

Perlen aus Österreich

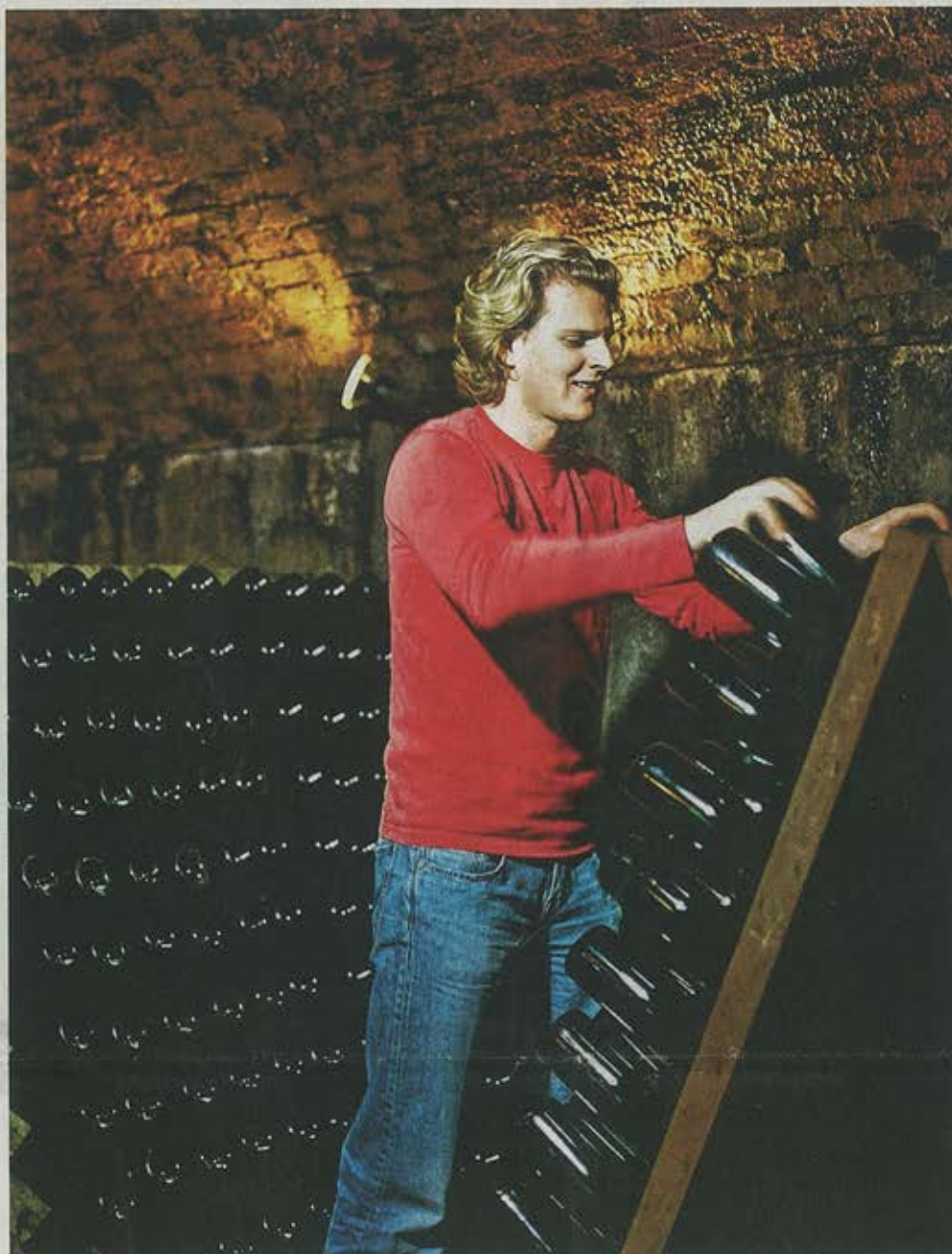
Schaumwein verkörpert wie kaum ein anderes Getränk das prickelnde Gefühl von Lebensfreude und Feierlaune.

Zu keinem anderen Zeitpunkt in Jahr wird so viel davon getrunken wie zur Weihnacht und Jahreswende.

PETRA BADER

Silvester, Mitternacht, die Korken knallen. In den letzten Wochen bis Jahresende werden rund elf Millionen Flaschen Sekt „geköpft“ – das entspricht rund 45 Prozent der Gesamtmenge. Herr und Frau Österreicher genießen durchschnittlich 30 Gläser Sekt pro Jahr. Damit besteht zwar Aufholbedarf gegenüber Sekt- und Schaumweinnationen wie Deutschland, England und Frankreich. In Deutschland liegt der Pro-Kopf-Konsum bei rund 40 Gläsern. Beeindruckend aber aus heimischer Sicht: Etwa zehn Prozent der gesamten österreichischen Weinernte werden zu Sekt und Schaumwein veredelt. Jede zehnte Flasche österreichischer Wein ist eigentlich Sekt – und immer mehr Winzer erzeugen hochwertiges Sprudelndes.

So wie Alwin Jurtschitsch. Er hat das Langenloiser Traditionsweingut ab 2007 von seinem Vater Edwin und den Onkeln Paul und Karl übernommen. Behutsam wurde auf biodynamischen Weinbau umgestellt. Dass Jurtschitschs Weg der richtige ist, lässt sich besonders gut an der brillanten Weinkollektion 2011 nachverkosten. Mit im Betrieb werkt Alwins Frau Stefanie, Tochter von Agnes und Fritz Hasselbach, die das rheinhessische Weingut Gunderloch zu einem der Vorzeigebetriebe in Deutschland gemacht haben. Stefanie und Alwin studierten an der Hochschule in Geisenheim und fanden dort nicht nur sich, sondern auch ihre Liebe zum reinen und geradlinigen Champagner à la Bollinger. Dass Champagner nicht kopiert werden kann, war klar. Das wollten sie auch nicht. Ihr eigener Sekt sollte authentisch, regions- und bodengeprägt sein. Schnell wurde deutlich, dass sie nicht wie in der Champagne üblich Chardonnay und Pinot Noir verwenden wollten, sondern die Trauben eines sehr alten Veltlinerweingartens, der auf 400 Meter Seehöhe liegt. Der Grundwein von dort bringt die ideale Balance von



Michael Malat beim Rütteln. Dabei werden die Flaschen Stück um Stück auf den Kopf gestellt, sodass die Hefe in den Flaschenhals gleitet. Von dort wird sie durch Degorgieren entfernt.

Frische und dichter Struktur. Bestes Material für einen charaktvollen Schäumer, um nicht ins Belanglose abzudriften. Was heute nach der Reifung des Weins im großen Holzfass, fast fünf Jahren auf der Flasche und dem Degorgieren, entstanden ist, zeigt, dass die Idee aufgegangen ist. Jurtschitschs Sekt taugt sicher nicht für das schnelle Glas zwischendurch, sondern er ist vielmehr einer, dem man sich hingebungsvoll zuwenden sollte.

Seit Herbst neu im Programm hat Markus Huber, Winzer im Traisental, seine drei Winzersekte von der Lage „Berg“. Wie bei Jurtschitsch weckte auch bei ihm die Faszination des Champagners den Wunsch, Ähnliches selbst zu erzeugen. Aus Grünem Veltliner, Chardonnay und Pinot Noir rosé gekeltert, wurden 2010 und 2012 die ersten Grundweine erzeugt. Bewusst auf biologischen Säureabbau beim Grundwein verzichtend, schickte Huber sehr Präzises, Klares auf den Weg zur zweiten Gärung, durch die die Perlen entstehen. Sehr lange Tradition hat die Herstellung von Sekt im Hause Malat in Palt bei Krems. Michael Malat, der den Betrieb von seinem visionären Vater übernommen hat, setzt die Liebe zum Schaumwein fort. 20.000 Flaschen werden jährlich versetzt. „Im Betrieb“ bedeutet bei Malat wirklich ausschließlich dort. Vom Weingarten bis zum Verkauf macht die Familie alles selbst. Gerald Malat war 1976 war der erste heimische Winzer, der sich an die eigene Erzeugung von Sekt wagte. Dem Beispiel folgten die heute bekannten Sektdoyens Willi Bründlmayer (Mitte der 1980er-Jahre) und Karl Steininger (Ende der 1980er-Jahre). „Der weiße Sekt besteht bei uns immer aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Pinot Noir, der Rosé ist reinsortig Pinot Noir. Die Grundweine sehen kein Holzfass und reifen drei Jahre auf der Hefe“, erzählt Malat: „Das ergibt eine gewisse Cremigkeit, aber gleichzeitig bleibt die Frucht der Trauben erhalten.“ Diese Philosophie hat viele Freunde gewonnen. Seit Jahren ist Malat der Haussekt im Gourmettempel Steirereck in Wien.