

## Weitere Informationen rund um den Sekt

### Die Geschichte des Sekts in Deutschland

Die Geschichte des Sekts in Deutschland ist eng verbunden mit der Champagne, der Wiege des Schaumweins. Viele Deutsche haben ihr Know-how in den Kellern von Reims erworben. Einer von ihnen war Georg Christian Kessler aus Heilbronn. Im Alter von 20 Jahren findet der Frankreich-Fan und gelernter Kaufmann Arbeit beim Champagnerhaus Veuve Clicquot Ponsardin – im Jahr 1807.

Kessler macht Karriere: Nur drei Jahre später erhält er Prokura und leitet das Exportgeschäft in schwierigen Zeiten der Kontinentalsperre gegen Napoleon. 1823 kehrt Kessler nach Württemberg zurück und erwirbt ein Gut samt einigen Hektar Rebflächen. Kessler experimentiert mit der Versektung von heimischen Weinen, zunächst nebenbei, weil er mit seinem Schwager in Esslingen ein Textilunternehmen gegründet hatte. Aber die Leidenschaft ist stärker: Am 1. Juli 1826 wird die „Kessler’sche Champagnerfabrik“ in Esslingen gegründet. Das Unternehmen ist somit die erste Sektkellerei Deutschlands.

### Woher kommt der Begriff „Sekt“?

#### Wie der „Sekt“ zum Sekt wurde

Im Grunde ein Missverständnis.

Der Schauspieler Ludwig Devrient pflegte 1825 in den Berliner Weinstuben Lutter & Wegener zu verkehren, wo er regelmäßig Champagner trank.

Mit den Worten „Gib mir Sekt, Schurke! Ist keine Tugend mehr auf Erden?“ aus William Shakespeares König Heinrich der Vierte betrat er auf bühnenreife Weise die Weinstube und bekam natürlich wie immer seinen geliebten Schaumwein serviert.

Man fand das lustig und plapperte es nach – ohne freilich zu wissen, dass der trinkfreudige Ritter eigentlich Sherry gemeint hatte, der auf Englisch „sack“ hieß und von den Übersetzern Schlegel und Tieck als „Sekt“ eingedeutscht worden war. So wurde das Wort „Sekt“ in Deutschland zum geflügelten Begriff für Schaumwein.

### Sekt in Deutschland

Sekt kann in Deutschland auf eine Erfolgsstory sondergleichen zurückblicken. Sein Geheimnis ist das Flair, das ihn umgibt. Sekt ist etwas Besonderes, er schafft eine gelöste und ausgelassene Stimmung, die den Sektgenießer aus dem Alltag heraushebt. Sekt ist ein Synonym für Lebensfreude. Kein Geburtstag, keine Hochzeit, kein Ball, keine Preisverleihung, bei der das spritzige Getränk den festlichen, den besonderen, den privaten Rahmen nicht unterstreicht.

Sekt ist vielseitig: Rebsortensekte, Jahrgangssekte, rote, weiße und rosé Sekte in sehr vielen unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Wen wundert es da, dass in Deutschland mit rund 400 Millionen Flaschen jährlich nicht nur weltweit der meiste Sekt getrunken, sondern auch ein Viertel der Weltproduktion verkauft wird.

Er schäumt und prickelt und macht herrlich Spaß: Kein Wunder, dass Sekt viel mehr ist als ein Getränk. Er ist ein Elixier der Lebensfreude und des Genusses, manchmal sogar ein „frivoles Luxuswesen“. Dafür lohnt die Mühe seiner Bereitung, das Finden der Cuvée, die monatelange Arbeit in der Kellerei. Denn, dass man dem Geheimnis der zweiten Gärung auf die Spur gekommen ist, kann kein Zufall sein. Schaumwein ist veredelter Wein, ist veredelter Genuss.

## Wie wird aus Wein Sekt ?

Durch Vergärung wird Most zu Wein. Um aus diesem Wein Sekt zu bereiten, muss eine zweite Gärung folgen.

Dies geschieht wie folgt:

Nach Zugabe von in Wein gelöstem Zucker und Reinzuchthefer, der Fachmann spricht hier von der Tiragefüllung, werden die zur Cuvée vermahlten Weine in Flaschen bzw. drucksicheren Fässern zur zweiten Gärung gebracht. Bei der zweiten Gärung spaltet die Hefe den mit der Fülldosage zugegebenen Zucker in Alkohol und Kohlensäure zu gleichen Teilen auf.

Nach dem Reifeprozess wird die Hefe aus dem Sekt entfernt und die Versanddosage zugegeben, um dem Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung zu verleihen. Danach werden die Flaschen verkorkt und mit Agraffe und Kapsel versehen.

## Dosage

Mit der Versanddosage wird der Süßegrad des nach der zweiten alkoholischen Gärung sehr trockenen Sektes bestimmt.

Bezeichnung:	Zuckergehalt:
naturherb (brut nature)	unter 3 g/l
extra herb (extra brut)	unter 6 g/l
herb (brut)	unter 12 g/l
extra trocken (extra dry)	12 bis 17 g/l
trocken (dry, sec)	17 bis 32 g/l
halbtrocken (medium dry, demi sec)	32 bis 50 g/l
mild (süß, doux)	mehr als 50 g/l

Toleranz: +/- 3 g/l

Auch Diabetiker müssen auf Sektgenuss nicht verzichten.

Für sie stehen entsprechend hergestellte und gekennzeichnete Sekte zur Verfügung.

## Lagerung

Sekt ist bereits genussfertig, wenn er die Kellerei verlässt. Lagert man ihn jedoch, sollte dies stehend der Fall sein. Sekt sollte stets in kühlen, dunklen Räumen aufbewahrt werden; die direkte Einwirkung der Sonne schadet ihm.

## Trinktemperatur

Weißer Sekt sollte bei 5 - 7° C, Rosé bei 6 - 8° C und roter Sekt bei 9 - 11° getrunken werden.

Wird Sekt zu stark gekühlt, kann sich das Bukett nicht richtig entfalten.

Normale Kühlschrankschranktemperatur ist unbedenklich.

Zum wirklichen Sektgenuss gehört ein Sektkühler. Diesen füllt man mit Eis und Wasser. Zum schnelleren Herunterkühlen kann man auch etwas Salz dazugeben.

Sektkellerei J. Oppmann AG  
Im Kreuz 3  
97076 Würzburg  
Telefon: 09 31 / 3 55 74-0  
Fax: 09 31 / 3 55 74-40  
Email: [info@oppmann.de](mailto:info@oppmann.de)  
Internet: [www.oppmann.de](http://www.oppmann.de)

**Pressekontakt:**

pth-mediaberatung GmbH  
Friedrich-Bergius-Ring 20  
97076 Würzburg

Telefon: 0931 / 32 93 0-0  
Fax: 0931 / 32 93 0-0

Email: [lb@mediaberatung.de](mailto:lb@mediaberatung.de)  
Internet: [www.mediaberatung.de](http://www.mediaberatung.de)