

# Sekt

Die prickelnde Verführung



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)



# Deutschland prickelt

Winzersekt und Secco: Die deutschen Winzer sind Spezialisten für schäumende Weine. Und die Deutschen sind Weltmeister im Schaumweinkonsum! Ein Glas Sekt lässt uns den Moment genießen. Nicht nur, wenn es etwas zu feiern gibt! Nirgendwo auf der Welt wird mehr Schaumwein genossen als in Deutschland: rund fünf Flaschen pro Kopf sind es durchschnittlich pro Jahr. Kein Wunder also, dass in Deutschland eine große Schaumweinviefalt existiert.

## Wie kommen die Perlen in den Sekt?

Bei der Sektherstellung werden Weine ein zweites Mal vergoren. Dabei entsteht Kohlensäure, die im Produkt verbleibt und das Charakteristikum des Schaumweins ausmacht. Die meisten Markensekte werden als Cuvées aus verschiedenen Grundweinen in großen Druckbehältern vergoren, was größere einheitliche Partien garantiert. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt erst nach Abschluss des Gärprozesses.



Qualitätsmerkmal für Sekt ist in erster Linie der Grundwein und in zweiter Linie das Herstellungsverfahren. Der Winzer schätzt in der Regel kleinere, individuellere Partien und wendet daher häufig die klassische Flaschengärung an. Hierbei erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Die einzelnen Flaschen werden solange „gerüttelt“, d.h. gedreht und dabei langsam aufgerichtet, bis sich die Hefe im Flaschenhals abgesetzt hat. Dann wird die Hefe entfernt, ohne dass der Sekt die Flasche verlässt.



# Winzersekt

Winzersekt ist eine Bezeichnung für einen nach dieser traditionellen Methode erzeugten Sekt aus eigenen, im Weingut vinifizierten Trauben eines Erzeugers. Er trägt den Zusatz „b.A.“, wenn die Trauben aus einem bestimmten Anbaugebiet stammen. Die Bezeichnung wurde vor 30 Jahren in Rheinland-Pfalz kreiert. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Bezeichnung Crémant in Deutschland zugelassen: Ganztraubenpressung, traditionelle Flaschengärung, Angabe eines Anbaugebietes, nur Trauben aus bestimmten zugelassenen Rebsorten. Winzersekte von Weingütern oder Genossenschaften – manche „Sektmanufakturen“ haben sich sogar darauf spezialisiert – werden im Fach- und Versandhandel oder im gut sortierten Lebensmittelhandel angeboten. Oder man kauft sie direkt beim Erzeuger.



## Spaß muss sein: perlender Secco

Secco und Perlwein heißen Weine mit zugesetzter oder eigener Kohlensäure, aber etwas geringerem Innendruck. Die Bezeichnung Secco hat sich, inspiriert vom italienischen Prosecco, als eine Art Gattungsbegriff eingebürgert; die offizielle Bezeichnung lautet: Deutscher Perlwein. Perlweine oder Seccos sind sommerlich-fruchtige Erfrischungen, die viel Trinkvergnügen bereiten. Durch den Wegfall der Sektsteuer und das vereinfachte Verfahren sind sie in der Regel preiswerter als Sekte. Bei den Deutschen sind sie zunehmend beliebt.

# Wussten Sie schon ?

Das Wort Sekt kommt von Shakespeare! Ein bekannter Schauspieler, Ludwig Devrient, bestellte um 1825 in der Berliner Weinstube „Lutter und Wegner“ (gibt es noch heute!) sein Lieblingsgetränk Champagner mit einem Zitat aus Heinrich IV: „Bring er mir Sect, Schurke – ist keine Tugend mehr auf Erden?“ (Akt II,4: “Give me a cup of sack, rogue. Is there no virtue extant?”). Shakespeare hatte Falstaff eigentlich Sack, also einen trockenen Sherry-Wein ordern lassen. Aber weil Devrient eben damit Schaumwein meinte, bürgerte sich der Ausdruck Sekt für perlenden Wein ein. 1925 wurde daraus eine amtliche Bezeichnung, weil der Begriff Champagner nicht mehr für deutsche Schaumweine benutzt werden durfte. Übrigens: 1779 übersetzte Johann Gottfried Herder den französischen Begriff Mousse für die Perlen im Sekt mit „Schaum“: der Schaumwein war geboren.

## Der Pikkolo

Typisch für Deutschland ist der „Pikkolo“, eine kleine Sektflasche von 0,2 Liter Fassungsvermögen. Eigentlich ist Pikkolo ein eingetragenes Warenzeichen der Firma Henkell aus den 1930er Jahren für die Sektmarke Henkell trocken. Damals wurden auch junge Hotel- und Kellnerlehrlinge als Pikkolo bezeichnet, und ein gezeichneter „Pikkolo“ war eine Werbefigur für die Marke. Heute hat sich der Begriff auch für Minisektflaschen anderer Fabrikate eingebürgert. Ein „Pikkolo“ geht immer!

# Sekt und seine sensiblen Seiten

Sekt hat seine eigenen Rituale und Regeln. Während manche Weine zu Hause noch reifen können, verlässt der Sekt die Keller der Winzer auf dem Höhepunkt seiner Reife. In kühlen, dunklen Kellern lässt er sich jedoch ohne weiteres ein bis drei Jahre lagern, ohne seine Spitzenqualität zu verlieren. Die ideale Trinktemperatur liegt für weiße und rosé Sekt bei ca. 8 °C. Wer es versäumt hat, den Sekt rechtzeitig in den Kühlschrank zu stellen (und bitte auch nur dort hinein und nicht ins Eisfach!), dem bleibt auf die Schnelle noch

die Möglichkeit, den Sekt zu frappieren; dazu die Flasche in einen Kühler stellen, viel klein gehacktes Eis und eine Hand voll Salz dazu geben, dann die Flasche am Hals ein paar Minuten hin- und her drehen.





## Das Glas als Medium

Die Sektschale ist denkbar ungeeignet, da die Kohlensäure durch die große Oberfläche schneller verfliegt als aus einem zylindrischen Glas. Ideal ist daher das hohe schlanke Glas. Dabei spielt es weniger eine Rolle, ob diese feingliedrigen Gefäße tulpenförmig sind oder ganz schmal und parallel, ob sie sich an der Mündung ein wenig nach außen wölben oder nach innen. In all diesen Formen kommt das Spiel der Perlen am schönsten zur Geltung.



*Gläser: Schott Zwiesel*





**WINE**<sub>in</sub>**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESEN

---

**HERAUSGEBER:**

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

[info@deutscheweine.de](mailto:info@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)