

25 Jahre Guggenheim:

Wie ein Museum die baskische Stadt Bilbao berühmt machte.

SEITE 51

PFORZHEIMER ZEITUNG | NUMMER 239

Wochenende

SAMSTAG, 15. OKTOBER 2022 | 49

Keine Feier ohne Korkenknall

„Ein Fest ohne etwas Prickelndes geht ja gar nicht“, sagt Natalie Lumpp. Sie muss es wissen, denn als Sommelière und Weinautorin ist sie bei vielen festlichen Anlässen mit dem Sektgenuss vertraut.

VON THOMAS KURTZ



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - MIKAEL DAMKIER

Sekt jung trinken – ohne Flecken

■ **1: In der Ruhe liegt die Kraft**
Natalie Lumpp rät, Sekt „so jung es geht zu trinken“, wobei nicht das Alter des Genießers, sondern die Frische des Sekts gemeint ist. Aber: Nach den Erschütterungen beim Transport sollte man den Sekt am besten zwei Wochen lang liegend lagern. Also frühzeitig den Vorrat für die kommenden Festtage auffüllen und dann ausruhen lassen.

■ **2: Der richtige Dreh**
Der Korken knallt, der Sekt schießt aus der Flasche – und schon sind Bluse oder Hemd nass. „Das geht auch ohne Flecken“, sagt Lumpp. Man müsse nur die Flasche beim Öffnen schräg halten, den Kork mit der Hand fixieren und dann die Flasche drehen.

■ **3: Unbedingt nachsalzen**
Wie bleibt Sekt am Tisch lange kalt? Man muss den Sektkühler bis zum Flaschenhals mit kaltem Wasser und Eiswürfeln füllen und dann eine ordentliche Handvoll Salz einwerfen. Das senkt den Gefrierpunkt und die Flasche bleibt länger kühl. tok

Sekt aus Magnumflaschen schmeckt einfach besser.“ Natalie Lumpp hat am Tag vor dem Gespräch mit der PZ bei der Wahl der deutschen Weinkönigin in Neustadt an der Weinstraße den Schaumwein aus den großen Flaschen genossen. Eigentlich ein typisches Ereignis für den Sektgenuss: Für fast 63 Prozent der Verbraucher sind Geburtstage der beliebteste Anlass für ein Glas Sekt, gefolgt von Partys und anderen Familienfeiern. „Durch die Kohlensäure geht der Alkohol schneller ins Blut, die Leute werden gleich viel lockerer. Sekt macht frisch und ist obendrein noch sehr bekömmlich“, erklärt Lumpp. Ideal also für feucht-fröhliche, gesellige Runden.

Immer einen Grund für Sekt

Doch es gibt für die seit 2017 für Gault-Millau aktive Weintesterin offenbar immer öfter einen Grund, auch ohne festlichen Anlass deutschen Sekt zu trinken. Zum Beispiel als Aperitif. Oder: „Ich habe auch oft Lust, abends Sekt zu trinken. Und wenn eine Freundin mittrinkt, bleiben wir auch den Abend über dabei. Da haben wir gar kein Problem damit“, gesteht Lumpp.

Probleme mit dem Absatz haben allerdings die Schaumwein-Produzenten: Wurden 2006 in Deutschland noch 3,455 Millionen Hektoliter Schaumwein getrunken, sank die Zahl bis 2021 kontinuierlich auf 2,644 Millionen Hektoliter.

Wird 2022 ein gutes Sektjahr?

Immerhin gibt es aktuell einen Lichtblick: Wurde im Coronajahr 2020 pro Kopf in Deutschland 3,2 Liter Schaumwein getrunken, waren es 2021 nur noch 2,9 Liter. Hoffnung für die Hersteller der prickelnden Köstlichkeit machen die Absatzzahlen fürs erste Halbjahr 2022, denn bislang ist der Schaumweingenuss in Deutschland wieder auf 3,1 Liter pro Kopf gestiegen.

„Die deutschen Sektweltmeister“ würden gerade ins Grübeln geraten, so Natalie Lumpp. Die Preise im Handel



Natalie Lumpp ist Deutschlands bekannteste Sommelière, Weinbuchautorin und Weintesterin für Gault-Millau. FOTO: KLAUS H. DAMASKO

So schmeckt der Südwesten

Natalie Lumpp, gebürtige Freiburgerin, weiß, warum die Weine aus dem Südwesten Kostbarkeiten sind. In ihrem Buch „Weinland Baden-Württemberg“ vereint sie Wein-Wissen mit Tipps rund um Genuss und Gastfreundschaft zu einer „fröhlichen Wissenschaft“. Das Buch erhielt in der Schweiz den „Swiss Gourmet Book Award“ in Silber.

„Weinland Baden-Württemberg“, Natalie Lumpp, Belsler Verlag, 160 Seiten, 180 Farbfotos, 20 Euro

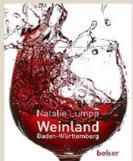


FOTO: BELSER VERLAG

hätten angezogen, gleichzeitig aber würden etliche Schaumweingenießer weniger trinken und dafür mehr auf Qualität achten. Was nebenbei auch „die Kopfweh-Gefahr senken“ würde, so die durch viele TV-Auftritte bekannt gewordene Sommelière.

Wenn ein schwäbischer Sekt volle 100 Punkte im Gault-Millau bekommen kann, dann ist das zwar immer noch eine Ausnahme, aber immer mehr Schaumweine würden in obere Regionen drängen. „Die Qualität des deutschen Sekts ist besser denn je. Da können viele locker mit Champagner mithalten“, sagt Lumpp und fordert mehr Selbstbewusstsein der Hersteller ein. Bei etlichen Blindverkostungen, an denen sie teilgenommen habe, seien die Teilnehmer von den hochwertigen Sektkreationen begeistert gewesen.

Im Trend: Lange Hefereifung

Im neuen Sekt „Schweickert Réserve“ der „Sektellerei E. Schweickert“ aus Niefern (siehe Artikel nebenan) sieht sie ein Beispiel für einen zukunftsreichen Trend in der Schaumweinszene. Eine lange Reifung auf der Hefe sorgt für eine feinere Perlage und einen intensiveren Geschmack – so werde eine hohe Wertigkeit und geschmackliche Einmaligkeit erreicht.

Um einen Sekt „brut nature“ zu machen, also fast ganz ohne Restsüße, müsse man besonders darauf achten, „dass die Säure sehr harmonisch ist“, was aber „sehr diffizil“ sei. Auch das wäre ein aktueller Trend hin zu besonderen Qualitätsmerkmalen.

Noch relativ neu und vor allem bei ökologisch arbeitenden Winzern zu finden sind Schaumweine mit dem Kürzel „Pet nat“, das für „Pétillant naturel“ („natürlicher Prickler“) steht. Dieser Sekt wird nicht von der Hefe degorgiert und sieht dementsprechend trüb in der Flasche aus. Ob sich dieser Trend durchsetzt, werde sich erst noch zeigen. Dagegen bleibe der Rosé-Sekt, wenn er von gutem Lesegut stamme, weiterhin ein „Top-Thema“.

„Das ist unser exklusivster Sekt“

Man merkt Rene Schweickert die Begeisterung an. Da spricht einer über ein Projekt, das er lange und geduldig verfolgt und zu einem glücklichen Ende gebracht hat, mit dem er Neuland betrat und Wege in die Zukunft eröffnen will. Wenn man sieht, wie dieses neue Projekt mit intensiver goldgelber Farbe fein und lange anhaltend im Glase perlt, wenn man die Aromen von Aprikose und Apfel in der Nase spürt, die milde Säurestruktur fühlt und den nussigen Abgang am Gaumen schmeckt, dann kann man die Begeisterung nachvollziehen. Schweickert ist mit dem neuen Sekt „Schweickert Réserve“ etwas Besonderes gelungen, das „eher ungewöhnlich für unser Haus ist“. In der Tat gibt es in Badens ältester Sektellerei kein vergleichbares Schaumwein-Produkt. „Im Geschmacksbild ist der Réserve ganz anders als sonst“, sagt Schweickert und spricht von Parallelen zum Champagnergenuss.

Aus dem Jahrhundert-Weinjahrgang 2018 wurde eine Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot und Riesling komponiert, die 41 Monate lang auf der Hefe reifen durfte. Sonst sind es eher sechs bis neun Monate. Allein schon die durchs lange Hefelager feiner gewordene Perlage, die die Aromen der Nase entgegen transportiert, lässt erahnen, was einen beim Trinken erwartet. „Das ist unser exklusivster Sekt“, sagt Schweickert. Und er wird auch zukünftig die Basis für weitere Sekt-Kreationen dieser Art sein. Nach dem Vorbild des sogenannten Solera-Systems werden in den nächsten Jahren Rohsekte der Ursprungsrebsorten dem 2018er-Jahrgang zugegeben, womit der Jahrhundert-Weinjahrgang bei weiteren Füllungen wertvoller und prägender Bestandteil der neuen Cuvée wird.



Rene Schweickert präsentiert den neuen „Schweickert Réserve“, der über 41 Monate auf Hefe gereift ist. FOTO: TILO KELLER

Mit einem Restzucker von 12 Gramm pro Liter ist der erste „Schweickert Réserve“ ein Sekt Brut mit einer Säure von 4,8 Gramm pro Liter und einem Alkoholgehalt von 13 Volumenprozent. tok

„Réserve“-Premiere beim Gourmet-Abend

Mit einem Vier-Gänge-Menü bei einem **Gourmet-Abend** am Freitag, 28. Oktober, 18.30 Uhr im Restaurant Goll, Hebelstraße 6 in Niefern, wird die neue Sektkreation „Schweickert Réserve“ aus Badens ältester Sektellerei gefeiert. Eine Voranmeldung ist unbedingt notwendig. Karten können in der Sektellerei E. Schweickert, Pforzheimer Straße 3-5, in Niefern gekauft werden. Gruppentische sind möglich. tok