

Das Winzer-ABC

S SEKT-Herstellung

Gerne erklären wir Ihnen die verschiedenen Herstellungsmethoden für Sekte, auch Qualitätsschaumweine genannt.

Im Gegensatz zu Perlweinen, vollzieht der Sekt eine zweite Gärung. Es darf keine Kohlensäure zugesetzt werden, sondern dem Grundwein wird eine Zucker-Hefe Mischung (=Tirage) zugesetzt.

Es gibt mehrere Verfahren:

Tank- oder Flaschengärung? Abfüllung oder Rüttelpult?

- a) Traditionelle Flaschengärung
Wir arbeiten nach dieser Methode zusammen mit dem Versекter unseres Vertrauens. Es ist die klassischste Methode und wurde früher auch Champagner Methode genannt. Der Grundwein wird mit der Tirage in die bekannten Sektflaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Die Flaschen ruhen dann mindestens 9 Monate und gären währenddessen, wobei die entstehende Kohlensäure nicht entweichen kann. Nach der Mindestlagerzeit entscheiden wir, wann wir den Sekt abrütteln möchten. Dies ist eine der Entscheidungen, die jeder Winzer nach seinen Erfahrungen und Wünschen trifft. Je länger der Hefekontakt ist, desto feinerperliger und struktureicher wird der Sekt. Nach der Gärung und dem Hefelager werden die Flaschen auf dem Rüttelpult „abgerüttelt“. Die Flaschen werden täglich gedreht und steiler gestellt, bis sich die Hefe im Flaschenhals gesammelt hat und sich entfernen lässt. Die Entfernung der Hefe und das Beifüllen der Flaschen (mit der Dosage) nennt man Degogieren.
- b) Transvasier-Verfahren
Das Wein-Hefe-Gemisch wird in Flaschen gefüllt und gärt in der Flasche. Danach werden die Flaschen geöffnet, in einem Tank homogenisiert und die Hefe herausgefiltert. Danach wird der fertige Sekt erneut in Flaschen gefüllt.
- c) Tankgär-Verfahren
Der Sekt gärt in einem größeren Drucktank, damit auch hier die entstehende Kohlensäure nicht entweichen kann. Nach den gesetzlich vorgeschriebenen sechs Monaten Lagerung wird die Hefe herausgefiltert und der Sekt in Flaschen abgefüllt. Es ist die kostengünstigste Version.

Am Ende der Gärung muss ein Sekt auf der Flasche zwischen 3,5 und 6 bar haben. Zum Vergleich: 1bar entspricht dem Druck einer 10m hohen Wassersäule.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat und lese Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

