

# Perlendes Vergnügen

Wie Sekt nach der Champagner-Methode entsteht

**GICKELHAUSEN (cc) – „Mandel, Pfirsich, hinten raus Dörrobst. Auf der Zunge ein feiner Schmelz, sehr bekömmlich.“ So hört es sich an, wenn Albert Hasenstein über sein Produkt spricht. Wenn in der Silvesternacht Korken knallen und Gläser klingen, ist Hasenstein in seinem Element. Der 32-jährige Weinküfermeister macht im Örtchen Gickelhausen als Einziger weit und breit Sekt nach der Champagner-Methode.**

Albert Hasenstein schwenkt das Glas und hält für einen Moment die Nase hinein. Er nimmt einen guten Schluck, bewegt den Sekt mit der Zunge kurz im Mund, schluckt und schmatzt und schmatzt. Er hält inne – und ein Ausdruck von Zufriedenheit legt sich auf sein Gesicht. Der „Toppler-Sekt brut“ schmeckt so, wie ihn sich sein Macher vorgestellt hat.

Albert Hasenstein, Jahrgang 1983, absolvierte auf dem renommierten Weingut Schloss Reinhartshausen im Rheingau die Ausbildung zum Winzer, zum Weinküfer und schließlich zum Weinküfermeister. Ehe er beschloss, sich selbstständig zu machen, arbeitete er dort als Leiter der Forschungsabteilung. 2013 startete der Verkauf im Adelshofener Ortsteil Gickelhausen. Im Jahr verlassen rund 10 000 Flaschen die kleine Sektmanufaktur. Die Nachfrage ist groß, vor allem bei Privatkunden. Auch

die Polizeigewerkschaft wird von Gickelhausen aus mit Schaumwein versorgt.

Wer Albert Hasenstein fragt, was einen guten Sekt ausmacht, der muss mit ihm durch die Kellerei gehen. An deren Eingang steht der Spruch „guter Wein ist Kunst, guter Sekt ist Poesie“, und der verrät schon viel über die Einstellung des 32-Jährigen. Schon immer habe er sich für den Weinbau interessiert, noch mehr aber für die Kellertechnik. „Da braucht man keinen grünen Daumen.“ Also, die wichtigsten Zutaten für guten Sekt? Erstens: ein guter Grundwein, also ein nach allen Handwerksregeln ausgebaute, fertig vergorener Wein. Zweitens: ein guter Kellermeister.

## Zwei Jahre im Dunklen

Zunächst mal wird dem Grundwein der Weinstein ausgetrieben – schließlich soll das Sekttrinken später ein feinerliches Vergnügen ohne herumschwimmende Feststoffe sein. Im eiskalten Stahltank werden die Weinsteinkristalle ausgefällt und abgefiltert.

Wenn der Grundwein die Seele des Sektes ist, dann ist die Kohlensäure sein Herzschlag. Mit der Zugabe von Zucker fängt alles an: Spezielle Champagner-Hefen verwandeln den Zucker in Kohlensäure, und in der Flasche baut sich ein mächtiger Druck auf. Die Flaschengärung geht bei Temperaturen um die 20 Grad vonstatten. „Abfüllen können wir daher nur in den warmen Monaten“, erklärt Hasenstein. Einmal in der Flasche, verlässt sie der nach der Champagner-Methode hergestellte Sekt nicht mehr.

Nach rund zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen. Etwa sechs bar Druck herrschen in den Sektflaschen, die mit einem Kronkorken verschlossen sind. Jetzt ist es Zeit für das Hefelager. Bei Albert Hasenstein verbringen die Flaschen zwei Jahre im Dunklen. „Die Geschmacksbildung ist eigentlich nach 13 Monaten abgeschlossen. Aber je länger die Lagerung, desto besser wird die Kohlensäure abgebunden und desto bekömmlicher wird der Sekt.“

Um quasi die letzten Überbleibsel seiner Geburt abzustreifen – die Hefe befindet sich noch immer in der Flasche – muss der Sekt nun in den Kopfstand. Die Flaschen werden senkrecht in das so genannte Rüttelpult gesteckt. Immer wieder werden die Flaschen von Hand gedreht und gerüttelt, damit sich am Flaschenhals ein Hefepropfen bilden kann. Dieser wird nach einer guten



„Der Sekt ist perfekt, wenn er am Morgen danach noch im Glas perlt“: Albert Hasenstein, Weinküfermeister aus Gickelhausen. hat sich der Champagner-Methode verschrieben. Fotos: Hähnlein

Woche quasi schockgefrostet. Jetzt öffnet der Kellermeister den Kronkorken und der Eispropfen schießt durch den Überdruck aus der Flasche. Der Fachmann spricht hier von Degorgieren.

## Zeit für den „letzten Schliff“

Jetzt ist es Zeit für den „letzten Schliff“, wie Albert Hasenstein sagt. Hält der Kellerchef seinen Sekt schon für perfekt, wird außer Schwefel – der sorgt dafür, dass der Sekt nicht „umkippt“ – nichts mehr zugefügt. Auf dem Etikett werden dann die Worte „zero dosage“ (keine Dosage) oder „brut nature“ zu lesen sein – also ein sehr trockener Sekt, fast gänzlich ohne Restsüße. In allen anderen Fällen ist die Dosage dazu da, dem Sekt oder dem Champagner das gewisse Etwas zu verleihen. Daher machen alle Hersteller ein großes Geheimnis aus dieser allerletzten Zugabe, ehe die Flasche mit dem Korken verschlossen wird. Bestehen kann die Dosage aus Süßweinen wie Eiswein oder Trockenbeerenauslese, aber auch aus Zuckerlösungen, ja selbst aus Likören. Beginnend beim immer noch sehr trockenen „extra brut“ lassen sich dann Ausprägungen wie „brut“, „sec“ (trocken) oder „demi sec“ (halbtrocken) kreieren.

Getrunken werden sollte Sekt Albert Hasenstein zufolge bei Tempe-



Über Kopf stehen die Flaschen im Rüttelpult, damit sich im Flaschenhals die Hefe absetzen kann.

raturen zwischen sechs und acht Grad, vor allem bessere Sekte „eher bei acht“. In Sektflöten lässt sich sehr gut die Perlage beobachten, also das Aufsteigen der feinen Bläschen. Gemeinhin heißt es, eine feine Perlage deute auf einen feinen Schaumwein hin. „Der Sekt ist perfekt, wenn er am Morgen danach noch im Glas perlt“, sagt Weinküfermeister Hasenstein. Allerdings gebe es auch Gläser mit speziell aufgerauter Oberfläche, in denen sich das Per-

lenspiel besonders gut beobachten lässt.

Für den Silvester-Sekt greift auch Albert Hasenstein etwas tiefer in die Tasche. Auf den Tisch kommt ein „Assmannshäuser Höllenberg brut“ von Schloss Vaux (Eltville/Rheingau). Das ist ein roter Sekt aus Spätburgunder-Reben einer Lage. „Ich freue mich schon drauf“, gesteht der Weinküfermeister. „Meinen eigenen Sekt trinke ich schließlich jeden Tag.“



Die Perlage ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal für Sekt.