

SPARKLING WINE **FOOD TO TASTE**



AUF HÖCHSTER STUFE

TEXT//TOM DRIESEBERG

**MANCH DEUTSCHER SEKT
KANN SICH PROBLEMLOS
MIT CHAMPAGNER MESSEN.
EINE EIGENE QUALIFIKATION
SOLL JETZT FÜR MEHR
ANERKENNUNG SORGEN.**

Flaschengärung in der Kellerei des Weinguts Heymann-Löwenstein an der Mosel.



Lange Zeit waren sie schwer zu finden, die großen Sekte aus heimischen Weinbergen. Natürlich gab es Ausnahmen, wie der Geheimrat J aus dem Rheingau, der seit den 80er-Jahren bei Staatsempfängen der Bundesregierung aus- geschenkt wird. So kamen schon Königin Elizabeth II., der ehemalige US-Präsident Bill Clinton oder vor nicht allzu langer Zeit Königin Beatrix der Niederlande mit ihrem Sohn, dem heutigen König Willem-Alexander, in seinen Genuss. Weingüter wie Diel an der Nahe, Reichsrat von Buhl in der Pfalz, Aldinger in Württemberg, um hier einige stellvertretend zu nennen, waren schon immer der höchsten Qualität verpflichtet. Da aber in Deutschland den geschützten Begriffen die damit verbundenen verbindlichen Qualitätsnormen fehlten, konnte sich hier, anders als in der Champagne, aus Sicht der Konsumenten kein klares Erwartungsprofil etablieren. Der Inhalt des Begriffs Sekt ist bis heute diffus, sowohl bezogen auf den Geschmack als auch die Qualität. Und dies schlägt sich in Image und Preis nieder. Deutsche Sekte unter fünf Euro sind in den Regalen der Discounter an der Tagesordnung, für Champagner unvorstellbar.

Und trotz dieses Makels etabliert sich bei uns gerade ein neues Qualitätsverständnis. Sichtbarer Ausdruck sind ambitionierte Wein- und Sektgüter, exemplarisch etwa Raumland (Rheinhessen), Barth und Bardong (beide Rheingau), Peter Lauer, der gerade einen Jahrgang 1984 frisch degorgiert hat, oder Schloss Saarstein (beide Mosel/Saar). In logischer Folge etablieren sich aktuell neue Sektwettbewerbe der Fachzeitschriften. 2017 hat das Magazin Vinum erstmals den Deutschen Sekt Award vergeben und im Jahr

2018 folgte Falstaff mit der Sekt-Trophy. Dort konnte das Weingut Wegeler mit einem Rheingauer Lagensekt aus dem Rothenberg gemeinsam mit dem Sekthaus Raumland, das zurzeit als der Qualitätsführer der jüngeren deutschen Sektrenaissance gilt, als Gewinner reüssieren. Es scheint, als haben große deutsche Sekte wieder Konjunktur. Während an der Basis eine gnadenlose Preisschlacht tobt, steht die absolute Spitze deutscher Sektkultur anderen Regionen in nichts nach. Lediglich die günstigen Preise von teilweise unter 50 Euro für die Topprodukte sind unterdurchschnittlich.

Um auch dem deutschen Sekt künftig zu mehr Geltung und Anerkennung zu verhelfen, hat der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) nunmehr ein ernstzunehmendes Qualitätsschema für seine Mitglieder beschlossen, das sich an den Qualitätsstandards der Champagne orientiert. Das sogenannte VDP.SEKT.STATUT baut auf vier Qualitätsebenen auf, an der Spitze der Sekt VDP.GROSSE LAGE. Darunter kommen VDP.ERSTE LAGE, gefolgt von VDP.ORTSSEKT und VDP.GUTSSEKT. So ist die traditionelle Flaschengärung wie in der Champagne in allen vier Qualitätsstufen obligatorisch. Dabei muss VDP.GUTS/ORTSSEKT mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen – VDP.LAGENSEKT und alle Jahrgangssekte mindestens 36 Monate. Auch bei diesen Zeiträumen hat man sich an der Champagne orientiert. Die Trauben werden früh und von Hand gelesen und müssen aus eigener Produktion stammen. Festgelegt sind auch Richtwerte für den Alkoholgehalt im Grundwein beziehungsweise im Sekt und eine maximale Auspressquote für die Trauben.



Korken des Winzersekts von Aldinger. Rechts: Eine Flasche Riesling-Sekt von F.B. Schönleber.



Champagner aus Deutschland: Das historische Etikett des Weinguts Fitz & Baust. Unten: Traditionelle Flaschengärung bei Schönleber.

Das Statut wurde gemeinsam mit Sektexperten der renommierten Weinhochschule Geisenheim, Kollegen in der Champagne sowie Vertretern des Comité de Champagne erarbeitet. Weinbaupolitisch hatte Deutschland ohnehin Handlungsdruck. Jüngst hat das Nachbarland Österreich eine qualitätsbasierte Sektklassifikation eingeführt. Diese sieht eine dreistufige Pyramide mit ansteigenden Qualitätsanforderungen vor. „Klassik“ an der Basis, darüber „Reserve“ sowie „Große Reserve“ an der Spitze zeigen dem Konsumenten den Weg zur Qualität. Während man in Österreich teilweise unter den Qualitätskriterien der Champagne geblieben ist, steht das VDP.SEKT.STATUT qualitativ der Champagne nicht nach. Dabei geht es gerade nicht darum, den Stil der Champagne zu kopieren. Die Details der Sektherstellung orientieren sich an heimischen Terroirs mit ihrem kühleren Klima sowie an den historischen Rebsorten der deutschen Weinanbaugebiete, wie zum Beispiel dem Riesling, den es in der Champagne nicht gibt.

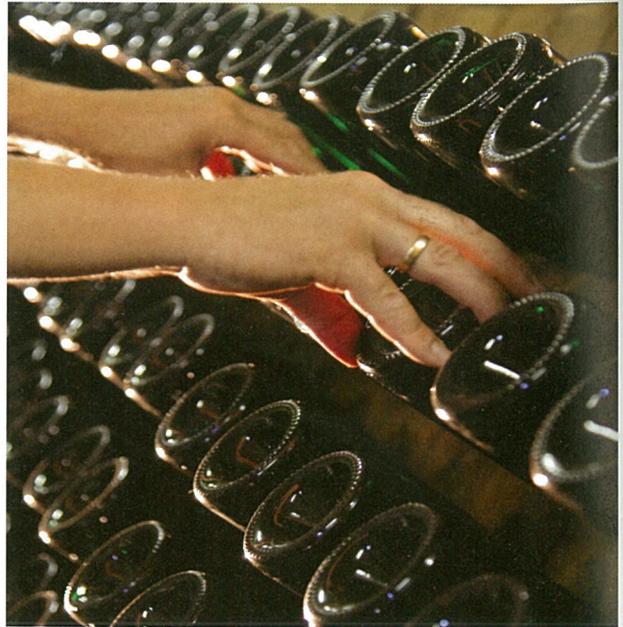
Profunde Erfahrung darf man dem VDP unterstellen. Schon 2012 etablierte er ein Qualitätsschema, eine Pyramide. Seitdem werden die verbandsintern erzeugten Grands

Crus als VDP.GROSSE LAGE bezeichnet. Der Erfolg lässt sich allein schon daran ablesen, dass von Anfang an viele Winzer außerhalb des Verbandes die generelle Idee dieses Qualitätskonzeptes übernommen haben.

Historisch gesehen war neben der Champagne Deutschland ein Epizentrum des Schaumweins. Davon zeugt eine Phalanx deutschstämmiger Produzenten: Bollinger, Deutz, Piper-Heidsieck oder Mumm. Die Konjunktur von Sekt und Champagner rief Anfang des 20. Jahrhunderts Nachahmer und Trittbrettfahrer auf den Plan, sodass das ursprüngliche Qualitätsversprechen von Sekt und Champagner verwässert wurde. Beides gab es bald aus vielen Ländern und oft in zweifelhaften Qualitäten. Die Verbindung von klaren Qualitätsversprechen mit den dafür geschützten Begriffen fehlte.

Das sollte sich für die Champagne bald ändern. Nach dem Versailler Vertrag von 1919 durfte sich kein Schaumwein, der nicht aus der Champagne kam, Champagner nennen. Im Jahr 1941 wurde das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne gegründet. Ziel war es, nicht nur ein gehobenes Qualitätsversprechen abzugeben, sondern Richtlinien für die Mitglieder zu entwickeln und durchzusetzen, die geeignet waren, das Qualitätsversprechen aus Sicht der Verbraucher einzulösen. Das Qualitätssystem der Champagne, das Cahier des Charges, stellt bis heute den qualitativen Rahmen der Erzeugung von Champagner und dürfte seinen Welterfolg auch dadurch mitbegründet haben. Während im Jahr 1950 etwa 32 Millionen Flaschen produziert wurden, waren es 1986 bereits 200 Millionen. Heute steuert man auf die 400-Millionen-Marke zu. Damit einher geht eine Ausweitung der für Champagner ausgewiesenen Weinbergflächen von knapp 10.000 Hektar in 1950 auf 25.000 Hektar im Jahr 1986 bis zu den heutigen circa 35.000 Hektar. Es ist eine weltweit einmalige Erfolgsgeschichte. Eine weitere Ausweitung der Anbauflächen der Champagne scheint lediglich eine Frage der Zeit zu sein.

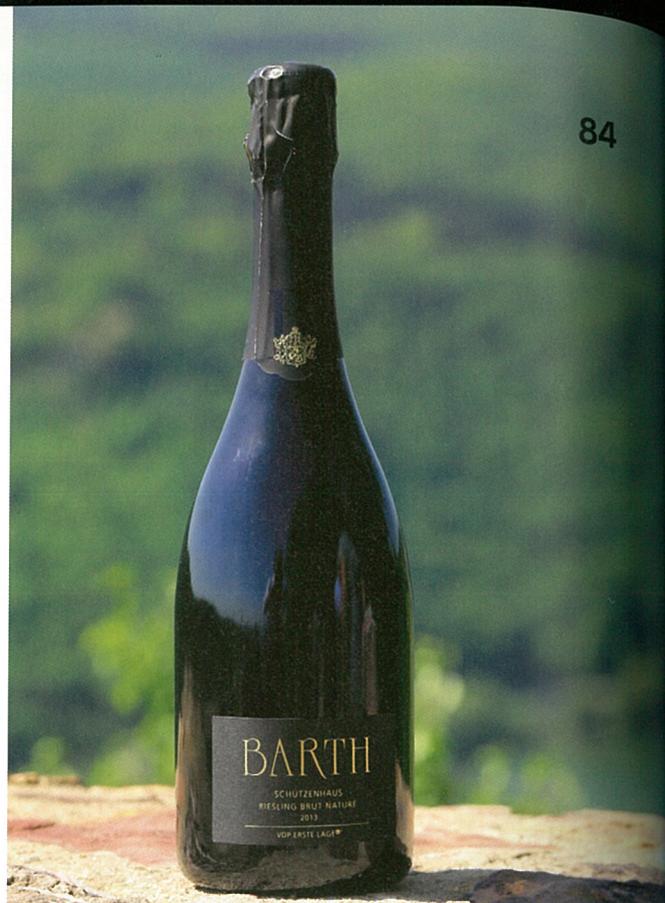
DER INHALT DES BEGRIFFS SEKT IST BIS HEUTE DIFFUS, SOWOHL BEZOGEN AUF DEN GESCHMACK ALS AUCH DIE QUALITÄT.





Ein Mitarbeiter des Weinguts
Balth überreicht das

Autor Tom Drieseberg ist Chef der Weingüter Wegeler. Rechts: Sekt von Barth mit VDP-Klassifikation ERSTE LAGE.



DER AUTOR

Tom Drieseberg (60) ist promovierter Markt- und Konsumforscher. Er war in den 90er-Jahren Marketingchef des Electrolux-Konzerns in Deutschland. Seit 1998 betreibt er mit seiner Frau Anja Wegeler-Drieseberg die Weingüter Wegeler mit Gutshäusern an der Mosel und im Rheingau.

DER INDIVIDUELLE UMGANG MIT WEIN UND SCHAUMWEIN DIENTE SCHON IMMER AUCH ALS MITTEL ZUR SELBSTSTILISIERUNG.

Der Konsum von Schaumwein, ob Sekt, Champagner, Spumante oder Cava, war schon immer Ausdruck eines besonderen Lebensgefühls. Wenn es etwas zu feiern gibt oder Prestige zum Ausdruck gebracht werden soll, wird mit Schaumwein angestoßen. Ein Zeugnis davon findet sich bei Thomas Manns „Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull“. Dort erlebte der Sohn des Eltviller Sektfabrikanten Krull im Hause seines Vaters einen ostentativen Lebensstil der Oberklasse, der durch profunde Kenntnis über den Konsum von guten Sekten und Weinen zum Ausdruck gebracht wurde. Der Umgang damit wurde und wird auch heute als persönliches, soziales und kulturelles Stilisierungsmittel gesehen. Unvergessen ist auch die Szene bei James Bonds „Diamantenfieber“, bei dem James den Kellner mit der Frage, ob denn zum Essen anstelle des empfohlenen 1955er Mouton Rothschild nicht besser ein Claret passen würde, entlarvt. Der Schurke gibt die falsche Antwort, das kostet ihn am Ende sein Leben. Und wer hat noch nicht bei Kommissar Schimanski über die unnachahmliche Art, wie er ein Glas kostbaren Champagner in die Hand nimmt, geschmunzelt. Der individuelle Umgang mit Wein und Schaumwein diente schon immer auch als Mittel zur Selbststilisierung. Kenntnis und Erfahrung in Sachen hoch-

wertiger Weine sichern Anerkennung in relevanten Kreisen der Gesellschaft. Der Kulturforscher und Philosoph Pierre Bourdieu hat profundes Wissen über hochwertige Weine als „Soziales Kapital“ identifiziert, das neben dem eigentlichen Nutzen des Getränks einen erheblichen sozialen und kulturellen Zusatznutzen birgt. Dieser bei Spitzenweinen existierende Zusatznutzen funktioniert aber nur, wenn es verlässliche Symbole und Begriffe gibt, die, einer Chiffrierung ähnlich, eindeutig verschlüsseln, was hip und was out ist. Und genau hier befindet sich eine kritische Stelle. Symbole oder Begriffe, deren Dechiffrierungen nicht verlässlich funktionieren, sind weitgehend wertlos.

Die Aufladung von Symbolen und Begriffen ist reflexiv. Um dies zu durchleuchten, muss man tief in die Wirkungsweisen menschlicher Erwartungs- und Erfahrungszyklen eintauchen. Im Prinzip funktionieren diese Zyklen aber immer gleich. Aus einer Erfahrung werden Erwartungen abgeleitet, diese steuern das zukünftige Verhalten. Die erneute Erfahrung im gleichen Kontext dient als Korrektiv. Kaum etwas ändert das Verhalten von Menschen so schnell und nachhaltig wie enttäuschte Erwartungen und kaum etwas funktioniert im Konsumbereich so gut wie ein verlässlicher Name.

Nicht umsonst hat James Bond so oft mit gelassener Miene die besten Jahrgänge Dom Pérignon bestellt und nicht ohne Grund sagte der Küchenchef der letzten vier Bundespräsidenten, Jan-Göran Barth, im Interview mit einer großen deutschen Illustrierten: „Bei Staatsbanketts serviere ich gern den Rheingauer Sekt ...“