

Winzersekt - Die deutsche Antwort auf Champagner



Auf der ganzen Welt gilt Champagner als Inbegriff des Luxus, wenn es etwas Besonderes zu feiern gibt. Der Begriff Champagner ist geschützt, nur Schaumwein aus einem geographisch definierten Gebiet südlich von Paris, der Champagne, darf so genannt werden. Die Champagner- auch „Traditionelle Methode“ genannt, wird jedoch weltweit angewandt, um hochwertigen Schaumwein zu produzieren. Bekannte Beispiele sind spanischer Cava, französischer Cremant, italienischer Franciacorta oder deutscher Winzersekt.

Das Besondere bei der Herstellung ist, dass die Zweitgärung in der Flasche stattfindet, die später verkauft wird. Zunächst wird der Grundwein hergestellt, für den häufig lokale Rebsorten verwendet werden. Bei Champagner sind dies immer Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, in Deutschland ist Riesling sehr beliebt. Gesunde, unversehrte Trauben werden früh gelesen, damit die Säure noch hoch ist und zu einem Wein mit einem niedrigen Alkoholgehalt von 10-11% vergoren. Im Anschluss werden mehrere Grundweine miteinander verschnitten, das sogenannte Blending. Dieser Schritt spielt eine wichtige Rolle, um die Balance zwischen Fruchtigkeit und Säure herzustellen, einen typischen Hausstil zu produzieren oder die Komplexität durch eine größere Vielfalt an Aromen zu erhöhen. Mit Ausnahme von Vintage-Sekten werden meist Weine unterschiedlicher Jahrgänge verschnitten. Der Grundwein wird in Flaschen abgefüllt, mit einer Mischung aus Zucker, speziellen Hefen, Nährstoffen und Klärungsmittel versetzt und mittels Kronkorken verschlossen.

Jetzt findet die zweite, die Flaschengärung statt. Die Hefe wandelt den Zucker in Alkohol um, so dass der Alkoholgehalt um etwa 1% steigt. Dabei entsteht als Nebenprodukt Kohlendioxid, das für die typische Perlage sorgt. Die Hefen sterben nach der Vergärung ab und zersetzen sich, wobei die typischen Hefearomen von Biskuit, Brotteig oder Brioche abgegeben werden. Bei sehr hochwertigem Schaumwein kann dieser Prozess bis zu zehn Jahre dauern. Die Flaschen werden während dieser Zeit bei kühler Temperatur horizontal gelagert. Da der Konsument einen Bodensatz abgestorbener Hefen in der Flasche nicht akzeptieren würde, muss dieser entfernt werden. Hierzu werden die Flaschen manuell oder technisch allmählich in eine vertikale Position mit dem Kopf nach unten gebracht. Dadurch sammelt sich der Hefesatz in einer Plastikschiene im Kronkorken. Der Flaschenhals wird dann in einer gefrorenen Salzlösung gekühlt, der Verschluss gelöst und die gefrorene Hefe schießt aus der Flasche. Diesen Vorgang nennt man „Degorgieren“. Da auch ein wenig Flüssigkeit verloren geht, wird eine Mischung aus Wein und Zucker, der so genannte „Liqueur d´ Expedition“ wieder aufgefüllt und über die Zuckermenge auf den vom Produzenten gewünschten Süßegrad gebracht. Die gängigste Variante ist „brut“, was in der Europäischen Union einen



Restzuckergehalt von 0-12 Gramm pro Liter bedeutet. Die Flasche wird jetzt mit einem Korken, der auf etwa 60-70% seines Umfangs gepresst wird, wodurch er die klassische Pilzform erhält, verschlossen und mit einem Drahtkorb befestigt.

Dieser mehrstufige Produktionsprozess ist sehr aufwändig und das Endprodukt muss damit automatisch im Verkauf einen höheren Preis erzielen, als herkömmlicher Sekt. Die Entwicklung dieser Methode wurde wesentlich durch zwei historische Persönlichkeiten die für Champagner noch heute namensgebend sind, geprägt, den Mönch „Dom“ Perignon und die Witwe „Veuve“ Cliquot.

In Deutschland wird Winzersekt nach der traditionellen Methode hergestellt. Das deutsche Weinrecht sieht vor, dass der Schaumwein mindestens neun Monate auf der Hefe liegen muss, bevor er degorgiert wird. Die Trauben müssen vom Weingut stammen und die Flaschenabfüllung hat ebenfalls auf dem Weingut stattzufinden. Neben Riesling werden typischerweise auch Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay, Silvaner oder Scheurebe verwendet. „Blanc de Blanc“ ist Schaumwein von weißen, „Blanc de Noir“ ein weißer Sekt von roten Trauben. Das Etikett trägt die Bezeichnung „Klassische Flaschengärung“. Der deutsche Weinmarkt ist sehr preissensitiv. Die wenigsten Konsumenten sind bereit, mehr als nur ein paar Euro für eine Flasche Sekt auszugeben. Winzersekt bildet damit naturgemäß nur einen kleinen Teil der in Deutschland verkauften Schaumweine. Der überwiegende Teil entfällt auf mittels Tankmethode hergestellte Sekte, die schon für 3-4 Euro im Supermarkt zu haben sind. Bei der Tankmethode entfallen das Degorgieren und der Reifeprozess auf der Hefe. Nachdem der Grundwein im Tank vergoren wurde, findet auch die zweite Gärung im Tank statt. Erst das fertige Produkt wird in Flaschen abgefüllt. Die Herstellungskosten sind damit deutlich niedriger. Unabhängig vom Verkaufspreis wird in Deutschland für jede Flasche Sekt eine einheitliche Sektsteuer von 1,02 € erhoben. Diese wurde im Jahr 1902 zur Finanzierung der deutschen Kriegsflotte eingeführt und seither nie wieder abgeschafft.

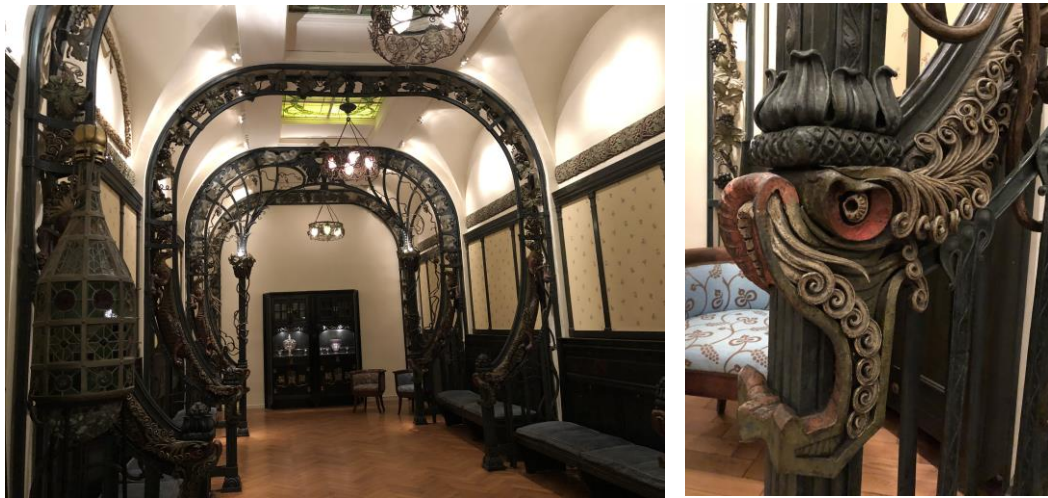
Deutscher Winzersekt genießt einen hervorragenden Ruf und kann sich qualitativ jederzeit mit Champagner messen. Viele deutsche Sterne-Restaurants listen mittlerweile Champagner aus und nehmen stattdessen Winzersekt auf die Karte. Auch die private Nachfrage nimmt zu.

Bekannte Produzenten von Winzersekt sind beispielsweise das Sekthaus Raumland in Rheinhessen, die Privat-Sektkellerei Reinecker in Baden oder die Sektmanufaktur Schloss Vaux im Rheingau. Auch viele kleinere Weingüter bieten neben ihrem Weinsortiment Winzersekt an. Der Vertrieb erfolgt typischerweise „ab Hof“, das heißt vom Erzeuger direkt an den Kunden. Da kleinere Kellereien oftmals weder über die technischen Anlagen zur Sektherstellung noch das erforderliche Know-how verfügen, lassen sie ihre Grundweine bei Spezialisten, wie z.B. Raumland, versekten.



Aktuelle Trends auf dem Sektmarkt sind Rosé, Brut Nature was einem Restzuckergehalt von 0-3 Gramm pro Liter entspricht sowie alkoholfreie Varianten.

Die meisten Kellereien bieten Besuchern die Möglichkeit zur Besichtigung des Weinguts mit abschließender Verkostung. Häufig sind die Produktionsstätten in historischen Gebäuden untergebracht.



Sehr sehenswert ist zum Beispiel der Traubensaal in der Kellerei Kupferberg. Dieser wurde für die Pariser Weltausstellung von 1900 zur Präsentation deutscher Weine und Sekte im Jugendstildekor geschaffen, anschließend von Kupferberg erworben und originalgetreu in Mainz aufgebaut. Interessant sind auch die historischen Kelleranlagen. Schon in der Römerzeit wurde an dieser Stelle der Stadt Wein gekeltert, wie die etwa 2000 Jahre alten Weinamphoren, Krüge und Trinkschalen beweisen, die im hauseigenen Museum ausgestellt werden. Kupferberg ist ein Anbieter im unteren Preissegment. Über Beteiligungsstrukturen mit Freixenet sowie dem renommierten Champagnerhaus Alfred Gratien verbunden, können bei der Probe auch Cava und Champagner verkostet werden. Der Besuch lohnt daher nicht nur für Architektur-Interessierte.

Evelyn Damiani & Rupert Schmid

シャンペンに匹敵するドイツの「ヴィンツァーゼクト」



世界中どこでも、シャンパンは特別な祝いの席の、最高の贅沢品と考えられています。この「シャンパン」という商品名は保護されており、地理的にパリの南側にあたるシャンパーニュ地方という限定された地域で作られた発砲性ワインだけが、「シャンパン」と呼ばれます。しかしながら、「トラディショナル方式（伝統的製法）」とも呼ばれるシャンパンの製法は、世界中の

高級発砲ワインの生産で使われています。有名なものでは、スペインの「カバ」やフランスの「クレマン」、イタリアの「フランチャコルタ」、あるいはドイツの「ヴィンツァーゼクト」（訳注：後記（*）参照）が挙げられます。

発砲性ワインの製造で特筆すべきは、ボトルの中で二次発酵が行われる（以後「瓶内二次発酵」）という工程です。そのため販売までに、かなりの時間が必要になります。まずベースワインが作られるのですが、大抵はその地方のブドウの品種が用いられます。シャンパーニュ地方ならシャルドネ、ピノ・ノワールやピノ・ムニエ、そしてドイツでは、リースリングがとても人気があります。健康で傷のないブドウを早摘みするため、まだ酸味が強く、発酵すると10から11%というアルコール含有量が低いワインになります。次に何種類かのベースワインを混ぜ合わせます。これがいわゆるブレンドです。この手順が重要な役目を果たします。ブレンドすることによって、フルーティーさと酸味のバランスを作り出し、ワイナリー独自のスタイルを確立し、より多様で複雑な芳香をワインに加えることができるのです。ヴィンテージゼクト（訳注：ブドウの収穫年を記したゼクト）を除けば、ほとんどのワインでは様々な年の収穫ワインのブレンドが行われます。ベースワインはボトルに詰められ、砂糖と特殊な酵母、その他栄養素や浄化剤が混ぜ合わせられて、クラウンコルク（訳注：王冠型のボトルキャップ）によって密閉されます。

そして瓶内二次発酵が始まります。酵母が砂糖をアルコールに変えるため、アルコール度は約1%上昇します。この際に副産物として炭酸ガスが発生し、「ペルラージュ」（訳注：パールのように美しい泡立



ち) が生まれます。発酵の後に酵母は死んで分解するのですが、この際にビスケットのような、あるいはパン種やブリオッシュに似た独特な香りを放出します。最高級の発泡ワインでは、この過程に10年も費やすこともあります。この間ボトルは、低温貯蔵室で水平に寝かされます。ボトルに溜まる酵母の澱で濁ったシャンパンは消費者に好まれないので、澱を取り除かなければなりません。そのためボトルは、手または機械によって、頭を下にした垂直のポジションに徐々に変えられます。こうすることで、酵母のカスがクラウンコルクの中にあるプラスチック製のくぼみに集まります。次にボトルの首の部分を、凍らせた塩水の中で冷却します。栓が抜かれると、凍った澱がボトルから飛び出てきます。この過程は「デゴルジュマン」と呼ばれるものです。ボトル内の容量も少々目減りするので、その分を補うため、糖とワインを混ぜたもの、いわゆる「リキュール・デクスペディシオン=門出のリキュール」が加えられます。リキュールに含まれる糖の量によって、生産者が望む糖度になるように調整されます。もっとも多く流通しているのは「辛口」のシャンパンであり、EUでは残留糖度が1リットルあたり0~12グラムのものを指します。こうして最後にボトルは、コルクと針金の栓押さえで密閉されます。コルクは、伝統的なキノコのような形状を保てるように、約60~70%の大きさに圧縮されています。

このように幾つもの手間暇をかける製造過程は、時間もコストもかかります。そのため当然ながら、出来上がった製品は従来のスパークリングワインよりも高い価格で販売されることとなります。この製法の発展は、主に二人の歴史的な人物によってもたらされました。今でもシャンパンにその名がつけられている、修道士ドン・ペリニオンと、未亡人であるヴーヴ・クリコです。

ドイツの「ヴィンツァーゼクト」は、トラディショナル方式で作られます。ドイツのワイン法によれば、発泡ワインはデゴルジュマンの前に酵母を入れた状態で9か月以上寝かされていなければならない、と定められています。ブドウはブドウ園で収穫されたもので、またボトル詰めもやはりブドウ園で行われなければなりません。ブドウの品種は、リースリングの他、通常ピノ・ノワールやピノ・ブラン、シャルドネ、シルヴァナー、ジョイレーベなどが用いられます。「ブラン・ド・ブラン」は、白ブドウから作られる発泡ワイン、「ブラン・ド・ノワール」は、赤ブドウから作られる発泡白ワインです。ラベルには、「トラディショナル方式による瓶内二次発酵」と表記されます。ドイツのワイン市場は価格に敏感です。1本のゼクトに数ユーロ以上出費するのをいとわない消費者は、ほんのわずかしきありません。そのため当然ながら、ヴィンツァーゼクトがドイツ国内で販売されるワインに占める割合は、ほんのわずかです。圧倒的に多いのは、大きなタンクで二次発酵をさせるタンク方式（訳注：一般に「シャルマ方式」とも呼ばれる方法）で作られたゼクトで、スーパーマーケットで3~4ユーロで売られています。タンク方式の場合、デゴルジュマン（澱抜き）および酵母の成熟過程はありません。ベースワインがタンク内で発酵した後、二次発酵もやは

リタンク内で行われます。ゼクトができ上がったところで初めてボトルに詰められます。その結果、製造コストは極めて低く抑えられます。販売価格に関わらず、ドイツではゼクト1本につき一律に1ユーロ2セントの発泡酒税がかかります。これは1902年にドイツ艦隊の資金に充てられたものですが、それ以降廃止されることはありませんでした。

ドイツのヴィンツァーゼクトはすばらしい評判を集めており、品質的にはいつでもシャンパンと競え合えるほどです。今では、多くの星付きレストランがワインリストからシャンパンを外して、その代わりにヴィンツァーゼクトを入れています。個人需要も伸びてきています。

ヴィンツァーゼクトの有名なワイナリーとしては、たとえばラインヘッセンの「ゼクトハウス・ラウムラント」やバーデンの「プライベートゼクトケラー・ライネッカー」、ラインガウの発泡ワイン醸造所「シュロス・ボー」などが挙げられます。また、その他小規模なワイナリーでも、各種自社製ワインの他ヴィンツァーゼクトを提供しています。特に「ア



ップ・ホーフ」という販売方法が好調です。「アップ・ホーフ」とはいかにもブドウ園らしい「農園直売」という意味で、造り手が消費者に直接販売しているのです。小規模な醸造所ではゼクトを製造する技術的設備や必要なノウハウがないことが多いので、例えばラウムラントのようなゼクト専門の醸造所に、自家製ワインをベースにしたゼクトの製造を委託しています。

ゼクト市場での目下のトレンドは、ロゼ、残留糖分が1リットル当たり0~3グラムのブリュット・ナチュラル、それから様々なアルコールフリー・ゼクトです。

多くの醸造所で、訪問者が締めくくりに試飲ができるワイナリー見学ツアーを行っています。



醸造所が歴史的な建物の中にあることも、よくあります。例えばクプファーベルク醸造所の「トラウベンザール（ワイン・ホール）」は見どころ満載です。この建物は、1900年のパリ万博でドイツワインとゼクトのプレゼンテーションのために、アールヌーボー様式の装飾で作られました。最終的にクプファーベルクが購入し、マインツでオリジナルの建物に忠実に再建されました。歴史ある地下貯蔵設備も興味深いものです。自社ミュージアムに展示されている2000年前のワイン用アンフォラ（訳注：両側に把手のついた壺）や瓶、杯などから分かるように、すでにローマ時代には、町のこの場所でワインが圧搾されていました。クプファーベルクは、比較的価格を抑えてワインを提供してくれるワイナリーです。「フレシネ」（訳注：スペイン、カタルーニャ州のカバの生産者）、ならびにシャンパンのメゾンとして名高い「アルフレッド・グラシアン」と提携していますので、カバやシャンパンも試飲することができます。ですから建築に興味のある方でなくても、訪問すればきっと満足して頂けると思います。

エヴェリン・ダミアーニとルーペルト・シュミット
黒沢恵美子 訳

* 訳注：「ヴィンツァー」はブドウ栽培農家やブドウ園主を指す言葉です。「ヴィンツァーゼクト」とは、品質と味わいを追求したゼクトのことで、日本では「クラフトビール」のイメージに近いかもしれません。