

Perlen aus Österreich

Schaumwein verkörpert wie kaum ein anderes Getränk das prickelnde Gefühl von Lebensfreude und Feierlaune. Zu keinem anderen Zeitpunkt in Jahr wird so viel davon getrunken wie zur Weihnacht und Jahreswende.

PETRA BADER

Silvester, Mitternacht, die Korken knallen. In den letzten Wochen bis Jahresende werden rund elf Millionen Flaschen Sekt „geköpft“ – das entspricht rund 45 Prozent der Gesamtmenge. Herr und Frau Österreicher genießen durchschnittlich 30 Gläser Sekt pro Jahr. Damit besteht zwar Aufholbedarf gegenüber Sekt- und Schaumweinnationen wie Deutschland, England und Frankreich. In Deutschland liegt der Pro-Kopf-Konsum bei rund 40 Gläsern. Beeindruckend aber aus heimischer Sicht: Etwa zehn Prozent der gesamten österreichischen Weinernte werden zu Sekt und Schaumwein veredelt. Jede zehnte Flasche österreichischer Wein ist eigentlich Sekt – und immer mehr Winzer erzeugen hochqualitatives Sprudelndes.

So wie Alwin Jurtschitsch. Er hat das Langenloiser Traditionsweingut ab 2007 von seinem Vater Edwin und den Onkeln Paul und Karl übernommen. Behutsam wurde auf biodynamischen Weinbau umgestellt. Das Jurtschitschs Weg der Richtige ist, lässt sich besonders gut an der brillanten Weinkollektion 2011 nachverkosten. Mit im Betrieb werkt Alwins Frau Stefanie, Tochter von Agnes und Fritz Hasselbach, die das Rhein Hessische Weingut Gunderloch zu einem der Vorzeigebetriebe in Deutschland gemacht haben. Stefanie und Alwin studierten an der Hochschule in Geisenheim und fanden dort nicht nur sich, sondern auch ihre Liebe zum reinen und geradlinigen Champagner à la Bollinger. Dass Champagner nicht kopiert werden kann, war klar. Das wollten sie auch nicht. Ihr eigener Sekt sollte authentisch, regions- und bodengeprägt sein. Schnell wurde deutlich, dass sie nicht wie in der Champagne üblich Chardonnay und Pinot Noir verwenden wollten, sondern die Trauben eines sehr alten Veltlinerweingartens, der auf 400 Meter Seehöhe steht. Der Grundwein von dort bringt die ideale Balance von



Michael Malat beim Rütteln. Dabei werden die Flaschen Stück um Stück auf den Kopf gestellt, sodass die Hefe in den Flaschenhals gleitet. Von dort wird sie durch Degorgieren entfernt.

Bild: SN/BADER

Frische und dichter Struktur. Bestes Material für einen charaktvoller Schäumer, um nicht ins Belanglose abzudriften. Was heute nach der Reifung des Weins im großen Holzfass, fast fünf Jahren auf der Flasche und dem Degorgieren, entstanden ist, zeigt, dass die Idee aufgegangen ist. Jurtschitsch Sekt taugt sicher nicht für das schnelle Glas zwischendurch, sondern er ist vielmehr einer, dem man sich hingebungsvoll zuwenden sollte.

Seit Herbst neu im Programm hat Markus Huber, Winzer im Traisental, seine drei Winzersekte von der Lage „Berg“. Wie bei Jurtschitsch weckte auch bei ihm die Faszination des Champagners den Wunsch, Ähnliches selbst zu erzeugen. Aus Grünem Veltliner, Chardonnay und Pinot Noir rosé gekeltert, wurden die 2010 und 2012 die ersten Grundweine erzeugt. Bewusst auf biologischen Säureabbau beim Grundwein verzichtend schickte Huber sehr Präzises, Klares auf den Weg zur zweiten Gärung, durch die die Perlen entstehen. Sehr lange Tradition hat die Herstellung von Sekt im Hause Malat in Palt bei Krems. Michael Malat, der den Betrieb von seinem visionären Vater übernommen hat, setzt die Liebe zum Schaumwein fort. 20.000 Flaschen werden jährlich versektet. „Im Betrieb“ bedeutet bei Malat wirklich ausschließlich dort. Vom Weingarten bis zum Verkauf macht die Familie alles selbst. Gerald Malat war 1976 war der erste heimische Winzer, der sich an die eigene Erzeugung von Sekt wagte. Dem Beispiel folgten die heute bekannten Sektdoyens Willi Bründlmayer (Mitte der 1980er Jahre) und Karl Steininger (Ende der 1980er Jahre). „Der weiße Sekt besteht bei uns immer aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Pinot Noir, der Rosé ist reinsortig Pinot Noir. Die Grundweine sehen kein Holzfass und reifen drei Jahre auf der Hefe“, erzählt Malat: „Das ergibt eine gewisse Cremigkeit, aber gleichzeitig bleibt die Frucht der Trauben erhalten.“ Diese Philosophie hat viele Freunde gewonnen. Seit Jahren ist Malat der Haussekt im Gourmettempel Steiereck in Wien.

SEKTNOTIZEN

Jurtschitsch Grüner Veltliner Brut nature 2007

Ein bemerkenswerter Veltlinersekt, der nach langen Hefelager mit viel Tiefe, mineralischer Kräuterwürze sowie markantem Trinkfluss punktet. Ein Glücksfall für jeden festlichen Aperó und als Partner zu heimischen Fischvorspeisen und hellem Käse wie Chaource oder Brie.

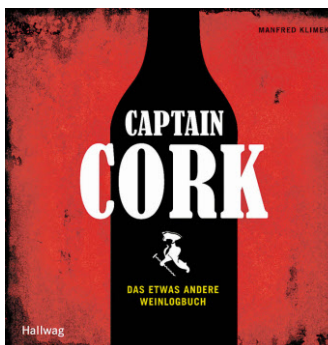
Malat Brut Reserve 2009

Der Bestseller vereint feine Butterkeksnoten mit frischem Apfelduft und Zitrusfrüchten. Chardonnay und weiß gekelterter Pinot Noir sind aufs Beste vereint. Die mineralische Aromatik macht ihn zu einem sehr guten Begleiter verschiedenster Vorspeisen und auch heller Fleischgerichte.

Huber Rosé Pinot vom Berg Brut 2010

Brioche und rote Beeren strömen aus dem Glas. Dieser leuchtende Rosé betört mit Eleganz und Cremigkeit. Ein Sekt, der getrost durch ein komplettes Menü getrunken werden kann.

BUCHTIPP



Captain Cork

Manfred Klimek und Rainer Balcerowiak alias „Captain Cork“ bieten in ihrem 226 Seiten starken Buch ebenso erstklassige wie unterhaltsame Navigationshilfen durch das Meer der Weine. Dabei halten sie sich nicht mit Allgemeinplätzen und Plattitüden auf, sondern schreiben vielmehr Klartext, der sich aus ihrem ganz eigenen Blick auf die Weinwelt ergibt. Die Autoren geben Tipps für alle, „die sich nicht willenlos abfüllen lassen“ wollen und treten für eine unverkrampfte Weinkultur ein. Die großen Überschriften drehen sich beispielsweise um Jahrgänge, die vielen Weinmythen, die Macht der Tester und das richtige Glas zum Wein. Der Captain leitet den Leser geschickt vorbei an den hochdotierten Weinen einer global gleichgeschalteten Weinstilistik hin zu den Inseln berühmter Weinbauländer und spannender Nischenregionen. Dorthin, wo köstliche und alltagstaugliche Weine gekeltert werden, die Persönlichkeit und See-

le haben. Captain Cork ist definitiv kein Buch für absolute Weinnovizen, aber eines zum Feuer fangen für das „vielfältigste aller Nahrungsmittel“ – den Wein. Manfred Klimek ist seit mehr als 30 Jahren als Fotograf gefragt und gleichzeitig als Autor für diverse Magazine und Zeitungen tätig. Und er keltert Wein auf seinem Weingut Kappa in der Toskana. Rainer Balcerowiak kam als Quereinsteiger zum Journalismus und arbeitet derzeit als freier Publizist für Zeitungen und Blogs. Der Buchtitel ist identisch mit der Wein-Tageszeitung www.Captain-Cork.com, in der unter anderen als These Nummer 1 zu lesen ist: Der Weinkonsument wird oft manipuliert, getäuscht und um den Genuss gebracht. Da sei der Captain vor.

Rainer Balcerowiak, Manfred Klimek: Captain Cork – Das ultimativ andere Weinbuch
216 Seiten mit ca. 60 Farbfotos, illustrierte Karten
Preis 20,50 €, Felxvover,
ISBN 978-3-8338-3585-8



ÖSTERREICH WEIN

Ein großer Wein ist ein Geschenk von bleibendem Wert, weil man seinen Geschmack ein Leben lang nicht vergisst. Wein aus Österreich. Kostbare Kultur.
www.osterreichwein.at