



## Sommeliers Rat Wie unterscheiden sich Sekt und Champagner?

Ich glaube, dass viele Konsumenten etwas ganz anderes unter Sekt oder Champagner verstehen als wir Sommeliers. Während ich bei Sekt an Produkte von kleinen Häusern wie der Shelter Winery denke, denkt der Grossteil der Konsumenten an Rotkäppchen. Gemeinsam haben beide Produkte nur die Bezeichnung Sekt. Die wird im deutschen Sprachraum für Qualitätsschaumweine verwendet, und diese müssen bestimmte Anforderungen erfüllen. Hergestellt werden Schaumweine in der Regel mittels Flaschengärung oder im Transvasierverfahren. Bei Letzterem wird in der Flasche vergoren, nur die Hefeabtrennung läuft anders ab. Es wird nicht degorgiert, sondern die Flaschen werden unter Druck entleert, der Sekt fließt in einen Tank und wird anschliessend filtriert. Champagner ist im Grunde genommen Sekt, der im Champagne-Gebiet hergestellt wird und auch nur dort so heissen darf. Überall sonst in Frankreich heisst Schaumwein Crémant. Ich selbst bevorzuge Champagner. Der machtmunter und passt zu wirklich allem. Ob Schnitzel, Gänseleber oder Blutwurstpizza: Champagner passt irgendwie immer. Cava, die spanische Variante, darf nur in 159 spanischen Gemeinden produziert werden. Flaschengärung ist Bedingung. Ganz anders beim Prosecco. Der wird hauptsächlich im Tank vergoren, die einfachere DOC-Variante wird sogar mit CO<sub>2</sub> versetzt – wie Mineralwasser. Massenbelegung à la Aperol Spritz. Da trinke ich lieber deutschen Perlwein (auch mit Kohlensäure versetzt), der so ehrlich ist wie «Fräulein Hu» von Katharina Wechsler.

**Willi Schlögl** ist Chief Executive Wirt in der Berliner «Cordobar».  
[www.cordobar.net](http://www.cordobar.net)

## Neue Sektpyramide für Österreich Der Stein der Weisen?

Die österreichische Weinwirtschaft hat ein neues Qualitätssystem für Sekt präsentiert. Damit reagiert die Branche auf die seit März wieder erhobene Sektsteuer und die Furcht der Erzeuger vor billigem Frizzante aus Norditalien.

**Österreich** • Karl Steininger aus Langenlois wurde fast poetisch: «Wir wollen unserem Sekt mehr Würde geben», meinte der renommierte Wein- und Sekterzeuger anlässlich der Vorstellung einer neuen dreistufigen Regelung für das schäumende Austria in Wien. Nach Bezeichnungen für die Klassifizierung wird noch gesucht, aber die Kriterien sind klar: Die Basis orientiert sich lediglich an den gesetzlichen Mindestanforderungen für Schaumwein; hier sind auch das Grossraumgärverfahren (Méthode Charmat) und die Flaschengärung mit Tank-Enthefung (Transvasierverfahren) zulässig. Rund 80 Prozent der österreichischen Produktion entfallen auf diese Kategorie.

Interessant wird es ab Stufe zwei. Hier ist die klassische Méthode à la Champagne Voraussetzung, mit mindestens 18 Monaten

Hefelager, einer Pressausbeute von maximal 60 Prozent und der Herkunft aus nur einem Bundesland. An der Spitze der Pyramide stehen allenfalls fünf Prozent der Produktion. Die Herkunft ist hier eng begrenzt. Aus den Trauben dürfen nicht mehr als 50 Prozent Saft gewonnen werden. Mindestens 30 Monate Hefelager sind vorgeschrieben. Die Massnahmen sind eine Antwort auf die seit 1. März 2014 wieder erhobene Sektsteuer (75 Cent/Flasche), wegen der Österreichs Schaumweinerzeuger ein Aufkommen des nichtbesteuerten Prosecco Frizzante befürchten. Aber sie dient ebenso der Profilierung der zahlreichen guten Sekte von Weingütern und Sektellereien, die etwas im Schatten von Marken wie Henkell trocken (österreichischer Grundwein, im deutschen Wiesbaden versektet) stehen. (kn)



**Elisabeth Eder**

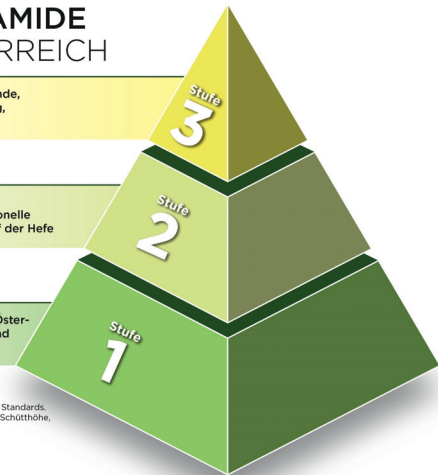
### QUALITÄTSPYRAMIDE SEKT AUS ÖSTERREICH

**Stufe 3**  
Trauben aus abgegrenztem Gebiet/Gemeinde, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mindestens 30 Monate auf der Hefe

**Stufe 2**  
Trauben zu 100% aus einem Bundesland (als Weinbaugebiet), ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mindestens 18 Monate auf der Hefe

**Stufe 1**  
Trauben, Verarbeitung und Versektung in Österreich, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mindestens 9 Monate auf der Hefe

Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schötthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.



## 3 Fragen an Elisabeth Eder

Erste Champagner-Botschafterin Österreichs und Weinberaterin in Salzburg (Weinflüsterer).

### Ist Prosecco wirklich ein Problem für Österreichs Sekterzeuger?

Ja und nein. Es gibt leider viel miesen, einfachen Frizzante. Man muss die Freunde prickelnder Getränke mehr sensibilisieren, mehr aufklären. Denn das Bildungsniveau auf diesem Feld ist sehr niedrig.

### Zu welchen Anlässen trinken die Österreicher prickelnden Wein?

Dass sich mit gutem Sekt oder Champagner ganze Menüs perfekt begleiten lassen, wissen nur echte Geniesser. Ansonsten gilt Sekt

oder Prosecco als Party- und Feiertränk. Dass «trocken» als Geschmacksangabe wie in Deutschland ein Hinweis auf recht süssen Prickler ist, weiss ebenfalls kaum jemand.

### Können die besten österreichischen Sekte mit gutem Champagner mithalten?

Was die Qualität betrifft, auf jeden Fall. Aber geschmacklich und stilistisch gibt es natürlich Unterschiede. Ein Vorteil für Österreich kann sein, dass man mit sortenreinem Sekt zum Beispiel aus Riesling, Grünem Veltliner oder Welschriesling aufwarten kann.