

## Prickelnde Erlebnisse im Gewölbekeller



Bei einer Sektverkostung in der Reihe "Weinbaumuseum am Abend" stellt auch der Hochheimer Winzer Fabian Schmidt seine Erzeugnisse vor. Was Gummibärchen mit der Scheurebe machen.

27. Mai 2023 – 02:00 Uhr  
Ulrich von Mengden

HOCHHEIM/MAIN. Solche prickelnden Geschmackserlebnisse hält nur eine Sektprobe parat. Das dachten sich wohl auch die erwartungsvollen Gäste einer Verkostung am Donnerstag im Weinbaumuseum, die die ehrenamtlichen Mitarbeiter Susanne & Hendrik Ruitenberg organisiert hatten.

Der Clou des perlenden Genusses war bei diesem Vergleich von zehn Erzeugnissen, dass sämtliche Sekte aus der Produktion von biologisch-dynamischen arbeitenden Weingütern innerhalb des Demeter-Verbandes kamen. Verzicht auf synthetische Düngung der Böden und den Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel prägt diese Produktionsweise im Wingert und auch im Keller wird auf künstliche Hilfsmittel verzichtet. Auf dieser Basis, die auf Impulsen der Anthroposophie von Rudolf Steiner fußt, arbeitet auch das Hochheimer Weingut Weinegg, dessen Inhaber Fabian Schmidt mit Expertise und einigen seiner Erzeugnisse zur Seite stand.

Es sollte sich im Laufe des Abends herausstellen, dass nicht nur für Zunge und Gaumen prickelnde Anreize vorgesehen waren, sondern auch die Hirnwindungen gekitzelt werden sollten. Wie immer bei den Weinproben der Stadt soll das Verkosten alkoholischer Getränke auch mit Wissensvermittlung gekoppelt sein.

Detailliert informierten Hendrik Ruitenberg und Fabian Schmidt über die Kunst der Sektherstellung unter den genannten Bedingungen. Dabei lernten die Teilnehmer beispielsweise, was ein "Pet Nat" ist. Es handelt es sich um die Kurzform von Pétillant Naturel, was natürlich perlend bedeutet. Dabei geht es um eine Flaschengärungsmethode, bei der die Hefe, die den Zucker in Alkohol umwandelt, nicht abgeschöpft wird. Wie diese Erzeugnisse schmecken, bei denen auf das so genannte Degorgieren verzichtet wird, konnte dann gleich bei mehreren Sekten im Glas getestet werden.

Von zartem Himbeerrot bis zu tiefdunklen schwarzroten Brombeertönen reichten die sprudelnden Farbenspiele, denn die Weingüter der Gebrüder Becker aus Ludwigshöhe, das Weinegg oder Thomas Hartenegg aus dem Markgräflerland hatten Experimente mit Cuvees aus Rotweintrauben gemacht. Intensive, oft auch herbe Fruchtaromen bei geringen Restzuckerwerten waren herauszuschmecken.

"Wir haben uns auf die Reise zum Sekt gemacht", erklärte Fabian Schmidt, der nun als zweites Weingut in Hochheim bemüht ist, das Image einer Wein- und Sektstadt weiter aufzupolieren. Bis zu sechs bar Druck könne in der Flasche bei der Gärung entstehen und wenn der Druck unter drei bar bleibe, dann handelt es sich nach dem Weingesetz gar nicht um einen Sekt, klärte Schmidt auf. Inzwischen hat er im benachbarten Keller der Familie von Renz, dem vormaligen Anwesen Gedult von Jungenfeld, weitere Räume dazu gepachtet, wo er seine Rüttelpulte aufstellt. Ja, Sektherstellung ist aufwändige Handarbeit, denn die Flaschen müssen regelmäßig gedreht werden, um die Hefe in den Flaschenhals zu befördern. Diesen Hefepropfen dann abzuschöpfen, das verlange viel Übung und Fingerspitzengefühl.

Wenn die Hefe im Sekt bleibt, dann sorgt das für eine natürlich Trübung, aber auch charaktervolle Geschmackserlebnisse. Intensiv könnte das beispielsweise beim Riesling-Sekt von Frank John aus dem pfälzischen Neustadt Königsbach nachgeschmeckt werden. Mindestens 100 Monate war dieses immer noch frisch prickelnde 2011er Getränk auf der Hefe gelagert. Ganz Wagemutige testeten dann zu einem Sekt aus der Scheurebe der Gebrüder Becker, die Geschmacksintensivierung durch das gleichzeitige Lutschen von Gummibärchen. Susanne Ruitenberg hatte diese exotische Erfahrung bei einer Probe im Bremer Ratskeller importiert.