

Herstellung von Schaumwein

Grundlage der Sektherstellung ist die "zweite alkoholische Gärung", also die nochmalige Vergärung von Wein. Dies geschieht durch Zugabe von Zucker und Hefe. Die Hefe bewirkt dabei die Aufspaltung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure. Neben der traditionellen Vergärung in Flaschen existieren noch das Tankgärverfahren und eine Kombination aus beiden Verfahren, das Transvasierverfahren.

Die zweite alkoholische Gärung

Das charakteristische Merkmal der Schaumweinherstellung aus Wein ist die **zweite alkoholische Gärung**, also die nochmalige Vergärung von Wein. Dabei werden die Grundweine als Rohstoff für den Schaumwein zunächst gelagert und anschließend zur sogenannten Cuvée verschnitten. Durch Zugabe von in Wein gelöstem Zucker und Reinzuchthefer, der Fachmann spricht vom Zusatz der Fülldosage, wird die zweite Gärung ausgelöst. Dies geschieht in Flaschen bzw. drucksicheren Fässern. Bei der zweiten Gärung spaltet die Hefe den mit der Fülldosage zugegebenen Zucker in Alkohol und Kohlensäure zu gleichen Teilen auf.

Nach der Gärung wird der Schaumwein "degorgiert", d.h. entheft und in Flaschen abgefüllt. Vor dem endgültigen Verkorken wird dem Schaumwein die Versanddosage zugegeben, um ihm den gewünschten Süßegrad zu verleihen. Die Versanddosage besteht aus Zuckerlösung, Traubenmost oder Wein.

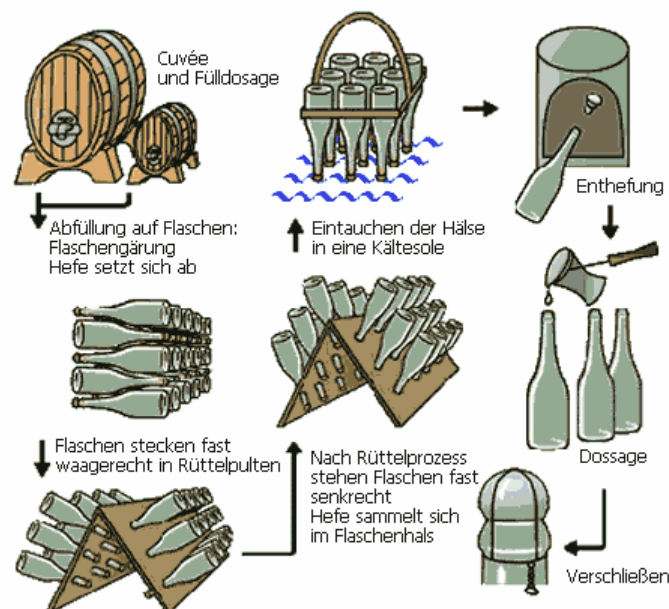
Derzeit übliche Herstellungsverfahren

Zu den derzeit üblichen Schaumweinherstellungsverfahren gehören die **traditionelle Flaschengärung**, das **Tankgärverfahren** (auch "Fassgärung" genannt) und das **Transvasierverfahren**.

Daneben existiert noch das sog. **Imprägnierverfahren**. Dabei werden Schaumweine ohne zweite alkoholische Gärung hergestellt. Bei diesem Verfahren wird dem Grundwein künstlich Kohlensäure zugesetzt. Es ist entsprechend kostengünstig und die so hergestellten Schaumweine sind von eher minderer Qualität.

Die traditionelle Flaschengärung

Dieses Verfahren ist in Frankreich in der Champagne entwickelt worden. Es ist das älteste und zugleich das klassische Verfahren der Schaumweinherstellung:

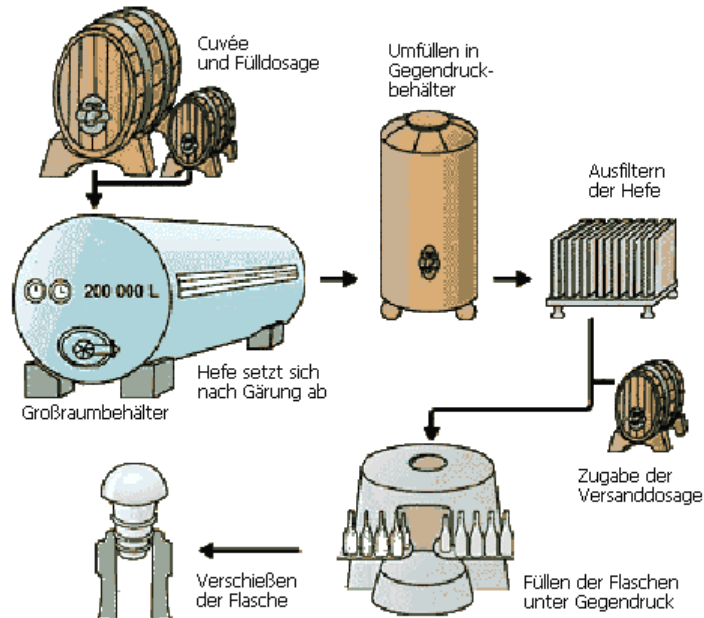


Bei der Flaschengärung erfolgt der gesamte Gärvorgang in der Flasche. Im Gärkeller gelagert, liegen die Flaschen dort zunächst flach. Gegen Ende der Gärung werden sie über die Rüttelpulte langsam aufgerichtet, bis sie mit dem Flaschenkopf fast senkrecht nach unten stehen. Durch das Drehen der Flaschen, das von Hand vorgenommen wird (das sog. "Rütteln"), zieht sich die Hefe zusammen und setzt sich im Flaschenhals ab. Zum Entfernen der Hefe werden die Flaschenhälse eingefroren und die Flaschen kurz geöffnet, so dass der Kohlensäuredruck die Hefe herauspresst. Danach erfolgt die Zugabe der Versanddosage und das endgültige Verschließen der Flaschen.

Das Tankgärverfahren

Im Gegensatz zum Flaschengärverfahren wird bei diesem Verfahren in modernen Großraumbehältern vergoren. Dies gestattet eine größere und auch kostengünstigere Produktion. So arbeitet heute die Mehrzahl der Sektkellereien.

Nach der Gärung wird der Schaumwein über Gegendruckfilter abgezogen, dabei entheft und in Flaschen gefüllt.



Das Transvasierverfahren

Das Transvasierverfahren ist eine Kombination aus Flaschen- und Tankgärverfahren. Dabei wird zunächst in der Flasche vergoren. Das Enthefen erfolgt dann unter Gegendruck über Drucktanks. Nach Fertigstellung wird der Sekt wieder auf Flaschen gefüllt. Auch die in diesem Verfahren hergestellten Schaumweine dürfen als "im Flaschengärverfahren hergestellt" bezeichnet werden.

