



Die Freiheit des eigenen Geschmacks

chilli-INTERVIEW MIT ALIXE WINTER,
Alte Wache – Haus der badischen Weine



Foto: © ddp

Weihnachten und Silvester nahen – für chilli-Redakteur Lars Bargmann Grund genug, mit der Sekt-Expertin Alixe Winter eine prickelnde Unterhaltung zu führen.

chilli: Sie haben gerade eben erst ein Seminar an der Volkshochschule über „Prickelndes“ gehalten. Dabei ging es auch um die Unterschiede zwischen Sekt, Prosecco und Champagner. Die liegen wo?

Winter: Sekt entsteht bei der zweiten Gärung von Wein, sobald diese in einem druckfesten Behälter stattfindet – ist das eine Sektflasche, darf der Begriff „Flaschengärung“ auf das Etikett. Wurde die zur zweiten Gärung notwendige Hefe durch das Rüttelverfahren aus der Flasche entfernt, darf die Bezeichnung „Traditionelle Flaschengärung“ verwendet werden. Champagner darf sich nur Schaumwein nennen, der aus der Champagne stammt. Er wird nach der „Méthode Champenoise“ – wie dort die traditionelle Flaschengärung genannt werden darf – aus den drei Rebsorten Pinot noir (Spätburgunder), Pinot meunier (Schwarzriesling) und Chardonnay hergestellt. Prosecco hingegen ist, was die wenigsten wissen, kein Sekt, sondern der Name einer Rebsorte und einer italienischer Region.

chilli: Wie bewerten Sie den juristischen Streit Ende der 80er und 90er Jahre, bei denen sich die Lobbyisten aus der Champagne in Brüssel damit durchsetzen, überall verbieten zu lassen, dass auf den Etiketten der Wettbewerber „nach Champagner-Verfahren“ erscheinen darf. Darüber hatte sich seinerzeit auch die regionale Sektellerei Geldermann nicht besonders gefreut ...

Winter: Es ist legitim, die Herkunftsbezeichnung zu schützen. Mittlerweile hat der Verbraucher aber gelernt, dass insbesondere Winzer- und Erzeugersekte, die nach der traditionellen Flaschengärung – also wie Champagner – ausgebaut wurden, mitunter genauso gut, vom Preis-Leistungsverhältnis sogar meist besser sein können, als viele hoch dotierte Champagner.

chilli: Eigentlich ist es doch das Verfahren und nicht die Rebe aus einer bestimmten Region, das die Sektproduktion mehr oder weniger aufwändig macht. Das Tank- oder Fassgärverfahren ist einfacher, die Flaschengärung teurer ...

Winter: Beide Verfahren garantieren eine gleich hohe Qualität, wenn man denselben Grundwein verwendet. Andererseits stimmt es natürlich, dass die traditionelle Flaschengä-

rung – allein schon wegen des Rüttelverfahrens – wesentlich aufwändiger ist als die Fassgärung. Somit werden preisgünstige Sekte nicht nach dem traditionellen Verfahren ver-sek-tet, hochwertige dagegen meist in der Flasche vergoren, mit dem Zusatzeffekt einer ausgeprägten Hefenote, auch „Görton“ genannt. Da die Hefe durch das Rüttelverfahren nicht vollständig entfernt werden kann, beeinflusst sie die Aromatik und Sensorik des frisch degorgierten – meint von der Hefe befreiten – Sektes.

chilli: Wie können unsere Leser wissen, welche Sekte für ihren Geschmack die besten sind? Nur durch Ausprobieren? Wie kaufen Sie selber Sekt?

Winter: Beim Sekt wie beim Wein gilt einzig und allein die eigene Entscheidung: „Schmeckt mir“ oder „schmeckt mir nicht“. Ich kaufe prinzipiell nur, was ich vorher probieren konnte. Dies ist auch unser Credo in der Alten Wache. Selbst ein mehrfach prämiertes, hoch dotiertes Wein oder Sekt muss mich nicht begeistern. Die Freiheit des eigenen Geschmacks macht meinen Beruf so besonders und gibt der Vielfalt an Weinen und Sekten letztlich erst ihre Daseinsberechtigung.

ALIXE WINTER ist gebürtige Kaiserstühlerin. Ihre Lehre zur Weinküferin hat sie im Badischen Winzerkeller und in der Gräflich von Kageneck'schen Wein- und Sektellerei in Breisach gemacht. Die Alte Wache hat nach eigenen Angaben ein „einmaliges Sortiment“ an badischen Weinen und Sekten, die nicht nur probiert, sondern auch „zehntelesweise“ getrunken werden können. Besonders samstags (10 bis 18 Uhr) ist die Alte Wache zum Treffpunkt für viele Freiburger geworden.



▼ ANZEIGEN

Weingut Herbert Engist

Wir haben, was Sie suchen:

feine Weine vom Achkarrer Schlossberg, die Sie mit Ihren Freunden in unserem Probierstübli im Natursteinkeller verkosten können!



Winzerweg 6, 79235 Vogtsburg-Achkarren
Tel. 07662-373, e-mail: info@weingut-engist.de

Italien
... das ganze Jahr

Italiens Weine und Delikatessen

GARIBALDI

Talstraße 1a • 79102 Freiburg • Tel. 70 71 800
Mo - Fr 10 - 20 h, Sa 10 - 16 h



WeinGuide

PRICKELNDES ZUM JAHRESWECHSEL:

Sekt

SINNLICHER SEKT | Wie an einer Perlenkette aufgereiht standen sie da, 15 edle, auf sieben Grad abgekühlte Flaschen Sekt, deren Inhalt an jenem 8. Dezember um 10.30 Uhr Gaumen kitzeln und Sinne wecken sollte. „Vormittags ist der ideale Zeitpunkt für eine Verkostung, da sind die Sinne noch aktiv und wach“, sagt Weinküferin Alixe Winter von der „Alten Wache“ in Freiburg, die chilli-Reporter Kai Hockenjos zur exklusiven Sektprobe bat. Der geschulten Nase von Alixe Winter wurden duftende Ingredienzien kredenzt. Ihre Bilanz finden die chilli-Leser nebenstehend. Kaufen kann man die köstlichen Tropfen im gut sortierten Fachhandel oder direkt beim Hersteller.

VERKOSTUNGSKRITERIEN: **C** Color, Farbe **O** Odor, Geruch
S Sapor, Geschmack **⊖** Anmerkung

Staufener Schlossberg Auxerrois brut Weingut Herbert Engist

Jg. 1998, klassische Flaschengärung

C tiefes Honiggold in der Farbe **O** im Duft sehr exotische Aromatik mit reifer Ananas, Mango und etwas Karamell **S** ein eleganter, zarter und feinfuchtiger Sekt mit etwas Bittermandel im Nachklingen **⊖** Schöner Aperitif! Auch toll für jede Frauenrunde.

ca. 9,50 €



www.weingut-engist.de



Kageneck Chardonnay brut Gräflich von Kageneck'sche Wein- und Sektellerei Breisach

Jg. 2001, Flaschengärung

C helles Gelbgold mit äußerst feiner Perlung **O** elegante und frische Fruchtaromen, die an reife Äpfel, frische Minze erinnern **S** Auf der Zunge öffnet sich dieser Sekt wie Sprühsahne, wirkt sehr elegant, mit feiner Frucht, elegant und faszinierend lebendig **⊖** Die Erfrischung an dunklen Wintertagen!

ca. 14,- €



Fachhandel



Eichstetter Herrenbuck Chardonnay brut Wein- und Sektgut Bürk, Eichstetten, Jg. 2002

klassische Flaschengärung

C tiefes Gold mit zartperligen und lebendigem Mousseux **O** die Erinnerung an reife Melonen, herbe Äpfel und überreife Kiwi **S** sehr feiner, reifer und dicht strukturierter Sekt mit angenehmer Perlung und lang anhaltendem Ton reifer Fruchtigkeit **⊖** Was zu Essen dazu ist keine schlechte Idee. Schöne Fischvorspeise zum Beispiel!

ca. 8,50 €



www.weingut-buerk.de



Oberrotweiler Käsleberg Pinot extra trocken Winzerverein Oberrotweil

Jg. 2004, klass. Flaschengärung

C strohgelb mit zartem, feinerlichem Mousseux **O** überraschende Erinnerung an Eisbonbon, süßlich kräuterig, etwas Mandarine und Zitronenmelisse und deutliche Veilchenprägung **S** weicher, saftiger Sekt mit schmeckbarer aber nicht zu kräftiger Süße **⊖** Zu allem, was Spaß macht!

ca. 8,- €



www.winzerverein-oberrotweil.de



Oberrotweiler Käsleberg Grauburgunder brut Winzerverein Oberrotweil

Jg. 2004, traditionelle Flaschengärung

C schönes, funkelndes Gelbgold, zarte und lebendige Perlung **O** wunderschönes Aromenbild voll Frische und Eleganz mit der Erinnerung an reife Birnen, reife Quitten, Stachelbeeren und Grapefruit **S** eleganter, feinfuchtiger und äußerst aparter Sekt. Wunderschön! **⊖** Da muss es wirklich kein Champagner sein!!!

ca. 8,80 €



www.winzerverein-oberrotweil.de



Oberrotweiler Käsleberg Grauburgunder extra trocken Winzerverein Oberrotweil

Jg. 2004, traditionelle Flaschengärung

C strohgelb in der Farbe mit feinem Mousseux. **O** Zitrus- und Limonentöne gepaart mit Ananas und grünem Apfel **S** sehr elegant im Gaumen. Saftig, lebendig und angenehm frisch. **⊖** Badewannensekt – fehlt nur noch gute Musik und Kerzen!

ca. 8,- €



www.winzerverein-oberrotweil.de



Oberrotweiler Muskatteller extra trocken Winzerverein Oberrotweil

Flaschengärung, Jg. 2004

C helles Gelb mit grünlichen Reflexen in der Farbe **O** Im Aromenspiel eine unglaubliche Intensivität mit deutlicher Cassisnote, begleitet von Maracuja, reifer Mango, Holunderblüten und leichter Minznote. **S** Auch geschmacklich äußerst ausdrucksstark mit anregender Süße. **⊖** Ein flüssiger Früchtekorb – für alle Naschkatzen.

ca. 9,- €



www.winzerverein-oberrotweil.de



Geldermann Carte Blanche trocken Geldermann Privatsektellerei Breisach

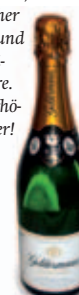
trad. Flaschengärung

C helles, zartes Gelb mit grünlichen Reflexen und elegantem Mousseux **O** frisches Duften mit leichtem Görton und der Erinnerung an reife Äpfel sowie frische Kräuter in Richtung Salbei und Majoran **S** elegant, lebendig, von frischer Fruchtigkeit und anregend, prickelnd Säure. **⊖** Wunderschöner Allrounder!

ca. 8,50 €



Fachhandel



Oberrotweiler Käsleberg Pinot rosé extra trocken Winzerverein Oberrotweil

Jg. 2004

C schönes, kräftig-leuchtendes Himbeerrosé **O** Im Aromenspiel Johannisbeererinnerung, etwas Sauerkirsche und deutliche Cranberries-Note mit einem Hauch von Vanilleduft **S** saftig, leicht, lebendig frisch und erfreulich unkompliziert **⊖** Wann wird es endlich wieder Sommer!! – Ideal auf der Terrasse am Grillabend.

ca. 8,- €



www.winzerverein-oberrotweil.de



Moosmann Pinot Rosé brut Wein- und Sektgut Moosmann, Jg. 2003,

Buchholz traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

C zartes Rosé mit violetten Reflexen und elegantes Mousseux **O** frisches Duften nach rosa Grapefruit, knackigen Äpfeln, begleitet von sehr viel Frische und Eleganz **S** ein wundervolles Geschmackserlebnis mit viel Eleganz und aparter Fruchtsäure **⊖** Ein Traum von Sekt! Unisex! Schmeckt einfach allen!

ca. 13,- €



www.weingut-moosmann.de



Oberrotweiler Käsleberg Spätburgunder trocken Winzerverein Oberrotweil

Jg. 2004, Flaschengärung

C kräftiges Granatrot mit brombeerfarbenen Reflexen. Aufgrund der dunklen Färbung lässt sich das Mousseux nur erahnen. **O** Im Duft deutlich fruchtbetont mit der Erinnerung an Brombeeren und Holunder, daneben auch der Geruch nach Schwarzkirsche und Sanddorn. **S** fruchtig, dicht mit weichem, cremigem Nachklingen und etwas herber Note im Hintergrund. **⊖** Für alle Liebhaber roten Sektes!

ca. 8,- €



www.winzerverein-oberrotweil.de



Geldermann Sekt Rosé trocken Geldermann Privatsektellerei Breisach

trad. Flaschengärung

C lachsrosé mit feinerlichem Mousseux **O** süßlich-herbe Frucht in der Nase mit frischer Aromatik gepaart mit Walnussaromen, der Erinnerung an Fruchtjoghurt sowie frische Kiwi **S** leicht, frisch, lebendig und unkompliziert im Gaumen mit willkommen frischer Fruchtsäure **⊖** Statt Kaffee und Kuchen zur L'heure bleue.

ca. 9,80 €



Fachhandel



Nobilé blanc brut Bezirkskellerei Markgräflerland

C helles Gelb mit grünen Reflexen **O** Im Duft zarte, feinfuchtige und leicht süßliche Aromen mit der Erinnerung an Honigmelone und einen Hauch grünen Apfel, im Hintergrund herbe Firsche. **S** Auf dem Gaumen lebendig, frisch, sehr eleganter, zarter Sekt, leicht und unkompliziert. **⊖** Kann zu jeder Tageszeit getrunken werden.

ca. 8,- €



www.badischerwein.com



Pinot brut „Edition Jacob“ Crémant Weingut Dr. Schneider

Mülheim-Zuzingen Jg. 2002, klassische Flaschengärung

C goldgelbes Funkeln mit wunderschön feiner Perlung **O** In der Nase süßlich, reife Birnentöne, daneben eine erfrischend herbe Note im Hintergrund **S** Im Mund ein dichtes und wunderschön ausgewogenes Spiel von Körper, Frucht und Säure, cremig, saftig und weich im Gaumen **⊖** Preiswerte Champagneralternative

ca. 12,- €



www.weingut-dr-schneider.de



Zähringer Vierlig Gutedel brut

Weingut Zähringer Heitersheim, Jg. 2000,

klassische Flaschengärung

C intensives, kräftig funkelndes Goldgelb mit zartem Mousseux **O** unglaublich dichte und kräftige Aromatik mit reifer Apfelnote, der Erinnerung an frische Orangenschalen gepaart mit Honignoten und dem Duft von Rosinen im Hintergrund **S** ein sehr ausdrucksstarker und eleganter Sekt mit schönem Nachklingen reifer, gelbfleischiger Früchte. **⊖** Für alle, die das Außergewöhnliche suchen.

ca. 14,- €



www.weingut-zahringer.de

