

Lokal-Thema

Mit einem Lächeln reicht Joachim Sieben den weißen Kittel. Nachdem er den Praktikanten aus der Redaktion mit allen Arbeitsgängen vertraut gemacht hat, geht es an einen wesentlichen Bestandteil der Sektveredlung – das Degorgieren. Nachdem der Sekt seine Flaschenreifung abgeschlossen hat, muss schließlich noch die Hefe aus dem feinen Schaumwein heraus. „Ziehen Sie den besser mal über“, erklärt Sektmeister Sieben und übergibt den Kittel. Im Gegensatz zum Praktikanten weiß er ja, was passieren kann, wenn Ungeübte sich der Entthefung eines Sekts annehmen. Hinter dem Fachbegriff „Degorgieren“ verbirgt sich viel Spaßpotenzial für den Beobachter.

Wurzeln im ökologischen Weinbau

Seit Jahrzehnten ist der Sekt die große Passion Joachim Siebens. Der 50-Jährige aus Dorsheim hat in dem einst sehr bekannten Sekthaus Geiling in Bacharach gelernt. So sehr er es auch schätzte, mit zwei Freunden im mittelrheinischen Weingut Edelfaul in den 1980er-Jahren selbst ökologischen Weinbau zu betreiben, der Sekt hat Sieben immer besonders fasziniert. „Von klein auf war es für mich interessant, dass man mit einfachen Mitteln Sekt machen kann“,



Guter Sekt braucht Handarbeit

Herstellung In einer gelungenen Flasche Schaumwein steckt viel Aufwand – Spaß ist garantiert

Muskeln sind gefragt, wenn die Hefe in einer Sektflasche nach Monaten der Ruhe aufgeschüttelt werden muss. „Interessant wird das Ganze, wenn es um Magnumflaschen geht“, sagt Joachim Sieben, der dem Zeitungspraktikanten Volker Boch (links) erklärt, wie die Hefe in einer Flasche Sekt fachmännisch aufgeschüttelt wird.

Fotos: Werner Dupuis

Serie



Das Jahr im Weinbau

Wein ist ein faszinierendes Element. Des Genusses. Der Kommunikation. Der Kultur. Der Landschaft. Des Miteinanders. Der Wirtschaft. Wein ist vor allem auch kreative Arbeit. Bis eine gute Flasche gereicht wird, vergehen mitunter Jahre, mindestens einige Monate. In einer Serie wollen wir mit dem Wein durchs Jahr gehen, vom Winter bis in den Herbst. Renommierte Winzer geben Einblicke in ihre Arbeit – heute geht es mit Joachim Sieben aus Dorsheim (Nahe) um die Sektellerei.

erzählt er. Gleich sein erster eigener Sekt erhielt die Goldene Kammerpreismünze, 1997 machte er sich selbstständig, 2011 kaufte die Familie im Ort ein alteingesessenes Weingut. Hier kümmert sich Sieben neben der Lohnversekung für rund 30 große und kleine Weingüter in der Direktvermarktung um eigenen Sekte.

Der gebürtige Hunsrücker setzt gezielt auf ökologischen Weinbau, sein Betrieb war die erste ökologische Sektellerei in Deutschland. Der Grundwein kommt vom Rümelsheimer Bio-Weingut Georg Forster, das in verschiedenen Lagen eine große Vielfalt an Rebsorten für den Sekthof hegt und pflegt. „Erst haben wir auf den Riesling gesetzt, dann kam der Weißburgunder dazu, heute sind es zehn Sorten“, sagt Sieben, „das

reicht aber auch.“ Heute bestimmt der Sekt seinen Alltag, dabei hatte Siebens Familie nichts mit Weinbau zu tun, genauso wenig wie die seiner Frau Johanna, die vor der Selbstständigkeit im Familienbetrieb als Umweltingenieurin beim Land Hessen angestellt war.

Neben dem Praktikanten im Keller steht ein Sektenthusiast, für den der Beruf zugleich Hobby ist. Sieben zeigt mit spürbarer Vorfreude auf das Rüttelpult, das neben einem aufgesägten, auf einem Arbeitstisch stehenden Weinfass platziert ist. Das Finale der Sektherstellung steht kurz bevor. Es ist genau das, was sich ein Feinschmecker wünscht – perfekt ausgereifte, harmonisch balancierte und zugleich frische Sekte, die von jener Spritzigkeit geprägt sind, die zum Jahresstart Schwung geben. Und es soll auch etwas schmeppern.

Bis es so weit ist, vergehen allerdings Monate, häufig gar Jahre. Wenn Sieben den Grundwein für einen Sekt bekommt, wird dieser zunächst in einen 3000 Liter fassenden Edelstahltank gefüllt. Dann kommt Zucker dazu, sodass der Grundwein einen Restzuckergehalt von 23 bis 24 Gramm erlangt. Anschließend wird nach einer exakten Berechnung Champagnerhefe hinzugegeben sowie ein Tonminerale als sogenannte Rüttelhilfe, um die spätere (anstrengende) Handarbeit etwas zu erleichtern. Der Sekt wird anschließend in Flaschen gefüllt, verkorkt und zur Gärung in eine 18 bis 20 Grad warme Brutkammer verfrachtet, in der er drei bis vier Wochen verbringt, um zu gären, bevor die Ruhe der Fla-

schonlagerung beginnt. Mindestens neun Monate lang müssen sich Sekte im Rahmen der klassischen Flaschengärung im Zusammenspiel mit der Champagnerhefe entwickeln, erst dann darf die Hefe frühestens heraus. Bei Sieben ruhen aber auch Sekte, die bereits mehr als fünf Jahre auf der Hefe liegen und sich so immer feiner und aromatischer entwickeln. Es ist eine Zeit, in der die Sekte durch strukturiertes Nichtstun behutsam reifen. Ist es beendet, werden die Sekte von Hand mit kräftigen Schwingen aufgerüttelt und vor dem Degorgieren für gut zwei Wochen kopfüber in ein Rüttelpult gesteckt, damit sich die Hefe in den Flaschenhals absetzt. Damit keine Reste bleiben und der Sekt klar wird, dreht Sieben gemeinsam mit seinem Mitarbeiter Harald Kurz die Flaschen jeden Tag nach einem vorgegebenem Schema im Pult gezielt hin und her.

Sprengung im Malerkittel

„Jetzt ist er genau im richtigen Stadium, um degorgiert zu werden“, sagt Sieben über den Riesling Brut, der vor ihm und dem Praktikanten im Rüttelpult steckt. Der Praktikant hat artig seinen weißen Malerkittel zugeknöpft und sich die Frage verkniffen, ob er nicht einfach seinen blauen Pullover anlassen soll. Er hat an die liebe, sicher schimpfende Gattin, gedacht, falls er von oben bis unten mit Sekt besprenkelt nach Hause kommen würde. Joachim Sieben wirft ihm noch mal einen prüfenden Blick zu. Er steht längst vor dem aufgesägten Weinfass, der Tonneau de Dégorge-

ment. Sieben ist bereit. Die Flasche liegt kopfüber in seiner linken Hand, in der rechten hat er einen großen Flaschenöffner. „Beim Degorgieren“, sagt er, „geht es darum, die Hefe, die sich während der Reifung im Hals der Flasche abgesetzt hat, mit Schwung herauszuschleudern.“ Technisch betrachtet ist es so, dass im Flaschenhals

sondern ein provisorischer Kronkorken, der während der Reifezeit die Flasche verschließt. Denn dieser hält die Flasche konsequent dicht, es entweicht kein Druck während der Reifung. Dies bedeutet allerdings, dass ein satter Druck von 5 Bar in der Flasche steckt.

Sieben hält die Flasche unter die nach unten aufgesägte Tonneau de

wein für den gnadenlos trocken durchgegorenen Riesling Brut. Ruck zuck ist die Flasche fertig gefüllt, nun darf sie endgültig verkorkt und mit der schützenden Agraffe, dem kleinen Gitterkäfig über dem Korken, verschlossen werden. Bei den Siebens verziert die aus Frankreich stammende Mitarbeiterin Cécile Bendel noch die Flaschen mit Papieretikett und einer Papierkapsel sowie einem Rebenhölzchen, dann geht's in den Verkauf.

Dekor aus Hefe und Schaumwein

„Und jetzt sind Sie dran“, sagt Sieben lächelnd und schickt den Praktikanten an die Hefe-Sprengtonne. Etwas hektisch und unsicher verreibt der Praktikant gleich die beiden ersten Versuche. Er schafft es nicht, den Kronkorken richtig von der Flasche zu ziehen. Ergebnis: Die Hefe ist in der Flasche verteilt, die Flasche muss also wieder für einige Tage ins Rüttelpult, damit sich der Hefepropfen neu bilden kann. Aber fallen denn Meister vom Himmel? Kurz danach klapp't, mit einem schwingvollen Hub hebt der Praktikant den silbernen Deckel ab, und schon wummert ihm die Flasche um die Ohren. Dank 5 Bar Druck schafft es der Praktikant ganz vorzüglich, sich den Kittel mit Sekt volllaufen zu lassen. Braune Hefereste und Sektschaum ergeben ein einzigartiges Dekor, die Sekt-Duftwolke um den Praktikanten wird immer üppiger, je mehr Flaschen „gesprengt“ werden. Profis können das besser – aber auch die Zeitungsarbeit darf doch mal richtig Spaß machen... Volker Boch



Schätzchen aus dem Keller: Einige gereifte Exemplare lagern in der Sektellerei Sieben, die heute zehn verschiedene ökologische Sekte füllt.

während der letzten Ruhephase im Rüttelpult ein kleiner, dicker Hefepropfen entstanden ist, der sich vom Sekt getrennt hat. Dieser Pfropfen soll nun entfernt werden, ohne dass der Sekt die Flasche verlässt. Wenn's ein Köhner macht...

Der gereifte Sekttrinker muss sich den Verschluss der Flasche vor dem Degorgieren ein wenig anders vorstellen, als er es vom Silvesterabend kennt. Noch steckt kein echter Korken in der Flasche,

Dégorgement, zieht die Flasche plötzlich nach oben und reißt ruckartig mit dem Öffner den Deckel weg. Wer Böller für Verschwendung hält, erlebt hier eine echte Alternative. Mit einem brachialen Knall fliegt der Kronkorken in die Tonne, die Hefe spritzt hinterher. Mit seiner jahrzehntelangen Routine sorgt Sieben vor allem dafür, dass kaum Sekt hinterherfließt. Ruhig füllt er nun die genau berechnete Dosage hinzu, also etwas Süß-



Der Korken ist nur das Finale: Bis der Praktikant mit der Maschine die Agraffe zum Abschluss der Sektherstellung auf eine Flasche drücken kann, ist einiges an Vorarbeiten zu leisten. Zunächst müssen die Flaschen im Rüttelpult – hier von Johanna Wagner-Sieben und Joachim Sieben – so lange gerüttelt werden, bis sich die Hefe im Flaschenhals gesammelt hat, dann wird die Hefe beim Degorgieren mit der Kraft von 5 Bar Druck aus der Flasche geschleudert.