

# Produktinformation Schaumweine

Bei der Sektherstellung kommen drei Verfahren zur Anwendung:

**Traditionelle Flaschengärung** (zutreffend bei **Graham Beck** Brut, Blanc de Blanc und Rosé, **Gloria Ferrer** Brut und Blanc de Noir, **Blue Pyrenees** Brut und Shiraz)

Bei der **traditionellen Flaschengärung** mit dem Rüttelverfahren (*méthode champenoise*, *méthode traditionnelle*) erfolgt die Gärung in der Original-Flasche, die mit einem **Kronkorken** oder einem **Bidule** verschlossen und in einen kühlen, nicht kalten, Keller (ca. 16 °C) neun Monate oder mehr sich selbst überlassen wird. Die Lagerzeit auf der Hefe ist vom Weingesetz vorgeschrieben und beträgt bei Flaschengärung mindestens 90 Tage.

Daneben ist auch die Gesamt-Herstelldauer weinrechtlich festgelegt. Diese gibt an, wie lange ein Sekt beim Hersteller gelagert werden muss, bevor der Sekt in den Handel gelangen darf. Beim Flaschengärverfahren ist eine Mindestherstelldauer von neun Monaten vorgeschrieben. Die nach der abgeschlossenen Reifung abgestorbenen Hefen werden durch einen speziell abgestimmten Rüttelprozess, die Remuage, im Flaschenhals aufkonzentriert.

Hierzu werden die Flaschen auf Rüttelpulte gesetzt. In diesen Rüttelpultern werden die Flaschen täglich einmal aufgerüttelt und um einen vorbestimmten Winkel gedreht. Aus der zunächst waagerechten Lagerung der Flaschen werden diese allmählich bei dem täglichen Rütteln in eine senkrechte Stellung übergeführt. Drehen, Rütteln und Neigen bewirken, dass die Hefe in den Flaschenhals rutscht, auch die Hefe, die sich irgendwo an den Flaschenwandungen festgesetzt hatte. Im Flaschenhals entwickelt sich ein Hefepfropf.

Statt der klassischen Rüttelpulte werden heutzutage vermehrt Maschinen eingesetzt, die einen Satz von ca. 200 bis 500 Flaschen in einer Gitter- oder Holzbox um zwei Achsen bewegen, drehen, und neigen.

## Degorgieren

Der Hefepfropf wird durch Degorgieren entfernt: Die Rohsekte werden nach dem Abrütteln kopfüber soweit in ein Kältebad (eine -20°C kalte sole) getaucht, dass die im Flaschenhals gesammelte Hefe zu einem Pfropfen gefriert.

Nach dem vorsichtigen Öffnen des Kronkorkens schießt der Hefe-Eis-Propf aus der Flasche.

Vor der Erfindung der Kältemaschine wurde warm degorgiert. Dieses Verfahren, à la volée (Dégorgieren im Flug) genannt, wird aufgrund höherer Produktverluste heute kaum noch praktiziert. Beim Warmdegorgieren wird der Kronkorken mit einem speziellen Kapselheber von der schräg nach unten gehaltenen Flasche gerissen. Nach Herausschießen des Hefepfropfens aus dem Flaschenhals wird die Flaschenöffnung mit dem Daumen verschlossen und so weiterer Flüssigkeitsverlust unterbunden. In kleinen Sektmanufakturen kann dieses Verfahren ökonomisch sein, da die teure Maschinerie für das Kältebad gespart wird. Das Verfahren erfordert ein sehr gutes Zeitgefühl, viel Übung und handwerkliches Geschick, da sonst die Verluste die Ersparnis bei der Technik wieder auffressen.

## Dosage und Fertigstellung des Endproduktes

Durch die **Dosage** (Zugabe von in Wein gelöstem Zucker) wird die Süße je nach Konsumentenwunsch eingestellt. Die Flasche wird sofort wieder bis zum Nennvolumen mit Rohsekt befüllt und mit einem Sektkorken verschlossen. Der Kork wird mit einem Drahtbügel gesichert, der **Agraffe** oder Muselet (französisch) genannt wird.

Bei sachgerechter Ausführung hat der fertige Sekt jetzt noch einen Druck von 400 bis 450 kPa (4 bis 4,5 bar). Bei diesem Verfahren können auch sehr kleine Cuvées versektet werden. Dadurch ist dieses Verfahren für kleine Sektmanufakturen und zur Herstellung von **Winzersekt** prädestiniert. Die Sekte zeichnen sich durch eine äußerst feinperlige Art aus. Fachausdruck: feines Mousseux.

## Tankgärung (Zutreffend bei **Dante Robino** Extra Brut)

Bei der **Tankgärung** (**méthode charmat**) erfolgt die 2. Gärung im Drucktank. Anschließend wird die Süße eingestellt und der Sekt nach **Filtration** unter Gegendruck in die Flaschen abgefüllt.

Der Druckverlust war bei diesem Verfahren in der Vergangenheit deutlich höher als bei der Flaschengärung, doch für die neuen Techniken gilt dies nicht mehr. Dieses Verfahren ist deutlich billiger als die Klassische Flaschengärung und wird daher i. d. R. bei den gängigen Konsumsekten bevorzugt verwendet.

Der Vorteil dieses Verfahrens ist die Herstellung eines einheitlichen Produktes, bei dem jede Flasche exakt die gleichen Nuancen aufweist wie alle anderen Flaschen aus dieser Cuvée.

## Transvasierverfahren

Neben klassischer Flaschengärung und Tankgärung ist auch das **Transvasierverfahren** gebräuchlich – auch „Großflaschengärung“ genannt. Hier wird die Gärung in einer speziellen Gärflasche durchgeführt, die Enthefung erfolgt jedoch nicht mittels Abrütteln und Degorgieren, sondern nach Entleeren der Flaschen unter Kohlendioxid-Druck durch eine **Filtration**. Der Sekt wird anschließend im Drucktank dosiert und auf neue Flaschen gefüllt.

Der Vorteil dieser Methode besteht darin, dass die Cuvée durch die Entleerung homogenisiert wird, mögliche Geschmacksunterschiede bedingt durch unregelmäßigen Gärverlauf in den Gärflaschen werden nivelliert. Das Verfahren dient daher auch als Reparaturmethode für fehlgegangene Cuvées der Klassischen Flaschengärung.

Dass das Transvasierverfahren bezeichnungstechnisch „Flaschengärung“ heißen darf, wird stillschweigend gerne als Verkaufsargument genutzt, da die entscheidenden verfahrenstechnischen Unterschiede den meisten Verbrauchern nicht bekannt sind.

Die billigste und unedelste Möglichkeit besteht darin, Wein mit Kohlensäure zu versetzen, was jedoch in Deutschland für Sekt nicht erlaubt ist; siehe **Perlwein** (Zutreffend bei **Robino Dancer Frizzante**).