



© Greiner Medienagenten

Christmann & Kauffmann: Die ersten sechs Sekte – und Idig Brut Nature in der Pipeline

CHRISTMANN & KAUFFMANN: DIE ERSTEN SECHS SEKTE – UND IDIG BRUT NATURE IN DER PIPELINE

Steffen Christmann, seine Tochter Sophie und der Sekt-Vordenker Mathieu Kauffmann gewährten anlässlich einer Präsentation bei Jan Hartwig in München Einblick in Pläne und Projekte – und stellten alle sechs bislang degorgierten Sekte aus ihrem Gemeinschaftsprojekt vor.

05.02.2024

Kurze Rückblende: Im Sommer 2019 bekam Steffen Christmann das Weingut eines Winzers am Ort angeboten. Christmann schlug ein, dachte jedoch anfangs daran, den größten Teil der Fläche weiterzugeben. Als kurz darauf Mathieu Kauffmann, damals übrigens gerade zum **Falstaff Winzer des Jahres** gewählt, überraschend beim Weingut Reichsrat von Buhl entlassen wurde, entstand im **Handumdrehen eine Idee**: Warum mit den hinzugewonnenen Weinbergen kein **gemeinsames Sektgut gründen**? Kurz entschlossen, wurden die Trauben auf den neuen Flächen noch im August gelesen: Weine, die in der Flaschengärung zu Sekt werden sollen, benötigen ja eine **lebendige Säure** und dürfen nicht zu kräftig im Alkohol sein. Der Elsässer Kauffmann, der lange in der Champagne gearbeitet hatte, etwa als **Chef de Cave** bei Bollinger, der das Handwerk mit den Bubbles also aus dem Effeff beherrscht wie kaum ein Zweiter, instruierte das Christmann-Team bei den Sekt-typischen Arbeitsschritten: Das Sektgut Christmann & Kauffmann war geboren.

Fünf Jahre später – die Sekterzeugung ist die **langsamste aller Wein-Disziplinen** – sind gerade einmal **sechs Sekte** am Markt erschienen, alle noch in kleinen Stückzahlen. Die zuletzt degorgierte **Cuvée »103«** steht erst gerade jetzt vor dem **Verkaufsstart**. Dabei folgt der Zahlencode einem einfachen Schema: alle Sekte, die mit »1« beginnen, sind Riesling-Sekte. Die mit der »2« beginnenden stammen von Burgundersorten, sind also aus Pinot Noir, Weißburgunder und Chardonnay in wechselnden Anteilen cuvettiert. Die auf die Führungsziffer folgenden Zahlen zählen die Degorgements ab: »101« bezeichnet den ersten degorgierten Rieslingsekt, »203« das dritte Degorgement eines Sekts auf Burgunderbasis. Mit dem »Degorgieren« ist das **Entfernen der Hefe** gemeint, die aus der Flaschengärung stammt: Da der Sekt natürlich nicht trüb zu den Kunden kommen soll, ist das »Degorgieren« die **Grundbedingung für die Vermarktung**. Gleichzeitig ist dieser Moment für die

Entwicklung des Weins bedeutsam, denn ab jetzt besitzt er nur noch einen geringeren Oxidationsschutz, seine Flaschenreife beginnt.

EINE ART SOFT OPENING

Die ersten Christmann & Kauffmann-Sekte geben erst eine grobe Orientierung darüber, wohin die Reise geht. Gleich von Beginn weg wurden die **Weinberge auf Bio-Bewirtschaftung** umgestellt. Mit dem Jahrgang 2022 bekamen sie ihr *Bio-Zertifikat*. Um zu einem späteren Zeitpunkt keine Nicht-Bio-Weine mit Bio-Weinen verschneiden zu müssen, wurden erst aus dem 2021er-Jahrgang und aus einem bereits **biodynamisch zertifizierten** Weinberg Reserveweine angelegt. **Reserveweine** erfüllen beim Blenden hochwertiger Champagner oder Sekte eine sehr wichtige Funktion, bringen sie durch ihre Reife doch zusätzliche Würze und Komplexität. Von diesem **Mosaikstein** werden indes erst künftige Cuvées profitieren.



v.l.n.r. Sophie Christmann, Mathieu Kauffmann und Steffen Christmann

Die Produktion begann mit rund **10.000 Flaschen** in 2019, Ziel ist eine Größe von etwa 80.000 Flaschen, wenn die betriebseigenen Weinberge einmal alle in Schuss und **für die Sekterzeugung optimiert** sind. Steffen Christmann verriet dabei, dass auch **Einzellagen-Sekte** in der Pipeline sind: Schon Ende dieses Jahres werden Kleinstmengen an **Gimmeldinger Biengarten** (Riesling) und **Königsbacher Heidböhl** (Spät- und Weißburgunder) vorgestellt – da die Mengen **für einen öffentlichen Verkauf zu klein** sind, ist das Nachdenken darüber, wie und wo die Sekte probiert werden können, noch in vollem Gang. In noch weiterer Zukunft liegt die Ankunft von Einzellagensekt Nummer drei: »Der einzige **Traubenzukauf**, den das Sektgut Christmann & Kauffmann vornimmt, betrifft Riesling Trauben aus dem Weingut Christmann, nämlich aus dem *Idig*.« Für diesen Grand Cru-Einzellagensekt streben die drei Unternehmens-Chefs eine Lagerdauer von **sechs bis acht Jahren** vor dem Degorgieren an. Man kann sicher also noch einiges erwarten von diesem – man muss fast schon sagen: aus Zufall entstandenen – **Spitzengut**. Dabei ist das Ziel klar, so Christmann: »Wir wollen einen Schaumwein machen, der nirgends anders gewachsen sein kann als in der *Pfalz*.«