

# WINZERSEKT

## Geen luchtbel

TEKST & FOTOGRAFIE: LARS DANIELS MV

**Duitsers zijn dol op bubbels en zijn niet te beroerd daar wat geld aan uit te geven. Behalve als het om sekt, hun eigen mousserende wijn gaat: dan moet het vooral zo goedkoop mogelijk zijn. En dat terwijl Duitse Winzersekt – volgens de klassieke methode gemaakt – heel fijn van kwaliteit kan zijn.**

In Duitsland wordt, anders dan bij ons, héél veel mousserende wijn gedronken. Maar liefst bijna 16% van alle geconsumeerde wijn in Duitsland in 2012 was mousserend, tegen 4% in ons land. Nog indrukwekkender: volgens een schatting van het Deutsches Weininstitut wordt 22% van alle mousserende wijn ter wereld in Duitsland gedronken. Voor champagne is het de derde afzetmarkt ter wereld, na het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten. Die andere methode traditionelle uit Frankrijk, crémant, is er niet minder populair. Zo ging 70% van de totale export van crémant uit de Loire in 2012 naar Duitsland en zo'n 30% van alle geëxporteerde crémant uit de Elzas. Ook Italiaanse mousserende wijnen, met prosecco voorop, en Spaanse cava doen het al tijden goed bij onze oosterburen.

### INDUSTRIËLE SEKT

Champagne, crémant en goede spumante zijn nooit heel goedkoop, maar de Duitsers geven hun geld er blijkbaar graag aan uit. Ten opzichte van hun bekendste eigen schuimwijn, sekt, zijn ze echter erg op

de penning. De bekendste merksekt gaat voor minder dan € 7,- over de toonbank. Het label met het grootste marktaandeel, Rotkäppchen Sekt trocken (121 miljoen flessen in 2012; gemaakt op basis van de goedkoopst beschikbare Europese basiswijnen), kost bij Lidl in de aanbieding slechts € 2,99! En dat is inclusief € 1,02 sektaccijns. Die werd in 1902 ingevoerd om de oorlogsvloot van Wilhelm II te bekostigen en werd – hoe verrassend – nooit afgeschaft. Rotkäppchen, waarvan de naam verwijst naar de rode wikkel om de hals en (plastic) kurk, is trouwens gevestigd in Freyburg (Saale-Unstrut). Het was een paradepaardje van de voormalige DDR en is een van de zeldzame van oorsprong Oost-Duitse bedrijven die met groot succes de Duitse hereniging hebben doorstaan. Het heeft sinds de overnames van Mumm en Geldermann een marktaandeel van meer dan 50% op het gebied van sekt.

In tegenstelling tot wat men soms denkt, is het inspuiten van koolzuur verboden voor sektproductie. Verreweg de meeste sekt wordt volgens een industriële toepassing van de methode Charmat gemaakt. Men gebruikt zeer goedkope, steriel gefilterde basiswijnen, die hun bubbels krijgen in grote druktanks met roerwerk, voor een snelle moussevorming. Steeds meer van dat soort goedkope *Schaumwein* wordt overigens in de smaken *mild* en *halbtrocken* op de markt gebracht...

### WINZERSEKT

Maar, liefhebber van échte wijn, vergeet snel Rotkäppchen et al.; herkomstbenaming en kwaliteit worden steeds belangrijker, ook bij sekt. En dus neemt de vraag naar Winzersekt toe, hoewel het marktaandeel daarvan nu nog minder dan 3% bedraagt. Winzersekt – officieel: Deutscher Sekt bestimmter Anbauggebiete – wordt gemaakt volgens de traditionele methode, dus met de tweede gisting op de fles, en bovendien vaak nog met de hand gedraaid (remuage). *Klassische Flaschengärung, handgerüttelt*, staat er dan op de fles. Overigens mogen officieel ook wijnen die volgens de transfermethode zijn gemaakt Flaschengärung op de fles zetten, maar omdat ze niet gedegorgeerd worden, mag er geen *traditionnell* of *klassisch* bij staan. Verder geldt voor Winzersekt dat de druiven voor de basiswijn, de *Füll dosage*

(liqueur de tirage) en de *Versanddosage* (liqueur d'expédition) voor 100% uit het aangegeven Duitse wijnbouwgebied en van de producent zelf moeten komen. De tweede gisting op de fles (het versekten, met verplicht minimaal negen maanden gistcontact en voor serieuze sekt meestal vijftien maanden of meer) mag wel elders gebeuren, bij een gespecialiseerde *Kellerei* bijvoorbeeld. Tot slot moeten de naam van producent, het druivenras en eventueel de jaargang op de fles worden vermeld.

### ONMISKENBAAR DUIJS

Omdat de methode voor de productie van Winzersekt overeenkomt met die van de beroemdste en kwalitatief hoogst gewaardeerde mousserende wijn ter wereld, champagne, is het logisch daarmee enige vergelijkingen te maken. Hoewel er in Duitsland sekt wordt gemaakt die heel erg 'champagne-achtig' is, is de meeste Winzersekt onmiskenbaar Duits. Qua aroma en smaak is deze wijn meestal beduidend anders. Dat heeft een aantal oorzaken.

### MEER RIJPHEID, MINDER ZUREN

Allereerst zijn er verschillen die zijn terug te voeren op terroirfactoren: die zijn in Duitsland eigenlijk nergens zoals in de Champagne. Veel van de Duitse wijngebieden zijn wat minder koel dan de Champagne en komen de klimatologische basisdata al overeen, dan zijn de

bodems wel weer anders. De Pfalz bijvoorbeeld, het gebied in Duitsland dat de meeste goede Winzersekt voortbrengt, is gemiddeld warmer (1-1,5 °C gedurende het groeiseizoen) en zonniger (jaarlijks ongeveer 100-200 zonuren meer) dan de Marne en de Aube. Ook in Duitsland staan niet te rijpe druiven aan de basis van sekt, maar doorgaans zijn ze van nature rijper dan in de Champagne.

Een eerlijke vergelijking vormt pinot noir uit de Champagne met spätburgunder uit de Pfalz. In de Champagne wordt de laatste jaren pinot noir geogst die gemiddeld 10% potentiële alcohol (van nature, dus vóór chaptalisatie) kan geven. Goede sektproducenten in de Pfalz proberen spätburgunder met maximaal 80-85 °Öchsle te oogsten (omgerekend 10,8-11,4% potentiële alcohol), wat betekent dat ze niet hoeven te chaptaliseren. Dat is op zich mooi, maar bij goede mousserende wijn draait het ook en vooral om goede zuren. En het zuurgehalte van pinot noir voor sekt in de Pfalz ligt doorgaans 2 tot 4 gram per liter (gemeten in wijnsteenzuur) lager dan in de Champagne. Ook al krijgen zeker niet alle basiswijnen van spätburgunder voor sekt een volledige malolactische omzetting, dan nog liggen de zuurgehalten wat lager dan bij champagnes van pinot noir. De hogere rijpheid van spätburgunder voor sekt in de Pfalz zorgt voor wijnen die normaliter (bij vergelijkbare dosage) aromatischer en fruitiger zijn, en ronder en minder nerveus van smaak dan blanc de noirs uit de Champagne. Er zijn echter uitzonderingen, zoals Raumland: daarover verderop meer.





#### GROTERE DRUIVENDIVERSITEIT

De verschillen met champagne zitten 'm natuurlijk nog in meer dingen. Zo worden in Duitsland buiten chardonnay, pinot noir en pinot meunier (schwarzriesling of müllerrebe) heel veel andere variëteiten gebruikt voor sekt, met name riesling. Riesling heeft als groot voordeel zijn hogere zuurgraad (gemakkelijk 1 gram wijnsteen zuur per liter meer dan pinot noir), maar is behoorlijk aromatisch. Ook omdat de basiswijnen in dit geval nooit malo ondergaan, is Riesling Sekt dan ook heel herkenbaar Riesling. Het moge duidelijk zijn dat sekt van andere aromatische rassen als muskateller en – jawel, het lijkt een trend – sauvignon blanc, ook weinig geur- en smaakovereenkomsten vertonen met champagne. Wel kunnen ze heel verfrissend zijn.

#### (EDEL)ZOETE WIJN ALS DOSAGE

Als we de vinificatie van Winzersekt nader onder de loep nemen, dan vallen meer verschillen met champagne op, die duidelijke gevolgen hebben voor de geur en smaak. Zo krijgen lang niet alle basiswijnen malo; basiswijn van riesling nooit en ook die van de zogenaamde *Burgundersorten* (de pinots en chardonnay) veel minder dan in de Champagne. De periode sur lattes is wettelijk minder lang voor Winzersekt (minimaal negen maanden) dan voor champagne (minimaal vijftien maanden), hoewel ook in Duitsland de prestige cuvées veel langer rijpen op fles – in uitzonderlijke gevallen zelfs tot tien jaar. Opvallender is dat veel Duitse sektproducenten (edel)zoete wijn (Spätlese, Auslese en Beerenauslese of Eiswein) als liqueur d'expédition gebruiken, wijnen die ze vaak gewoon voorhanden hebben. Hoewel ook in de Champagne de exacte samenstelling van de dosage met mysterie omgeven wordt (dat is hét geheim van de producent), bestaat die in principe uit een mengsel van rietsuiker en oude wijn (reservewijn). Het effect daarvan op het aroma en de smaak van het eindproduct is belangrijk, maar minder groot dan dat van een (edel)zoete wijn. Gebruikt de producent een zoete Spätlese of Eiswein als dosage, dan wordt de Sekt vooral fruitiger; dit is met name gebruikelijk bij Pinot Sekt. Gebruikt hij een botrytiswijn als Beerenauslese – vooral bij Riesling Sekt – dan kan dat leiden tot aroma's van honing en een dikker mondgevoel. Indien geen dosage (brut nature) wordt gebruikt – een lichte tendens bij goede producenten – gaat dit verschil natuurlijk niet op.

#### ÉCHTE SPECIALISTEN

Het laatste punt van vergelijking met champagne is een heikel punt: veel Winzersekt heeft (nog) niet de complexiteit van echt goede

champagne. Hoe graag ik ze ook drink, we moeten reëel blijven. Dit gebrek aan complexiteit is voor een klein deel terug te voeren op de natuur, denk ik: de minder rijpe druiven uit de Champagne geven vaak heerlijk nerveuze, animerende wijnen. Maar voor verreweg het grootste en belangrijkste deel zit het 'm simpelweg in het enorme surplus aan traditie, kennis en kunde in de Champagne op het gebied van de productie van mousserende wijnen. In de Champagne draait alles, maar dan ook alles, om champagne. In Duitsland is goede sekt – de naam Winzersekt geeft het in feite al aan – niet zelden een bijproduct, waarvoor in het betere geval de druiven worden geselecteerd vóór de normale oogst en in het mindere geval de kwalitatief minste druiven van de normale oogst worden gebruikt. Het is dan ook niet vreemd dat échte specialisten, zoals Raumland, Solter en Andres & Mugler, steeds toonaangevender zijn. Bij hen is niet alleen alles in de kelder, maar ook steeds vaker alles in de wijngaard, ingericht op het maken van mousserende wijn.

#### ZEVEN PERSOONLIJKE FAVORIETEN

##### Sekthaus Raumland,

**Blanc et Noir Brut Nature 2005**  
(RieslingPartners)

##### Wilhelmshof,

**Blanc de Noirs Brut**  
(Wijnhaven Wijnimport)

**Weingut Bernhard Kirsten,**  
**Riesling Brut Heldensekt 2011**  
(geen importeur)

##### Weingut Meyer-Näkel,

**Blanc de Noir Brut Illusion 2010**  
(Werkhoven Wijnen, De Coninck Wines, WijnReus)

##### Weingut Bergdolt,

**Weissburgunder 5 Extra Brut 2011**  
(Neerlands Wijnhuis)

**Sektmanufaktur Schloss Vaux,**  
**Riesling Brut Rüdeshheimer Berg Schlossberg 2009**  
(eikenvat)

**Sekt- und Weingut Winterling,**  
**Crémant Fleur de Pinot Rosé Brut 2012**  
(Markvandewijn)

#### SEKT PER REGIO

Nu de belangrijke verschillen met champagne duidelijk zijn, is het tijd om de vergelijking los te laten, en hoog tijd om te laten zien dat in vrijwel elke wijnbouwregio van Duitsland heel goede sekt wordt gemaakt. Want dat is dan weer een voordeel van het feit dat Winzersekt deels nog een bijproduct is in het uitgebreide assortiment van goede Duitse wijnproducenten. Laten we van noord naar zuid een aantal regio's doorlopen en kijken naar goede producenten en hun wijnen.

#### AHR: BLANC DE NOIR

De Ahr is een pinotparadijs, schreven we al in het vorige nummer van *Perswijn*. En uiteraard wordt er ter plaatse ook witte wijn van späburgunder gemaakt, die er blanc de noir heet, zonder s. Die s laat men in Duitsland wel vaker weg wanneer de witte wijn van maar één blauw ras wordt gemaakt, zoals wit van späburgunder. Een heel fraai voorbeeld van de mousserende versie (er wordt ook stille blanc de noir gemaakt) is de Illusion Brut van Meyer-Näkel. De Blanc de Noir Brut van Peter Kriechel mag er ook zijn; die wordt gemaakt van pinot meunier.

#### MOSEL: RIESLINGSEKT

Uiteraard wordt er in de Mosel, beroemd om de fijnste Rieslings ter wereld, ook goede sekt van riesling gemaakt. Bij vele producenten kun je voor heel schappelijke prijzen prima sekt kopen. Echt goede komt van Melsheimer in Reil, Lubentiushof in Niederfell en helemaal van Bernhard Kirsten in Klüsserath. Zijn normale Riesling Sekt Brut is al heel fraai, zijn Heldensekt – van 100% riesling uit Pölicher Held, minimaal twee jaar sur lattes – is zonder meer een van Duitslands beste mousserende Rieslings.

#### NAHE: SCHLOSSGUT DIEL

Ook de Nahe is vooral topperroir voor riesling; voor droge Rieslings is het de laatste jaren het beste gebied van Duitsland. Dat komt ook door een groep topproducenten die, elk in hun eigen stijl, elkaar ieder jaar weer proberen af te troeven. De meest ronde, mondvullende wijnen komen zonder twijfel van Schlossgut Diel. Ook hun topsekt, Cuvée MO Brut Nature 2006 (späburgunder en weissburgunder, eerste vergisting in oude barriques), blijft die stijl trouw; het is Armin Diels interpretatie van een prestige cuvée uit de Champagne, romig en breed, met mooie tonen van briochebrood, maar ook rijp geel fruit.

#### RHEINGAUER KLASSE

Samen met de Pfalz is de Rheingau hét gebied voor sekt van hoge

kwaliteit. Er is een opvallend groot aantal gerenommeerde *Sekterzeuger* te vinden, die niet alleen zelf goede sekt maken, maar ook veel wijn voor andere producenten tot sekt verwerken. Bekende huizen die helemaal gespecialiseerd zijn in sekt van hoge kwaliteit, zijn Solter in Rüdeshheim (dit bedrijf wordt tot de absolute top gerekend), Schloss Vaux in Eltville en Bardong in Geisenheim.

Daarnaast telt de Rheingau ook een aantal producenten die zowel goede stille wijn als sekt maken, vaak aangeduid als Wein- und Sektgut. Barth in Hattenheim en F.B. Schönleber in Oestrich-Winkel zijn hiervan voorbeelden. Ook Georg Breuer, beroemd wijnproducent uit Rüdeshheim, maakt goede sekt.

#### RHEINHESSEN: RAUMLAND

Terwijl de Kellers, Wittmanns en Wagner-Stempels hard bezig waren Rheinhessen weer stevig op de kaart te zetten als gebied voor krachtige, maar briljante Rieslings, Silvaners en Burgunders, besloot Volker Raumland het ouderlijk domein in Flörsheim-Dalsheim helemaal te specialiseren in sekt. Raumland ging naar de hogeschool in Geisenheim en kreeg als praktijkopdracht voor het examen het maken van sekt, wat hij met verve deed. Hij startte een Sektkellerei in Bockenheim, pachtte wijngaarden van zijn vader en nam later het ouderlijk bedrijf helemaal over. De stijl van zijn wijnen veranderde steeds meer richting die van grote champagnes, mede door toedoen van Franse stagiaire Carole Lefebvre, die aan de universiteit van Reims studeerde en uiteindelijk zeven jaar bleef.

Inmiddels is alles bij Raumland ingericht op het maken van grote mousserende wijnen in de traditie van de Champagne. Raumland haalt het grootste deel van zijn productie van eigen, biologisch gecertificeerde wijngaarden en oogst vroeg (maximaal 75-80 °Öchsle, ongeveer 10-10,8% potentiële alcohol). Ook werkt hij steeds meer met chardonnay, die hij geënt heeft op oude onderstokken die de rendementen drukken. Verder krijgen alle wijnen malo, zet Raumland speciaal geselecteerde champagnegisten in en laat hij de wijnen lang sur lattes. Hij gebruikt nauwelijks dosage en als hij dat wel doet, bestaat die uit oude wijn en rietsuiker. De sektwijnen van Raumland horen wat mij betreft stuk voor stuk tot de beste van Duitsland. Zijn topcuvées Chardonnay Prestige Brut 2007, Pinot Blanc de Noir Prestige Brut 2007, Blanc et Noir Brut Nature 2005 en de iconische Triumvirat Grande Cuvée Brut 2007 kunnen zelfs wedijveren met prestige cuvées uit de Champagne.

#### PFALZ: TOPPRODUCENTEN

Ik gaf het al aan: de Pfalz is hét gebied voor hoogwaardige Winzersekt. Nergens is het aanbod zo groot als in deze prachtige regio, die

ook bekend is als meest gastronomische van Duitsland. Veel van de beste sekt uit de Pfalz komt trouwens van producenten die ook en vooral bekend staan om heel goede stille wijn. Het traditierijke Reichsrat Von Buhl uit Deidesheim bijvoorbeeld maakt schitterende sekt van riesling (ook uit Erste Lage Pechstein) en spätburgunder (onder andere heerlijke Spätburgunder Rosé Brut), terwijl ze natuurlijk zeker zo beroemd zijn om hun stille Rieslings uit de toppercelen bij Forst.

Ook andere bedrijven die goede sekt maken, zijn eerder beroemd om hun stille wijnen. Bergdolt-Sankt Lamprecht is de wellicht beste producent van Weissburgunder in de Pfalz en maakt ook geweldig fraaie, mooi droge Sekt: Weissburgunder Sekt Extra Brut en Fluxus Extra Brut. En Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen heeft niet alleen cultaanhang om zijn Grosse Gewächse uit Kastanienbusch en Im Sonnenschein, maar ook om de prestigesekt Rebholz R & pi; No. Gold Brut. Deze wordt trouwens tot sekt gemaakt bij Raumland.

De Pfalz kent bovendien echte sektspecialisten, zoals Andres & Mugler in Ruppertsberg en Winterling in Niederkirchen. Daar heet de wijn crémant en zijn met name de rosés, gemaakt door Susanne Winterling, verleidelijk. Tot slot moet Wilhelmshof genoemd worden. Dit wijngoed, pal tegenover Rebholz in Siebeldingen gevestigd, maakt goede wijnen, maar nog betere Winzersekt. Barbara Roth en haar man Thorsten Ochocki maken een keur aan goede mousserende wijnen, met name op basis van spätburgunder van klonen die basiswijnen opleveren met veel sap en zuren. Hun héérlijke Pinot Blanc de Noirs Brut 2010 uit Siebeldinger Königsgarten is wellicht de meest typisch Duitse sekt, ook door 11 gram suiker.

### GROEIEND SUCCES

Winzersekt is al met al serieuze wijn geworden. En dat is belangrijk in een land waar de meeste mousserende wijn per hoofd ter wereld wordt geconsumeerd, maar het grootste deel van die consumptie bestaat uit nietszeggende, industrieel vervaardigde bubbels. Het groeiende succes van Winzersekt is te danken aan goede wijnproducenten die sekt niet als bijproduct zien, maar als volwaardig onderdeel van hun wijnessortiment. Maar misschien wel meer nog van échte specialisten, pure *Sektgüter* en *Sektmanufakturen*, die beseffen dat de productie van goede mousserende wijnen een vak apart is.



FOTO: STEPHANIE DUMOUJIN

## Ter waar?

Natuurlijk, ik begrijp volkomen dat je wel eens droomt van een ander terroir en andere druivenrassen wanneer je al ruim tien jaar als wijnboer werkzaam bent op de zandgronden van Twente. Maar droom je dan van dit terroir?

In 2000 begonnen Roelof en Ilse Visscher hun Wijngaard Hof van Twente, die inmiddels met 5,5 hectare tot de grotere wijnbedrijven van Nederland behoort. De wijngaard is beplant met vroegrijpende en schimmeltolerante rassen als johanniter, solaris, riesèl, regent en pinotin. Ook worden verschillende andere producenten in de regio geadviseerd en vinifieert men op het domein in Bentelo de wijn voor veel van die producenten. Daarnaast heeft het echtpaar een handel in druivenstokken, wijnbouwproducten en artikelen ten behoeve van de vinificatie.

En nu is er dat ambitieuze andere project. Daarbij wordt een wijngaard aangelegd die in de toekomst 25 hectare moet beslaan en wordt beplant met rassen als sauvignon blanc, chenin blanc, colombard, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, dornfelder en, het bloed kruipt nu eenmaal waar het niet gaan kan, rondo. Maar daar blijft het niet bij. Het historische landhuis Hato op het beoogde terrein zal worden veranderd in een luxe B&B, met daarbij een winkel, een proeflokaal en een terras met uitzicht over de wijngaard en de zee. Verder moet er binnen enkele jaren een *state of the art*, temperatuurgecontroleerde vinificatieruimte verrijzen, met zowel roestvrijstalen als houten cuves en een geklimatiseerde vatenkelder voor de opvoeding en rijping van de rode wijnen. De directie zal in handen komen van de zus van Roelof, Hermien Visscher, en haar partner Marc Oldeman. Om de aanloopkosten te dekken, wil men een startkapitaal van 300.000 euro verwerven via *crowdfunding*.

De bedoeling is dat de wijngaard straks, samen met een aantal andere nieuwe projecten die op deze locatie worden ontwikkeld, ook een trekpleister van formaat zal worden op het gebied van gastvrijheid en toerisme. Die functie is momenteel slechts voorbehouden aan het pal ernaast gelegen Campo Alegre. Wat die functie exact inhoudt, mag u zelf even googelen.

Het lijkt zeer bijzonder dat het is gelukt een dergelijke unieke mogelijkheid voor wijnbouw binnen ons eigen Koninkrijk der Nederlanden te vinden. Er is echter een kleinigheid die mij zorgen baart. Ik ben de afgelopen jaren verschillende keren ter plaatse geweest, maar ik had werkelijk nimmer het idee dat ik mij op die momenten in zo ongeveer het laatste, en merkwaardigerwijs tot nu toe altijd vergeten, grote topterroir voor de aanplant van de voornoemde druivenrassen bevond. Ik bevind mij daarbij in goed gezelschap, want ook *Perswijns* eigen terroirist Lars Daniëls heeft in zijn serie *Terroir van alle kanten bekeken* verleden jaar met geen woord over het uitzonderlijke karakter van dit wijngedebiet gerept. Toch vreemd dat wij allebei de onbegrensde mogelijkheden van het terroir van Curaçao over het hoofd hebben gezien...