

DEUTSCHER WINZERSEKT

WERT UND WERTSCHÄTZUNG

Es gibt Dinge, die passen im ersten Moment so gar nicht zusammen. Wie kann es sein, dass im Land der Sparer und der »Geiz-ist-geil«-Erfinder mehr Sekt und Champagner getrunken wird als anderswo auf der Welt? Merkwürdig.

Der Deutsche liebt den Prickler. Über Champagner wird seit Jahrhunderten geredet und geschwärmt. Er ist das Getränk der Könige und der König der Getränke. Sekt hingegen ist ein kleineres und deutsches Thema, doch mit einer enorm langen Tradition. Wenngleich die Winzersekte – um die es hier geht – noch recht jung sind. Das liegt schlicht an der Tatsache, dass das Sektmonopol bis in die 1970er Jahre dem Winzer eine eigene Versektung nicht gestattete. Das durften nur bestimmte Kellereien. Umso eindrucksvoller ist das, was sich seither in der deutschen Sektwelt tut. In der Winzersekt-Welt wohl gemerkt. Alles andere ist ein eher kniffliges Kapitel, auf das sich allerdings ein kurzer Blick durchaus lohnt.

Der Sektpreis war mehr oder minder vorgeschrieben. Man nannte das »die Preisbindung der zweiten Hand«. Der Handel verpflichtete sich vertraglich gegenüber dem Hersteller von Markenartikeln, einen festgesetzten Preis beim Weiterverkauf einzuhalten. Beim Sekt lag dieser Preis bis Ende der Sechziger bei knapp zehn D-Mark – also um die fünf Euro. Dann wurde diese Preisbindung aufgehoben. Heute, ein halbes Jahrhundert später, sind wir im Flächengeschäft weit von diesem Preis entfernt. Lichtjahre quasi. Nur ganz wenige der großen Sekte erzielen noch hohe Preise. Absurd. Ich weiß, ehrlich gesagt, gar nicht, ob es noch ein Produkt gibt, bei dem der Preis in den letzten Jahrzehnten derartig verfallen ist. Für 2,49 Euro gibt es eine Flasche Sekt im Regal des Supermarkts. Es

versteht sich von selbst, dass dieses Getränk nichts mit großartigen Sekten oder gar mit Champagner zu tun hat.

Völlig anders ist die Entwicklung in Sachen Winzersekt. Hatte man eine ganze Zeit lang Sekt einfach nur als ergänzendes Produkt im Programm, gibt es heute mehr und mehr Sekt-Spezialisten. Manch einer von ihnen macht nur noch Sekt und gar keinen Stillwein mehr. Diese Spezialisten haben sich zu einer Art Elite in Sachen Schaumwein entwickelt, die stolz und selbstbewusst Sekte von herausragender Qualität erzeugt. An dieser Stelle kommt in der Regel der omnipräsente Champagnervergleich. Der geht ungefähr so: Es gibt so viele deutsche Sekte, die wesentlich besser sind als manche Champagner. Was soll ich also mit Champagner? Das ist, mit Verlaub, Quatsch. Champagner ist Champagner, und Sekt ist Sekt. Der Vergleich hinkt auf allen Ebenen. Champagner ist eines der größten und beliebtesten Luxusprodukte der Welt. Die Rolle, die deutscher Sekt außerhalb Deutschlands spielt, ist selbst mit dem allergrößten Wohlwollen kaum wahrnehmbar. Im Übrigen gibt es unfassbar viele herausragende Champagner. Nämlich gerade dann, wenn es um Winzer-Champagner geht. Der wichtigste und nachhaltigste Unterschied ist allerdings der Preis. Ein Champagner ist für 2,49 Euro nicht zu haben. Und damit ist eigentlich auch schon alles gesagt.

Einige Pioniere in Sachen Winzersekt sind hauptsächlich in den Regionen rund um Mainz zu finden – was nicht verwunderlich ist. Zum einen ist Mainz eine Art Hauptstadt des Weins, und zum anderen spielt in dieser Region Sekt historisch eine große Rolle. Viele der großen Sektellereien saßen und sitzen hier. Einen ganz besonderen Rang hat der Rheingauer Winzersekt inne. Einer der großen Pioniere der Region war der 2013 viel zu früh verstorbene Sektwinzer Helmut Solter aus Rüdesheim. Ende der achtziger Jahre gründete er sein Sekthaus in Rüdesheim und führte etwas ein, das so einfach wie gut war: die Lohnversektung. Das bedeutet, dass der Winzer seinen Grundwein zum Versekter bringt, der füllt den Wein in Flaschen und versektert ihn. Diese wirkungsvolle Idee hat ganz sicher auch zu einem Boom beim Winzersekt geführt. Es war und ist eine äußerst praktische Angelegenheit – insbesondere für den Winzer –, die heute mehr oder minder Standard ist. Noch viel wichtiger aber war die Tatsache, dass Sekt auf einmal auch trocken sein konnte. Nicht so »trocken«, wie es heutzutage auf dem Etikett steht und merkwürdigerweise süß bedeutet. Sekte ohne Restzucker wurden produziert. Auch hier war Helmut Solter wegweisend. Heute führt seine Frau Verena das Sekthaus gemeinsam mit einem hochmotivierten Team weiter. Die ersten Sekte zeigen deutlich Helmut Solters Vermächtnis. Was er hinterlassen hat, ist großartig, wie beispielsweise der 2009er Rüdesheim Berg Roseneck Riesling Reserve brut. Das Roseneck mit seinen immerwährenden, leicht flintigen und überbordend tropisch anmutenden Fruchtaromen brüllt förmlich aus dem Glas – untermauert von einer eleganten Säure und einem äußerst feinen Mousseux (90 Punkte).

