1 im Gault Millau 2009 – Bester Sekt Deutschlands

Aktuell – Gault Millau 2013: Chardonnay Prestige 2002er Sekt mit 95 Punkten. „Was Raumlund uns diesmal zeigte, ist wieder eine aufregende Palette an stilvollen Sekten, die uns ins Schwärmen geraten lässt!“

2004er Triumvirat Grand Cuvee – Nachfolger ist der Triumvirat VII „Ein äußerst feines Tröpfchen ist der Raumlund V. Triumvirat geworden. Den Vergleich mit exzellenten Champagnern braucht auch dieser Triumvirat keineswegs zu scheuen. Das fruchtige und würzige Aroma des trockenen Sekts aus der Einzellage Dalsheimer Bürgel überzeugt jeden Kenner. Gekeltert aus **Spätburgunder (Pinot Noir), Chardonnay und Schwarzriesling (Pinot Meunier)** zeigt sich beim Triumvirat V eine deutliche Mineralität. Im Gesamteindruck ist der Sekt aus dem Sekthaus Raumlund sehr trocken mit lebhafter Säure.

Der Gault Millau vergab an den Spitzensekt 92 Punkte. Eichelmann vergab an den 5. Triumvirat stolze 91 Punkte und schreibt: „**Ohne Dosage** und Schwefel. Also doch kein Teufelswerk sondern himmlisch lecker. Faszinierend eindringlich und konzentriert, enorm dominant, kraftvoll, füllig, viel Substanz, feine rauchige Noten im Hintergrund, enorm lang und nachhaltig.“

Mit dem typischen Champagner-Duft und Geschmack nach reifen südländischen Früchten. Die Perlage präsentiert sich sehr harmonisch. Ein Gesamtkunstwerk, das in Deutschland konkurrenzlos ist.

Wir können froh und stolz sein, ähnlich wie es Betriebe in der Weinproduktion gibt, einen solchen ausgeprägten Experten und Sektspezialisten zu haben, der sich mit den französischen Sekten und Sektspezialisten messen kann. Dieses Image wirkt positiv auf viele andere Betriebe und Sekterzeuger und gibt Ideen und Stimmungen weiter.

Auch die Werbung im LEH zeigt, dass die Marke Champagner mit Preisen bis zu 145,90 € wirbt und auch angenommen wird. Angesprochen werden aber auch Marken von 20 €/Fl. bis 40 €/Fl. Aus diesen Gegebenheiten könnte sich die Frage einer Qualitätspyramide für Sekt stellen.



# Qualitätspyramide Sekt

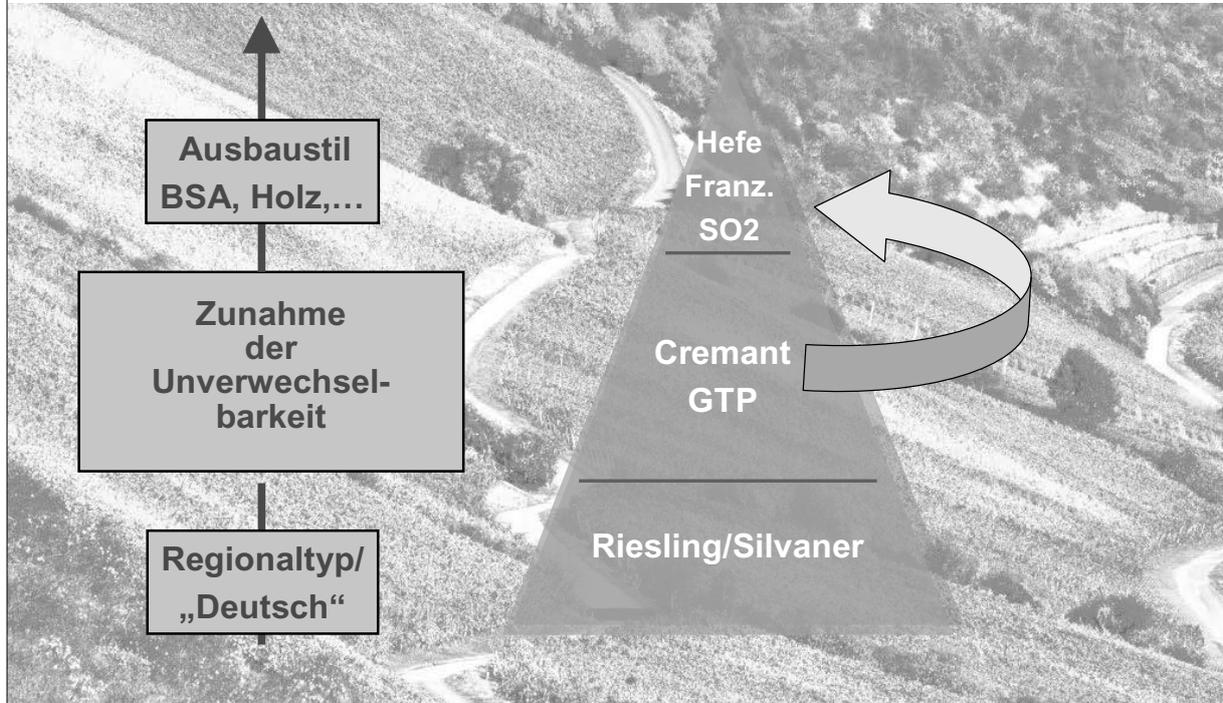


Abb. 4: Qualitätspyramide Sekt

Die Abbildung 4 zeigt das mögliche Beispiel einer Qualitätspyramide für den Sektbereich. Der Regionaltyp „Deutsch“ könnte als Einstiegssekt bezeichnet werden. Im mittleren bzw. auch gehobenen Segment sind die Cremant-Sekte angesiedelt. Die Ganztraubenpressung (GTP) erzeugt schlanke und geradlinige Sekte mit einem eher zurückhaltenden Profil. Über diesen beiden Segmenten kann dann an der Spitze ein anderer Ausbaustil mit den Attributen: Francophil mit Holz, BSA, wenig oder kaum SO<sub>2</sub>, langes Hefelager, Cuveebildung stehen.

Folgende Analysedaten zeigen die Besonderheiten dieses Ausbaus von „champagnerähnlichen“ Sekten. Variante 1 bildet den Regionaltyp/Deutsch ab. Restzucker/Säure-Verhältnis von 1 zu 1 und eine Stabilität in der SO<sub>2</sub> mit 30 mg/l freie. Die Variante 2 zeigt den „veränderten“ Ausbau. Niedrige Säurewerte mit geringem Restzucker-gehalt im extra brut Bereich. Aber das Besondere ist die niedrige SO<sub>2</sub>-Einstellung bzw. keine SO<sub>2</sub>-Zugabe. Oft ist hier ein Biologischer Säureabbau gelaufen.

Var.	SO <sub>2</sub> mg/l		Restzucker g/l	Gesamt-säure g/l
	freie	ges.		
1	30	80	7,5	7,5
2	5	35	4,3	6,1

**Fazit:**

Sektbereitung auf neuen Wegen – Sind wir reif für das Premiumsegment?

Diese Frage ist klar mit ja zu beantworten.

**Wir sind reif für das Premiumsegment!**

Winzersekte haben ihren Stellenwert, auch wenn der Pro-Kopf-Verbrauch auf 3,8 Liter gesunken ist. Die Winzer und der (Winzer)Sekt sind reif für das Luxussegment!!

Gaumen präsentiert sich der Champagner sehr harmonisch mit besterenden Aromen und großer Intensität. Sein angenehmer Wohlgeschmack mündet in einem langen Nachhall. Hier zeigt sich die Champagne in Bestform, und das zum reduzierten Kennenlern-Preis.

statt € 28,90  
jetzt nur € 25,-  
11,4 33,33 Art.Nr. 263 802

**WINE ENTHUSIAST**  
94/100 Punkte

**WINE SPIRITUALIST**  
88/100 Punkte

**Champagne Pol Roger Brut Réserve**  
Daufiger Champagner aus dem 1849 gegründeten Haus, das bis heute der Familie Pol Roger gehört. Sie Winzern Champill war ein großer Verehrer der sehr feinen Sekt. Der Brut Réserve hat einen sortentypischen Duft mit Anklängen an Blüten wie Akazien. Die Perlage ist lebendig und anhaltend, der Geschmack packend fruchtig. Gebürt eindeutig zu den besten Champagnern unter 30 Euro.  
Art.Nr. 213 121 jetzt nur € 29,90  
11,4 29,87

**Champagne Yeuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune Brut**  
Einer der berühmtesten Champagner weltweit, dessen orangefarbenes Etikett (carte jaune) zum unverwechselbaren Markenzeichen für Champagner-Kenner wurde. Elegante, fein manierte Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Mandelblüte und ein angenehmes Moussoux kennzeichnen diesen Klassiker. Ein Hochgenuss wie mit seinem Preis.  
Art.Nr. 936 916 jetzt nur € 33,90  
11,4 45,32

**Crémant de Loire Bouvet-Ladubay De Jessy Brut**  
Dieser unwiderstehliche Crémant bietet traditionelle Flaschengärung und allerfeinste Klasse. Das renommierte und vielfach prämierte Haus Bouvet-Ladubay garantiert für die exzellente Qualität. Aus optimal gereiftem Chenin Blanc und Chardonnay erzeugt dieses Spitzenhaus einen fein perlenden Perlfluss. Er begeistert mit seinem Sekt ebenso wie mit seinem Preis.  
Art.Nr. 515 535 jetzt nur € 10,90  
11,4 14,52

*Hansatisches Wein & Sekt Kontor · Hamburg*  
Tel 04122 - 50 44 33 · Fax 04122 - 50 44 77 · bestellung@hawsko.de · www.hawsko.de

Stilrichtung Champagner ist sicher noch ungewöhnlich hält aber vermehrt Einzug in die Betriebe:

Ob ein Sekt perfekt gereift oder schlicht und einfach alt (oxydativ) schmeckt, das ist eine Frage des persönlichen Geschmacks!

Der neue Geheimtipp aus der Champagne

Concours Mondiales de Bruxelles 2007  
Gold Medaille

*Révélation bedeutet »Offenbarung«. Und der Name hält, was er verspricht!*

**Champagne Baron-Fuenté La Révélation Brut**  
Eine wundervolle Entdeckung sind die Champagner von Baron-Fuenté. In der weißen Cuvée Révélation treffen intensive Fruchtaromen auf den appetitlichen Duft von frischer Brioche. Die Struktur ist ausgewogen harmonisch. Er moussiert lang und fein. Stilistisch setzt Baron-Fuenté auf frische Aromatik, weniger auf Überreife. Zum Glück gibt es neben den großen und berühmten Marken in der Champagne noch immer solche Perlen kleinerer Erzeuger, die vor Ort in den Top-Restaurants ihren Weg zum Kenner finden. Ein Geheimtipp!  
nur € 18,90  
11,4 28,28 Art.Nr. 806 447

*Hansatisches Wein & Sekt Kontor*

Bestell-Service: Tel 04122 - 50 44 33 · Fax 04122 - 50 44 77 · www.hawsko.de