



Die deutschen Sektmeister

Niemand trinkt so viel Sekt wie die Deutschen, in keinem anderen Land ist der Pro-Kopf-Konsum höher. Doch geht es um die Spitze des Segments, denken die meisten an Champagner oder Crémant. Eine Reihe deutscher Winzer hat sich aufgemacht, das zu ändern - mit traditionellen Methoden und viel Handwerk erobern sie das Premiumsegment.

Von Katharina Matheis

An einem Wochenende Ende Juli ist es trübelig auf dem Weingut Christmann. Steffen Christmann fährt mit einem Gabelstapler über den Hof und lädt ein in Folie gewickeltes Fass von einem Transporter, der gerade angekommen ist. Er hat insgesamt zehn Holzfässer dabei. Sie bestehen aus Eiche aus dem Spessart und Pfälzer Wald, es sind absolute Premiumprodukte.

In diesem Keller sollen sie ihre neues Zuhause haben. Das Weingut Christmann zählt zu den renommiertesten Betrieben der Pfalz. Mittlerweile ist die 27-jährige Sophie als Nachfolgerin eingestiegen. Die Familie ist vor allem für zwei

Jahre berühmt: Riesling und Spätburgunder. Doch die neuen Fässer sind für keinen der beiden Klassiker. Sie sind für das jüngste Abenteuer des Traditionsbetriebes: Premiumsekt.

Gegenüber des Gabelstaplers nimmt Mathieu Kauffmann das eingewickelte Fass entgegen. Kauffmann zählt zu den talentiertesten und feinsinnigsten Weinmachern in Deutschland; erst vor wenigen Monaten wurde er vom Gault&Millau als Winzer des Jahres 2020 ausgezeichnet. Der gebürtige Franzose arbeitet seit Jahren in Deutschland. Früher war er Kellermeister bei Bollinger, einem der bekanntesten Champagnerhäuser der Welt. Doch jetzt steht Kauffmann hier in

Fotos: Fabian Pellegrini

der Pfalz und hilft den Christmanns, die Fässer abzuladen. Denn der Sektmeister hat eine Vision: Was er in der Champagne gelernt hat, lässt sich auch in Deutschland schaffen. Er hat sich mit Christmanns zusammengetan, um biodynamischen Spitzensekt zu kreieren: mit dem neugegründeten Sektgut Christmann&Kauffmann. Damit trifft das Winzergespann den Trend der Zeit.

Denn niemand trinkt so gerne und so viel Sekt wie die Deutschen: Über drei Liter im Jahr. Rund 20 Prozent des weltweit hergestellten Schaumweins werden hierzulande entkorkt. Doch das Verhältnis der Deutschen zum Sekt ist zwiespältig. Einerseits ist die Sekt-Begeisterung nirgendwo größer. Andererseits wird dabei extrem gespart. So groß der Sekturst der Deutschen ist, so gering ist ihre Zahlungsbereitschaft. Der Durchschnittspreis für eine Flasche liegt derzeit bei nicht einmal drei Euro - und das sogar inklusive der Sektsteuer von rund einem Euro, die für jede einzelne anfällt.

Und wenn die Deutschen mal etwas mehr für eine Flasche Schaumwein ausgeben, kommt der in der Regel aus der französischen Champagne. Die Namen, die bis heute die Ohren von Premium-Schaumweinfans klingeln lassen, lauten Champagner, Crémants, Franciacorta. Sie warfen jahrzehntelang einen Schatten auf das deutsche Pendant, den Winzersekt. Das sind all jene Sekte, die in Weingütern hergestellt werden, doch sie haben in ihrem Heimatland einen



Marktanteil von gerade einmal drei Prozent. Kein Wunder also, dass Sekt bislang eher Nebenprodukt der deutschen Weinbranche war.

Bis ein Winzer aus Rheinhessen das änderte: Volker Raumland. Er ist ein höflicher Mann, zurückhaltend mit dem Selbstbewusstsein eines Menschen, der mit seinem Handwerk zufrieden ist. Jahrelang war er ein Dienstleister für die Weingüter, die selbst Sekt herstellen wollten. Denn Raumland hatte eine mobile Sekt-Anlage, mit der er zu den Weingütern fuhr, um deren Weine zum Schäumen zu bringen.

Raumland tourte durch alle deutschen Anbauggebiete und betreute schließlich den Sekt von über 200 Weingütern. Und je mehr er den Sekt anderer herstellte, desto größer wurde sein Erfahrungsschatz. Nach einigen Jahren weiß er genau, auf was es ankommt, damit Sekt nicht banal schmeckt. „Viele meinen, sie könnten einen gute schmeckenden Wein einfach zu Sekt machen. Dabei muss man dafür von vornherein andere Weine aussuchen“, sagt Raumland. Er kennt

die Faktoren für Spitzensekt: ein Grundwein mit niedrigem Alkohol, zurückhaltend im Geschmack, säurebetont. Denn sobald der Wein schäumt wird alles Geschmackliche potenziert, der Alkohol wird höher.

In den 90er Jahren entdeckt Raumlund in seiner Heimat Rheinhessen eine leerstehende leuchtend-gelbe Villa. Er kauft das Haus und pflanzt hinter dem Anwesen einen neuen Weinberg: Chardonnay, Spätburgunder, Schwarzwiesling - es ist die Champagner-Formel.

„Damit konnte ich endlich eigenen Sekt machen, und zwar genau so, wie ich es für richtig hielt“, sagt er heute. Ganz auf Schaumwein spezialisiert, pflegt er andere Arbeitsweisen als die anderen Winzer. Er erntet seine Trauben früher, damit sie nicht so viel Alkohol haben. Er baut den Grundwein eher geschmacklich zurückhaltend aus, weil durch die Kohlensäure später alles stärker wird. Und vor allem übt er



sich in einer Tugend: Warten. Raumlund lässt seine fertigen Sekte oft jahrelang im Keller liegen, bevor er sie auf den Markt bringt.

Denn je länger der Sekt mitsamt der Hefe reift, desto cremiger wird er; desto vielschichtiger wird das Aromenspiel. Und vor allem entwickelt sich ein angenehmer Duft von Brioche, für den gerade Champagner weltberühmt ist. Raumlunds Sekte haben den alle. In Blindproben halten viele die Raumlund-Sekte für Champagner.

Und damit wurde Raumlund zur Galionsfigur der deutschen Winzerbranche, die auf einmal merkte: Das können wir doch auch!

Und die neuen deutschen Sektmeister setzen dabei vor allem auf eines: Handwerk. „Bis zu 55 Mal wird eine Flasche unseres Sekts in die Hände genommen“, sagt Mark Barth aus dem Rheingau. Er zählt mit Volker Raumlund zu den deutschen Sektpionieren. Im Rheingau befinden sich Teile der besten Lagen Deutschlands. Und Barth versektet die Weine seiner besten Parzellen.

Die Lage „Hassel“ etwa zählt zu den Filetstücken der Gegend: steile Hänge, geprägt von Löss-Lehm, Quarzit und Buntschiefer. Hier wachsen Weine, die als „Erste Gewächse“ ausgezeichnet sind. Barth war der erste Winzer, der diese Premier Crus zum Schäumen brachte. „Riesling spiegelt auch bei einem Lagensekt hervorragend die Böden wider, auf denen er gewachsen ist“, sagt Barth.

Mit dieser Dynamik bewegten die deutschen Sektmeister auch den Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Hier sind rund 200 Spitzenbetriebe Deutschlands vereint: Er zeichnet zum Beispiel die Großen Lagen und Großen Gewächse aus. 2018 beschlossen die Spitzenwinzer, dass nun auch Sekt diesen Grand Cru-Status erreichen kann.

„Circa ein Drittel unserer jährlichen Ernte wird nach traditioneller Methode zu Sekt veredelt - Tendenz steigend“, sagt Barth. Mit solchen Vorbildern vor Augen beschloss vor zehn Jahren Niko Brandner eines der besten Sekthäuser Deutschlands aufzubauen. Eigentlich ist der heute 36-Jährige ein gelernter Bankkaufmann, doch der Beruf war ihm bereits nach der Ausbildung fad geworden. Das Weinhandwerk faszinierte ihn viel mehr. Also begann er

eine Ausbildung zum Winzer an und studierte zudem am Weincampus in Neustadt an der Weinstraße. Von Anfang an war er von einer Vision getrieben: Sekt in Perfektion.

„Ich hatte von Anfang an den Wunsch, ein Produkt ohne große Eingriffe zu machen. Sekt eignet sich perfekt dafür. Dadurch kann ich sehr viel eigene Handschrift einbringen“, sagt Brandner.

Sein Traum traf auf Schicksal, als ein Unternehmerehepaar in seiner Heimatstadt eine Domäne gekauft hatte, um ein neues Weingut aufzubauen. Damals suchten sie noch einen Kellermeister und trafen auf den motivierten Brandner. Sie übertrugen dem damals 25-Jährigen die komplette

Tipps zum Sektkauf

1. „Traditionelle Flaschengärung“

Wenn dieser Begriff auf der Flasche steht, haben Sie es mit einem Sekt zu tun, der in der Flasche vergoren wurde. Diese Methode ist typisch für die Champagne und ergibt feinere Aromen als im Großtank.

2. Fragen Sie nach der Hefezeit

Je länger ein Sekt nach der Gärung auf der Hefe reift, desto stärker entwickelt er den Duft von warmen Hefekuchen. Wer das mag, sollte sich nach dem sogenannten Hefelager erkundigen. Ein Jahr sollte es mindestens sein, doch mit jedem zusätzlichen Jahr wird's interessanter.

3. Verschiedene Reben, verschiedene Charaktere

Achten Sie auf die Rebsorten, aus denen der Sekt gemacht ist. Wer intensivfruchtige Sekte mag, sollte sich an Bukettrebsorten wie Scheurebe oder Muskatteller orientieren. Sekt aus Spätburgundertrauben hat einen besonders vollmundigen Körper. Die Fans säurebetonter Schaumweine werden mit Riesling glücklich.

Verantwortung. „Die komplette Stilistik, Ausbau und Rebsortenwahl konnte ich von Anfang an frei entscheiden“, sagt Brandner.

Das Weingut „Griesel“ wurde nach gleichnamigen Stadtteil benannt, und Brandner konnte den Betrieb ganz nach seinen Vorstellungen aufbauen. Er arbeitet puristisch, lässt seine Weine spontan vergären, er filtert nicht vor und schwefelt kaum. Seine Sekte sind trocken, manche haben kein einziges Gramm Restzucker.

Heute hat er ein sechsköpfiges Team und füllt jährlich 75.000 Flaschen ab. Seine Sekte werden in Spitzenrestaurants in ganz Deutschland ausgeschenkt. Meist ist er noch vor der neuen Lese ausverkauft. „Im Grunde haben wir nur die alte Sekttradition wiederbelebt“, sagt er.

Und das freut eine Frau besonders: Monika Reule ist Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts. Damit leitet sie jene Organisation, die Imagearbeit für den deutschen Wein betreibt. Und Sekt, das war hier lange Zeit kein großes Thema. „Der Sektmarkt ist in Deutschland sehr preisaggressiv. Doch wir beobachten derzeit einen wachsenden Premiummarkt für Winzersekt“, sagt sie.

Und so haben sich auch zahlreiche Newcomer etabliert, die wissen, wie stark handwerklicher Sekt sein kann. Biodynamiker wie Vincent Eymann aus der Pfalz beispielsweise, der mit seinen Burgundersekten gar nicht erst versucht Champagner nachzuahmen - sie sind auf ihre pfälzische Art eigenständig und großartig. Oder die trockenen Charaktersekte von Frank John, die mittlerweile limitiert an Händler abgegeben werden, da sie so schnell ausverkauft sind.

All die Winzer haben verstanden, dass es darauf ankommt, handwerklich zu arbeiten. Das gilt auch für die

Christman&Kauffmann-Kooperation. „Wir wollen aus den klassischen Rebsorten in den besten Lagen auf handwerkliche Art und Weise biodynamischen, terroirbezogenen Sekt machen und damit etwas schaffen, was es so in Deutschland noch nicht gibt“, sagt Sophie Christmann. All ihre Lagen werden biodynamisch bearbeitet, die Trauben von Hand gelesen und nach schonender Champagnerpressung in kleinen und großen Holzfässern vergoren. Mit dieser Herangehensweise wollen die Winzer eine neue Sekt-Benchmark setzen.

Aus diesem Grund hat Christmann&Kauffmann auch die hochwertigen Holzfässer angeschafft. „Langfristig wollen wir die Grundweine 100 Prozent im Holz ausbauen. Dabei geht es uns nicht darum, dass die Weine nach Holz schmecken sollen, sondern darum, dass sie schon jung etwas Sauerstoffeinfluss ausgesetzt sind. So wird der Sekt hinterher spannender und die Weine werden schon jung an den Sauerstoff gewöhnt“, sagt Sophie Christmann. Sie hat eine klare Vision für das spätere Geschmacksbild. Zum Beispiel will Christmann&Kauffmann ausschließlich Brut Nature-Sekte abfüllen, also ohne zugesetzten Zucker. „Ein großer Sekt aus einem perfekt hergestellten Grundwein braucht keinen Restzucker. Vorbild sind für uns die kleinen Winzerchampagner“, sagt Sophie Christmann.

Nur gehört dazu etwas, was ihr manchmal schwer fällt: warten. „Zu unserem Qualitätsanspruch gehört natürlich auch ein langes Hefelager, welches mindestens 36 Monate sein wird, in den gehobenen Qualitäten noch länger“, sagt sie. Das komplette Sortiment wird deshalb 2029 verfügbar sein. Zwar würde es auch bis dahin Sneak-Previews und Werk-schauen geben, doch wer Weine von Weltruhm machen möchte, braucht einen langen Atem. Doch Sophie Christmann weiß jetzt schon, dass sich das lohnt: „Es braucht Geduld, wenn man wirklich großes erreichen will. Und wir sind uns sicher, dass wir das wollen.“ ♦

vivanty

Das Beste aus Lifestyle, Wirtschaft, Sterneküche, Automobile, Reisen & Hotels & die besten Interviews



Großes Special im Heft

Alles Wissenswerte rund um das Thema Wein

GAMING >

Playstation 5 und Xbox Series im Überblick

Welche neue Konsole was kann und welche besser ist

ELEKTROMOBILITÄT >

Beschleunigte Effektivität

Was wir von Elon Musk und Tesla lernen können

AFRIKA

Faszinierende Kultur und beeindruckende Tierwelt



Oliver Mommsen im Interview

Der ehemalige Tatort-Darsteller zeigt sich von seiner komischen Seite



Gesund und fit mit schlauer Technik

So behalten Sie Ihre Gesundheitswerte im Blick und erreichen Ihre Fitness-Ziele

