

Zum Jahreswechsel muss es perlen



Foto Kalaene

Von Frank Lorenz

NORDENHAM. Mehr als 400 Millionen Flaschen Schaumwein sind im vergangenen Jahr in Deutschland verkauft worden, davon allein mehr als 12 Millionen Flaschen Champagner. Besonders zum Jahreswechsel am morgigen Abend werden wieder die Korke knallen. Passend dazu haben wir einige Tipps für den richtigen Sektgenuss und etwas Angewissenes für die Silvesterparty zusammengestellt*.

► **Herstellung:** Entscheidend für die Güte des Sektes ist die Auswahl der geeigneten Weine. Fachleute, die diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen, müssen über große Erfahrung, Umsicht und ein Gespür für die Harmonie der Weine verfügen. Ihnen obliegt es, aus ausgesuchten Weinen die Cuvée (Mischung) zusammenzustellen, die den Sekt prägt. Die Cuvée muss jährlich in gleicher Geschmacksrichtung auf

den Markt kommen, um den Wünschen einer bestimmten Verbrauchergruppe zu entsprechen. Dies gilt für den Markensekt, der in Deutschland einen hohen Anteil an der Gesamtproduktion hat. Die deutschen Sektellereien stellen auch Spezialitäten her, in denen sich die Weine der Anbauggebiete und Sekte bestimmter Jahrgänge wiederfinden.

► **Vergärung:** Durch Vergärung

wird der Most zum Wein. Um aus diesem Wein Sekt zu bereiten, muss eine zweite Gärung erfolgen. Dies geht wie folgt vor sich: Nach Zugabe von in Wein gelöstem Zucker und Reinzuchthefer, der Fachmann spricht von Zusatz der Fülldosage oder Tiragelikör, werden die zur Cuvée (also zur Mischung) vermählten Weine in Flaschen beziehungsweise druckgesicherten Fässern zur zweiten Gärung gebracht. Bei der zweiten Gärung spaltet die Hefe den mit der Fülldosage zugegebenen Zucker in Alkohol und Kohlensäure zu gleichen Teilen auf. Es wird nun die Versanddosage zugegeben, um dem Sekt den gewünschten Süßegrad zu verleihen.

► **Entscheidend für den Süßegrad** eines Sektes ist die Versanddosage, der die Aufgabe zufällt, den nach der zweiten Gärung sehr trockenen Sekt, entsprechenden Geschmacksvorstellungen anzugleichen. Man unterscheidet:
– naturherb (brut nature) unter 3 Gramm Zucker / Liter
– extra herb (extra brut) 0 bis 6 Gramm Zucker / Liter
– herb (brut) weniger als 12 Gramm Zucker / Liter
– extra trocken (extra dry) 12 bis 17 Gramm Zucker / Liter
– trocken (dry, sec) 17 bis 32 Gramm Zucker / Liter
– halbtrocken (medium dry, demi sec) 32 bis 50 Gramm Zucker / Liter
– mild (süß, doux) mehr als 50 Gramm Zucker / Liter

► **Lagerung:** Sekt ist trinkfertig, wenn er die Kellerei verlässt. Man kann ihn lagern, muss dies aber nicht tun. Lagert man ihn, sollte dies – wenn möglich – stehend der Fall sein. Sekt sollte stets in kühlen Räumen aufbewahrt werden; die direkte Einwirkung der Sonne schadet ihm.

► **Trinktemperatur:** Eine Generalregel ist, dass junge Schaumweine kälter als alte serviert werden sollen. Weißer Sekt soll bei 5–7 °C, Rosé bei 6–8 °C und roter Sekt bei 9–11 °C getrunken werden. Aber Achtung: Wird Sekt zu stark gekühlt, kann sich sein Bukett nicht richtig entfalten.

► **Sekt kühlen:** Sekt darf niemals im Tiefkühlfach aufbewahrt werden. Dann erfriert die Blume. Normale Kühlschranktemperatur hingegen ist ungefährlich. Zum wirklichen Sektgenuss gehört ein Sektkühler. Man füllt ihn mit Eis und Wasser. Zum schnelleren Herunterkühlen kann man etwas Salz dazugeben.

► **Gläser:** Das Sektglas soll farblos sein, in Glasqualität und Form dem edlen Charakter des Sektes entsprechen. Es ist auch wichtig, dass die Sektgläser richtig gefüllt werden, nämlich nur bis zu etwa 2/3, damit sich die Blume voll entfalten kann. Am geeignetsten ist die schmale, hohe Flötenform, aber auch im tulpen- und apfelförmigen Glas haben die Perlen genug Raum, um aufzusteigen. Eine Schale sollte nicht verwendet werden. Sie kann ihrer Weite wegen den Schaum nicht halten und ist zu flach, um das Spiel der Perlen zu zeigen.

► **Gläser spülen:** Beim Spülen der Sektgläser sollte man aufpassen. Spülmittel entspannen nicht nur das Wasser, sondern „töten“ auch den Schaum, so dass der Sekt nicht mehr perlt. Sektgläser müssen also mit klarem, heißem Wasser gespült und nachher mit einem feinen Tuch ausgerieben werden.

► **Sektsteuer:** Sekt ist nicht nur beim Verbraucher beliebt, auch der Fiskus schenkt ihm seit eh und je große Aufmerksamkeit.

Eingeführt wurde die Sektsteuer 1902 zur Finanzierung der Kriegsflotte Kaiser Wilhelm II. Die Flotte gibt es längst nicht mehr. Die Sektsteuer aber ist erhalten geblieben. Heute beträgt die Steuer 1,02 Euro pro Flasche mit 0,75 Litern Inhalt.
(*Aus dem Lexikon des dt. Sektverbandes)

Flasche öffnen

► Öffnen Sie die Kapsel an der entsprechenden Stelle.



► Umfassen Sie als Rechts- händler die Flasche mit der linken Hand am Hals und sichern Sie dabei den Korke mit dem Daumen.



► Drehen Sie die Drahtschleife auf und heben Sie diese ab. Halten Sie den Korke mit dem Daumen gesichert.



► Halten Sie den Korke weiterhin fest und drehen Sie die Flasche, um den Korke zu entfernen. Will er partout nicht herauskommen, helfen ein Nussknacker oder eine spezielle Sektzange. Damit niemand durch den Korke verletzt wird, halten Sie die Flasche niemals in Richtung von Personen.



Fotos Verband dt. Sektellereien

3 Fragen an...

Melanie Panitzke, Sommelière aus Nordenham



Foto privat

händler zu verkosten oder einen Sekt von den jungen deutschen Winzern zu probieren, zum Beispiel aus Rheinhessen. Die stellen inzwischen sehr gute Schaumweine her.

► **Was sind die größten Fehler, die Laien in Sachen Schaumwein machen können?**
Größter Fehler ist sicherlich, ihn zu warm zu trinken. Man sollte Schaumweine auch nicht zu lange lagern, frisch schmecken sie am besten. Und es sollten die richtigen Gläser benutzt werden. Omas Sektschalen können eingemottet werden. Wer keine Sektgläser hat, kann auch Weißweingläser verwenden.

► **Womit stoßen Sie aufs neue Jahr an?**
Wahrscheinlich mit Champagner, das ist so in der gehobenen Gastronomie, in der ich arbeite. Ich würde aber auch mit einem guten Sekt antoßen.

► **Wie viel Geld muss man für einen guten Schaumwein anlegen und wo bekommt man ihn?**
Man kann vom Preis durchaus auf die Qualität schließen. Einen guten Schaumwein kann man eigentlich nicht für unter 10 Euro produzieren. In den norddeutschen Supermärkten ist diese Qualität nur schwer erhältlich. Ich empfehle, bei einem Fach-

Sekt, Prosecco, Champagner & Co.: Das sind die Unterschiede beim Schaumwein

► **Sekt:** Sekt war nach dem Weingesetz 1971 für inländischen Qualitätsschaumwein (der je nach der Herkunft seiner Weine und nach der Bewertung Sekt oder Prädikatssekt sein konnte) reservierte Bezeichnung. Seit dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 19.02.1975 darf auch ausländischer Qualitätsschaumwein als Sekt bezeichnet werden. Die EU-Weinmarktordnung legt in der Präambel fest, dass Sekt nicht indirekt als Angabe der Herkunft eines Schaumweins dienen darf, sondern gleichbedeutend mit Qualitätsschaumwein ist. Auch Qualitätsschaumwein aus Drittländern darf die Bezeichnung Sekt führen, wenn die Voraussetzungen gegeben sind.

most oder Wein gewonnene Erzeugnis, das beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist und in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweist (bis zu 2,5 bar wäre es Perlwein) und bei dem die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvée einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 % hat.

► **Champagner:** Wie Burgunder oder Rheingauer ein substantiviertes Adjektiv; Bezeichnung der Weine aus dem Gebiet der alten Provinz Champagne. In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts auf schäumende Weine eingeeignet und Gattungsname für diese in aller Welt. Seit 1908 wurde Champagne in

Frankreich auf ein begrenztes geographisches Gebiet festgelegt. Champagner durfte seit 1919 nicht mehr als Bezeichnung deutscher schäumender Weine verwendet werden. Zur Herstellung sind nur die drei Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder), Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Pinot Chardonnay zugelassen; aus der ersten und dritten wird auch in Deutschland Sekt hergestellt.

► **Prosecco:** ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für italienische Schaumweine („Spumante“), Perlweine („Frizzante“) und Stillweine aus den Provinzen Venetien und Friaul-Julisch Venetien. Prosecco war bis Ende 2009 die Bezeichnung einer weißen Rebsorte, die jetzt Glera genannt werden muss und nur im Nordosten Italiens in einer Region der Provinz Treviso in der Region



Ob mit Champagner, Prosecco oder mit Sekt: Am Silvesterabend begrüßen die meisten Deutschen das neue Jahr mit einem Glas Schaumwein. Foto Spata

Venetien wächst. Seit dem 1. Januar 2010 ist Prosecco laut Dekret des italienischen Landwirtschaftsministers eine Herkunftsbezeichnung.

► **Perlwein:** Wein, der bei 20 °C einen Kohlendioxiddruck von mindestens 1,0 und nicht über 2,5 bar aufweist und erkennbar perlt. Die Bezeichnung Perlwein muss angegeben werden. Perlwein wird in Deutschland meist durch Imprägnieren von Wein mit Kohlensäure oder durch Vergären des Mostes im Drucktank gewonnen. Er müsste korrekterweise als „halbschäumender Wein“ bezeichnet werden, denn der Perlwein (franz. vin pétillant) ist kein „perlender“ Wein (franz. vin perlant) wie ein junger Moselwein, sondern er steht mit seinem Kohlendioxid genau in der Mitte zwischen stillem Wein und Schaumwein.

Hest al hört?
ROLF BLUMENBERG SNACKT PLATT

Roode Büx to Silvester

Man mödt dor blot an glöben! Nu, wo dat ohle Jahr sinnich to End geiht, fällt mi in, dat dat för den Wessel in dat nee'e Jahr 'n ganzen Bulten ohlet Bruukdom giff. De eene glöwt doran un de anner eben nich.

Dat geiht jo all dormit los, dat man twuschen Wienachten un Neejahr kiene Wäsche to'n Drögen no buten hangt. Bi miene Oma keem dat nich in Frooch, wiel dat Unglück bringen schull.

Eenen annern ohlen Bruuk is dat Afbrennen von Fierwark. Tunnenwies is in disse Dooch verkofft wurr'n. Mit dat Spiktokeel schölt de Geister von dat ohle Jahr verdräben werden.

Mancheener von us geiht mit goode Vörsätze in dat nee'e Jahr. De eene will 'n poor Pund afnehmen un de anner will sick dat Schmöcken afwähnen. Dat funkschoneert ober blot, wenn man dat ok tatsächlich will.

Ok bi't Äten giff dat 'n ganzen Bulten ohlet Bruukdom. De eene mödt an Silvester Linsenzoppen äten, un bi denn annern mödt Neejahr to Middach Grönkohl op'n Disch. Beide Gerichte schölt dorbi hölpn, dat dat Geld in dat nee'e Jahr nich utgeiht.

Tja, un denn giff dat jo noch de Geschichte mit de roode Unnerbüx. Wenn ick dat recht verstohn heff, kummt disse Bruuk, de ok för Mannslüe gelt, ut Südeuropa un schall bedüden, dat de Erfolg in't nee'e Jahr nich utbliff. Eenen ohlen Fründ von mi hett sick all för Johren so eene roode Unnerbüx tolecht un treckt de an'n Oljohrsoben ok jümmers an. Un wiel em dat good geiht un de ledsden Johren erfolgreich weeren, will ick dat dit Jahr ok probeern. De Büx is all dor, fehlt blot noch de Erfolg.

Qualifizierung bei Hospizhilfe Begleitung für Sterbende

NORDENHAM. Eine Qualifizierung zum Hospizbegleiter/zur Hospizbegleiterin bietet die Hospizhilfe ab Januar an. Das Seminar umfasst rund 100 Unterrichtsstunden. Es beginnt am 16. Januar. Der letzte Termin ist der 29. Mai. Das gesamte Seminar findet in den Räumlichkeiten der Hospizhilfe statt. Die Unterrichtseinheiten werden von Fachkräften geleitet. Anmeldungen und Auskunft: ☎ 047 31/2050 04 oder E-Mail (hospizhilfenordenham@gmx.de). Außerdem gibt es Informationen im Internet. (kzw)

www.hopino.de

Herzlichen Glückwunsch

NORDENHAM. Antonia Schatz blickt am heutigen Sonnabend auf 93 Lebensjahre zurück. Die Seniorin ist an der Herberstraße zu Hause.

BLEXERSANDE. Im Familienkreis feiert am morgigen Silvestertag, 31. Dezember, Erika Onken ihren 89. Geburtstag. Sie wohnt am Sandinger Weg.

NORDENHAM. Am Neujahrstag, 1. Januar, vollendet Siegfried Funke aus der Hafenstr. sein 82. Lebensjahr. Dort ist er mit seiner Ehefrau Elfriede zu Hause.

NORDENHAM. Im Familienkreis feiert am Neujahrstag Paul Gottwald seinen 86. Geburtstag. Er wohnt an der Schumannstraße. (erg)