



Manfred Tement: „Sektproduzenten müssen Schwung holen“



Erich Polz: „Wer mit guten Grundweinen arbeitet, hat Erfolg“



Maria Trippolt: Ihr Favorit

Was prickelt denn da?

Alles plätschert bloß Prosecco, dabei zeigt der heimische Sekt plötzlich erstaunlich spritzige Ergebnisse. Das stellten jedenfalls unsere zehn Experten beim Verkosten fest.

UTE BAUMHACKL

Der Sekt hat in Österreich keinen Ruf mehr zu verlieren, das Image des prickelnden Getränks grundelt im Keller. Dabei bringen neuerdings zahlreiche Winzer und Kellereien erstaunlich hochwertige Kredenzen auf den Markt. Wird der heimische Sekt unter seinem Wert geschlagen? Wir baten zehn Experten zur Verkostung quer durch das aktuelle Angebot.

Noch waren die Gläser nicht gefüllt, da brachte Hotelier Helmut Marko das Dilemma bereits auf den Punkt: „Da sitzen wir und testen Sekt, und in den Bars trinken die Leute ausschließlich Prosecco.“ Eine Beobachtung, die sich schwer entkräften lässt. Aber warum hat die italienische Billiggerle dem heimischen Produkt so mühelos den Rang abgelaufen? „Der Name ‚Sekt‘ ist halt überholt“, konstatiert der Kärntner Zwei-



Erklärter Favorit der Jury: Schlumberger DOM Brut

haubenkoch Sepp Trippolt. Spitzenwinzer Manfred Tement sekundiert: „Ein Aufbruch wie beim Wein hat im Bereich des Sekts nie stattgefunden“, ein einhelliges Schwungholen der Produzenten sei bisher leider ausgeblieben.

Wiederentdeckung nötig

Die Kritik des steirischen Weindoyens am fehlenden Qualitätsbewusstsein wird von seinem Kollegen Erich Polz geteilt: „Wer aus guten Grundweinen Sekt erzeugt, hat auch Erfolg.“ Gerade an den Winzersekten qualitätsbewusster und experimentierfreudiger Weinbauern ist das durchaus schon abzulesen, findet auch „Steirereck“-Patron Heinz Reitbauer – nur leider fällt das dem heimischen Publikum noch kaum auf: „Für die österreichischen Sekte auf unserer Karte interessieren sich in erster Linie ausländische Gäste.“

Wie spannend die Wiederentdeckung des verpönten Schaumweins sein kann, zeigte sich bei der *Kleine Zeitung*-Expertenverkostung – geprüft wurden zehn Vorzeigeprodukte heimischer Weinbauern und Kellereien, dabei zeigten sich sowohl deutliche



Heinz Reitbauer freute sich über Champagnerqualität



Dreihaubenkoch Gerhard Fuchs: nicht alles gefiel ihm



Regina Elsner prüfte de



kommt aus dem Burgenland



Illa Szemes schätzt am Sekt eine schöne, feine Perlage



Walter Polz: „Heimischer Aufholbedarf lässt sich nicht leugnen“



Heimische Sekte bei der Qualitätsprüfung: leicht machten es sich die Tester nicht. Ein Vergnügen war die Verkostung dennoch
STUHLHOFER/WOLF (23)

Qualitätsunterschiede als auch einige Überraschungen.

Auch die wesentlichen Merkmale eines guten Sekts wurden von den Fachleuten besprochen: „Je feiner die Perle, desto länger ist der Sekt auf der Hefe gelegen“, so Manfred Tement, „eine schöne

Perlage zeugt von Reife.“ Auch die berühmte „Cremigkeit“ guter Schaumweine, so Erich Polz, verdankt sich längerer Lagerung auf der Hefe und ist ein Reifezeichen. Sein Tipp: „Bei Spitzenprodukten sind Jahrgang und Zeitpunkt des Degorgierens (Enthefens,

Anm.) am Etikett angeführt.“ Auf kreativen Umgang der Sekthersteller mit heimischem Terroir ist Heinz Reitbauer gespannt, Illa Szemes setzt auf klugen Umgang mit der Säure heimischer Tropfen. Und wie man geöffneten Sekt am besten aufbewahrt, merkte

Gerhard Fuchs abschließend noch an: „Wer beim Trinken gut plant, lässt nichts übrig.“ Dass ein Silberlöffel im Flaschenhals die Kohlensäure in der Flasche hält, ist nämlich ein Märchen.

Testergebnisse auf Seite 56



Charme und das Potential



Sepp Trippolt: „Schade, der heimische Sekt gilt als überholt“



Helmut Marko vergab nach kritischer Prüfung zwei Höchstnoten

Übersprudelndes Lob

Wer da nicht in Sektlaune gerät! Ein strahlender Sieger und zwei Zweitplatzierte stehen beim Sekt-Test der Kleinen Zeitung auf dem Podest. Auch die Mitbewerber können sich trinken lassen.

1.



Schlumberger DOM Brut 2004. 21,49 Euro, Wein & Co. Drei Winzer aus der Steiermark, dem Burgenland und Niederösterreich unter dem Dach einer Großkellerei, Chardonnay- & Pinot noir-Trauben sowie ein begeisterter **Heinz Reitbauer**, der „Champagne-Qualität“ attestierte. „Sehr ausgewogen“ lobte auch **Gerhard Fuchs**.

2.



Bründlmayer Brut 2004. 24 Euro, Wein & Co. Der Langenloiser Willi Bründlmayer gilt nicht von ungefähr als einer der besten Winzer Österreichs, sein Sekt gilt als champagnerähnlich. „Ein Vorbild“, stellte Winzer **Erich Polz** fest. Und **Illa Szemes** traf ins Schwarze: „Champagner oder Bründlmayer“ notierte sie.

2.



Winkler Hermaden Capenstein Brut. 14,90 Euro, Vinofaktur. Ex aequo mit Starwinzer Bründlmayer landete der oststeirische Rotweinspezialist Georg Winkler-Hermaden mit seinem Weißburgundersekt. **Illa Szemes** freute sich über „hefige, röstige Aromen, schönes Holz, schöne Frucht.“ **Sepp Trippolt**: „So stelle ich mir Sekt vor!“

Szigeti Neuburger Brut. 10,80 Euro, Vinothek Paul. Wäre es nach Top-Sommeliere **Maria Trippolt** gegangen, hätte dieser Tropfen des burgenländischen Sektspezialisten gewonnen: „Für mich der Beste!“ zeigte sie sich begeistert. Auch Winzer **Manfred Tement** fand den raren Sortensekt „sehr fein“, Koch **Gerhard Fuchs** lobte seine „Dezenz“.



Maitz Morillon Brut. 14,90 Euro, Vinofaktur. Ein reinsortiger Winzersekt aus der Steiermark, der von **Walter Polz** als „sauber und fein“ beurteilt wurde. Top-Gastronom **Heinz Reitbauer** lobte die Fruchtigkeit, bloß über ein Detail am Rande wollten einige Tester nicht einfach hinwegsehen: Die Flasche ist per Kronenkork versiegelt.



Strohmeier Sauvignon blanc Extra Brut. 18,25 Euro, bei Wein & Co. Der Schilchersekt-Spezialist aus der Weststeiermark erntet auch für sein Weißwein-Experiment durchaus freundliche Zustimmung. Winzerin **Regina Elsneegg** lobte die „animierende Struktur“, ihr Kollege **Erich Polz** urteilte über den Sauvignon-Sekt: „fruchtig, duftig, füllig“.



Goldeck Privat Brut 2005. 5,93 Euro, Weinhof Auer. Ein preisgünstiger Jahrgangssekt aus Veltliner und Welschriesling, der unter den Verkostern durchwegs Zustimmung fand. Winzer **Manfred Tement** bemerkte die „gute Perlage“, für Gastronom **Heinz Reitbauer** war er „sauber, wenig“ sein Kollege **Sepp Trippolt** lobte: „leicht zu trinken“.



Szigeti Phönix Brut. 10,60 Euro ab Hof. Kein anderer Sekt rief so unterschiedliche Reaktionen hervor wie der Bio-Tropfen aus der neu gezüchteten Rebsorte „Phönix“. Spitzenwinzerin **Illa Szemes** fand ihn „leicht, fruchtig, unkompliziert“, Spitzenkoch **Gerhard Fuchs** war er zu „blumig, aufdringlich“. Auf jeden Fall ein nicht unspannendes Experiment.



Schloß Gobelsburg Brut. 7,99 Euro (Aktion), bei Merkur. „Voll, sehr intensiv, alt“ vermerkte **Heinz Reitbauer** in seinen Verkostungsnotizen über diese Probe. Für Bärenwirt **Sepp Trippolt** war dieser Tropfen „zu süß“, ein Urteil, mit dem Winzer **Walter Polz** voll konform ging – sein Bruder **Erich Polz** urteilte etwas milder: „Ein exotischer, süßlicher Sekt“.



Hochriegl Alte Reserve. 9,90 Euro, etwa bei Interspar. „Kantig“, fand Winzer **Erich Polz** den Sekt aus Grünem Veltliner und Welschriesling, gereift im Eichenfass, zwei Jahre auf der Hefe. Für Sommeliere **Maria Trippolt** war die Probe eher schwach, Winzerin **Regina Elsneegg** fand ihn immerhin „trinkfreudig, mit angenehmer Fruchtsüße“.



DIE JURY



Regina Elsneegg, Winzerin; Illa Szemes, Winzerin; Maria Trippolt, Sommeliere; Gerhard Fuchs, Dreihaubenkoch; Helmut Marko, Hotelier; Erich und Walter Polz, Winzer; Heinz Reitbauer, Spitzengastronom; Manfred Tement, Winzer; Sepp Trippolt, Zweihaubenkoch.