

Was bei Sektgrundweinen zu beachten ist

Herbert Krebs und Edgar Bärmann,
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Die badischen Sekte präsentieren sich am Markt sehr unterschiedlich. Neben den vielen guten Sekten finden sich auch Sekte mit negativen Prägungen. Was es bei der Produktion von Sektgrundweinen zu beachten gilt, wird nachfolgend erläutert.

Im Rahmen der amtlichen Prüfung von Sekt b.A. betreffen die Anteile der Ablehnungen bei Sekt: Untypische Alterungsnote (15,4 %), Böckser (14,7 %), erhöhter Gehalt an flüchtiger Säure (12,4 %) und Oxidation (12 %). Insbesondere im Jahre 2006 erforderte die Ernte von Sektgrundweinen viel Sortieraufwand, um den gewünschten Typ mit Frische und Eleganz zu erzeugen. Dennoch weisen die Sekte dieses Jahrgangs den höchsten Gehalt an gesamt-schwefeliger Säure der letzten Jahre auf.

Der gleichzeitig herausgegebene Leitfaden „Qualitätsmanagement in Weinbau und Kellerwirtschaft“ gibt ebenfalls Hinweise zur Produktion von Sektgrundwein.

Gesetzliche Anforderungen

Für die Herstellung dürfen nur Trauben aus dem bestimmten Anbauggebiet verwendet werden. Das Mindestmostgewicht für Sekt b.A. beträgt rebsortenunabhängig 63 °Oe. Dies ermöglicht selbst in schwachen Jahrgängen die Herstellung von Sekt b.A., auch wenn das rebsortenbezogene Mindestmostgewicht für Qualitätswein (als Stillwein) nicht erreicht wurde.

Da ein Gesamtalkoholgehalt von neun Volumenprozent Alkohol für die Cuvée vorgeschrieben ist, muss bei geringen Mostgewichten eine Anreicherung erfolgen.

Im fertigen Sekt b.A. müssen einschließlich der Anreicherung, dem Alkohol aus der zweiten Gärung und dem zulässigen (aber nicht üblichen) Alkoholzusatz mit der Versanddosage zehn Volumenprozent vorhandener Alkohol erreicht werden.

Die Alkoholerhöhung durch die Fülldosage ist auf 1,5 Volumenprozent Gesamtalkohol begrenzt, während die Versanddosage eine Erhöhung des vorhandenen Alkohols um maximal 0,5 Volumenprozent erlaubt.

Schweflige Säure

Der Gehalt an schwefeliger Säure darf im Endprodukt nicht mehr als 185 mg/l betragen. Eine Erhöhung um 40 mg/l aufgrund besonderer Witterungsverhältnisse ist möglich, wurde aber auch 2006 nicht umgesetzt.

In der Regel benötigt man für die Schwefelung nach der zweiten Gärung mindes-

tens 50 mg/l. Somit sollte ein Sektgrundwein bei 20 bis 30 mg/l stabiler freier SO₂ maximal 100 mg/l gesamte SO₂ enthalten.

Alle ausreichend reifen Trauben können verwendet werden. Die Anfang der 90er-Jahre praktizierte besonders frühe Ernte hat sich nicht bewährt. Auch Restmengen aus der frühen Lese für neuen Süßen und Traubensaft sind nicht geeignet.

Nur vollkommen gesunde Trauben eignen sich zur Herstellung von Sekt! Botrytis-befallene Trauben sind

auszusondern. Spätestens wenn der Jungwein viel SO₂ bindet, weiß man, dass man zu schlecht sortiert hat und das Produkt nicht versektet werden darf.

Zeigt der Jungwein muffige, pilzige Töne, eignet er sich ebenfalls nicht. Ein bereits UTA-belasteter Grundwein führt zu einem ungenießbaren Sekt. Leichte BSA-Töne oder aldehydige Tendenzen wegen später und geringer Schwefelung stören nur selten.

Das Mostgewicht legt den

Grundstein für den späteren Alkoholgehalt. Bei der zweiten Gärung mit Saccharose erhöht sich der Alkoholgehalt um 1,5 Volumenprozent. Falls ein Sekt mit 12 Volumenprozent hergestellt werden soll, dürfen

Zu hohes Mostgewicht

die Trauben natürlicherweise somit maximal 10,5 Volumenprozent potenziellen Alkohol enthalten. Aufgrund der guten Alkoholausbeute bei der Vergärung von Sektgrundweinen entspricht dies einem Mostgewicht von etwa 80 °Oe. Nur bei wenigen Rebsorten ist in Baden somit eine Anreicherung des Grundweines erforderlich.

In sehr guten Jahrgängen, insbesondere bei Burgundersorten, weisen die Trauben bereits sehr früh hohe Mostgewichte auf, präsentieren sich aber noch grasig und unreif. In solchen Jahren kann die Lese noch hinausgezögert werden, wenn die zweite Gärung mit Traubenmost erfolgt. Die ansonsten mit Saccharose eintretende Alkoholerhöhung um 1,5 Volumenprozent kann auf diese Weise so umgangen werden.

Verwendet man in der Versanddosage ebenfalls Traubenmost anstelle von Wein, so lässt sich der Alkoholgehalt zusätzlich drücken. Der zur Sekherstellung vorgesehene Traubenmost sollte schwefelarm eingelagert oder kurz vor der Versektung entschweifelt werden.

Säuregehalt

Als südlichstes deutsches Anbaugbiet reifen in Baden die Trauben oft sehr früh, was zu einem deutlichen Säureabbau in der Beere führt. In den meisten Fällen wird der Lesetermin aber



Die hochwertigsten Sekte Badens reifen mindestens neun Monate auf der Hefe. Bild: DWI



Der hohe Botrytisanteil des mittleren Sektes zeigt sich nicht nur in der Analytik (1,5 g/l Gluconsäure, 5 mg/l freie und 165 g/l gesamte schweflige Säure), sondern auch in der Farbe. Bild: Krebs

vom Mostgewicht bestimmt und nicht vom Säuregehalt. Die zulässige Säuerung der Cuvée (maximal 1,5 g/l Weinsäure) kann den Säuregehalt erhöhen und den pH-Wert optimieren. Die Säuerung des Grundweins sollte jedoch nur nach Vorversuch und in Absprache mit dem Lohnversekter erfolgen. Die in Rheinland-Pfalz häufig gestellte Forderung nach 7 bis 9 g/l Gesamtsäure kann für Baden nicht immer gelten.

Verarbeitung

Die Ernte sollte kühl und schonend erfolgen. Auch der Transport in die Presse sollte nicht mittels Pumpen erfolgen. Bei normalem Sekt kann abgebeert werden, aber in den meisten Fällen ist die Ganztraubenpressung üblich. Eine Maischezeit erfolgt nur bei Bukettensorten wie Muskateller oder Traminer. Der Pressvorgang sollte ausreichend lange erfolgen, wobei die Anzahl der Scheitervorgänge einzuschränken ist. Viele Pressen verfügen dazu über ein spezielles Crémant-Programm. Als Gerbstoffgehalt sollten maximal 200 mg/l angestrebt werden, was bei korrekt hergestellten weißen Grundweinen ohne Schönung möglich ist.

Wer einen Rosé-Sekt erzeugen will, kann dennoch

einen weißen Grundwein erzeugen. Erst bei der Versanddosage wird durch die Wahl des entsprechend dunklen Dosagewines über die Farbe entschieden. Die getrennte Herstellung von weißem und roséfarbenen Rohsekt ist nicht erforderlich.

Die sauber vorgeklärten Moste vergärt man mit Stickstoff sparenden Hefen oder bei Bukettensorten mit Aroma fördernden Hefen unter Einsatz gestaffelter Gärtsalzmengen. Auf vollständiges Durchgären wird Wert gelegt. Falls es bereits Schwierigkeiten bereitet, den Most vollkommen zu vergären, ist vor dem weiteren Ausbau der Lohnversekter darüber zu informieren.

Bereits vor Ende der Gärung füllt man den Tank weitgehend auf. Nach der Gärung ist der Tank vollzulegen und mindestens acht Tage zwecks Abbau des Acetaldehyds abzuwarten.

Der nächste Ausbauschritt ist davon abhängig, ob ein biologischer Säureabbau durchgeführt werden soll oder nicht. Wird auf den BSA verzichtet, erfolgt mit dem Abstich eine Schwefelung.

Insbesondere bei der Herstellung nach dem klassischen Flaschengärverfahren ist man bestrebt, den BSA im Grundwein durchzuführen, um das Risiko des Säure-

reabbaus bei der zweiten Gärung und Lagerung auszuschließen. Ein unerwünschter BSA auf der Flasche führt zu einer nicht mehr zu korrigierenden Säurerminderung und zu deutlichen Klär- bzw. Rüttelproblemen. Zur Einleitung des BSA empfehlen wir den Einsatz von Starterkulturen.

In solchen Fällen erfolgt der Abstich erst nach dem vollständigen BSA. Zudem wirkt sich dieser bei den Burgundersorten sensorisch positiv aus.

Beim Abstich schwefelt man etwas geringer als üblich (max. 50mg/l). Je nach Rebsorte und Versekter sollten 20 bis 30 mg/l freie schweflige Säure nicht überschritten werden. Ein sehr reduktiver Ausbau – bei geringem Schwefelgehalt – ist anzustreben, weil der Einsatz von Ascorbinsäure im Grundwein nicht empfohlen wird.

Der Hersteller übergibt dem Versekter einen sensorisch einwandfreien, stabilen, steril filtrierten Grundwein. Ein geringer Schwermetallgehalt (Kupfer, Eisen), Weinstein- und Eiweißstabilität sind dabei ebenso selbstverständlich wie optimale SO₂-Gehalte.

Crémant

Für weißen Crémant dürfen aus 150 kg Trauben nur 100 Liter Most gekeltert werden. Der Gehalt an gesamter schwefliger Säure ist auf 150 mg/l begrenzt und der Restzuckergehalt muss 50 g/l unterschreiten. Aufgrund des geringen Auspressgrades und dem damit verbundenen UTA-Risiko sollten nur ausreichend reife Trauben aus gut ernährten, stressfreien Reben verwendet werden.

Abweichend vom Sekt b.A. reicht beim – in Baden nicht üblichen – Aromatischen Qualitätsschaumwein b. A. ein Gehalt von 6 Volumenprozent vorhandenem und 10 Volumenprozent Gesamtalkohol aus. Dieser Sekt

Fortsetzung nächste Seite



Die Kapsel ist ein vorgeschriebenes Element der Flaschenausstattung. Bild: Sigler

muss aus Traubenmost und teilweise gegorenem Traubenmost in der ersten Gärung erzeugt werden. Als Rebsorten sind Müller-Thurgau, alle Muskatsorten, Scheurebe, Traminer, Huxelrebe und Perle zugelassen. Für eine frühe Vermarktung ist die kurze Herstellungsdauer von nur einem Monat vorteilhaft.

Fazit

Zur Herstellung eines guten Sektes gelten zwar nicht immer die gleichen Voraussetzungen wie für Stillwein, aber nur aus einem guten Grundwein kann ein edler Sekt hergestellt werden. Bei sensorisch einwandfreien Grundweinen mit höheren SO_2 -Gehalten bietet sich mit Perlwein eine sinnvolle Alternative an.

Die jährlich erzeugte Menge von rund 2,5 Millionen Liter badischem Sekt b. A. kann sich nur dann von den einfachen Erzeugnissen abheben, wenn Traubenerzeuger, Grundweinhersteller und Versekteur zusammenwirken und das Optimum anstreben. □

Herbert Krebs
Tel. 0761/40165-56
herbert.krebs@wbi.bwl.de