



[WWW.WEINHOREN.DE](http://WWW.WEINHOREN.DE) - PODCAST-BEITRAG „SEKT, SECCO UND CHAMPAGNER“ VOM 17.06.2008

### **Der Text zum Nachlesen**

**Text: Christa Guth // Technische Umsetzung: Mozargo**

Im 17. und 18. Jahrhundert lebte nördlich von Epernay in der Chamagne ein Benediktinermönch mit dem wohlbekanntem Namen Dom Pérignon. Er kelterte zwar aus roten Trauben weißen Wein, wird aber oft und fälschlicher Weise als Erfinder des Champagner gehandelt.

Tatsache ist vielmehr, dass sich der Champagner selbst erfunden hat. Früher wurden nämlich Weine aus der Champagne nach England exportiert und dann in Flaschen abgefüllt. Durch die Restsüße und die Hefen im Wein begann eine Flaschengärung.

Im Gegensatz zu den Franzosen benutzte man in England bereits Korken – die Franzosen nutzten dagegen noch ölgetränkte Hanfpfropfen. Den Kork kannten die Briten vom Handel mit Portugal und Spanien. Durch die Korken waren die Flaschen dicht, die Kohlensäure aus der Nachgärung konnte nicht entweichen – und so ungefähr dürfen wir uns die Entstehung von Champagner vorstellen.

Die Engländer verbesserten schließlich auch die Glasproduktion und befestigten die Korken an der Flasche. Englisch-Glas war zu jener Zeit in Europa begehrt.

Champagner und Sekt gären traditionell heute noch in der Flasche. Beim Sekt gibt es jedoch auch eine Fassgärung. Die erste deutsche Sektkellerei gründete Georg Christian Keßler 1826 in Esslingen am Neckar. Er hat sein Wissen aus der Champagne mitgebracht.



Flaschen für Flaschengärungen müssen aus Sicherheitsgründen leer mindestens 900 Gramm wiegen, denn sie müssen einem hohen Druck standhalten. Flaschen für Sekt aus Fassgärung können wesentlich leichter sein.

Für die Gärung wird seit langem gezielt Hefe zugesetzt. Diese Hefe muß mindestens 9 Monate in der Flasche bleiben. Nach dieser Zeit ist die Flaschengärung abgeschlossen, und die Resthefe muss aus der Flasche entfernt werden. Das geht nicht, ohne die Flaschen noch einmal zu öffnen. Aus diesem Grund wird für den Gärungsprozess zunächst noch nicht der allseits bekannte Sektkorken mit Draht-Agraffe sondern ein einfacher Kronkorken genutzt.

Zunächst werden die Flaschen über vier Wochen täglich in verschiedenen Richtungen und Neigungen „gerüttelt“. Früher war das Rütteln reine Handarbeit, seit längerem gibt es jedoch spezielle Maschinen, die „Rüttelpulte“. Ob per Hand oder maschinell: die Flaschen müssen mit dem Kopf nach unten gerüttelt und gelagert werden, damit die aufgerüttelten Hefereste in den Flaschenhals sinken.

Am Ende der Gärzeit wird der Flaschenhals kurzzeitig mit flüssigem Stickstoff vereist, dann geöffnet und der Hefepropfen entfernt – er wird durch den Druck auf der Flasche herausgeschleudert. Man nennt diesen Vorgang auch „Degorgieren“. Die Flaschen werden im Anschluss mit Korken und Draht-Agraffe verschlossen und können in den Handel kommen.

Einen Sekt oder Champagner sollte man nach dem Degorieren nicht zu lange lagern, wir empfehlen beim Sekt bis zu zwei Jahre.

Seit den 90er Jahren kamen in Deutschland „Prosecco“ und „Secco“ in Mode. Der Unterschied ist leicht erklärt: Prosecco ist eine italienische, weiße Rebsorte, die mit Kohlensäure versetzt wird. Auch in Deutschland wird Wein mit Kohlensäure angereichert. Man nennt das Getränk „Perlwein“ und in Anlehnung an das italienische Getränk einfach Secco. Die Bezeichnung Prosecco darf für deutsche Perlweine nicht genutzt werden.



Vor der Zeit der Seccos kannte man hierzulande schon Perleweine, wie „Kleine Reblaus“ und „Kellergeister“. Sekt zählt wie der Champagner und der Cremant, der Krimsekt und der Asti Spumante zu den „Schaumweinen“. Schaumweine haben grundsätzlich mehr Kohlensäure als Seccos – egal ob diese zugesetzt wurde oder durch Falschengärung entstand. Schaumweine unterliegen der Schaumweinsteuer, auch Sektsteuer genannt.

Egal ob Champagner, Sekt oder Perlwein: Ein guter Grundwein ist Voraussetzung für ein hochwertiges Getränk. Seccos eignen sich auch für ausgefallene Geschmackscreationen. So bietet unser Weingut neben Sekt und klassischen Seccos erfolgreich aromatisierte Perlweine in den zwei Geschmacksrichtungen Kirsche und Pfirsich an.

Wenn Sie mehr über unser Weingut und unsere Arbeit erfahren möchten, kontaktieren Sie uns. Das Weingut Mohr mit Weinladen und rustikaler Gutschänke freut sich über Ihren Besuch. Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter [www.mohr-weingut.de](http://www.mohr-weingut.de)

Es grüßt Sie herzlich – Ihre Christa Guth