



Et voilà, Riesling

Eine Handvoll Winzer arbeitet seit Jahren am Image des deutschen Sektes. In der Pfalz haben sich Mathieu Kauffmann und Steffen Christmann auf das Abenteuer eingelassen, mit einer Rebsorte, die bislang gar nicht als champenoise galt

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER FOTOS: FABIAN PELLEGRINI

Meist ist es Glück im Unglück, das die besten Geschichten bestimmt. Aber glaubt man den Beteiligten, dann war es hier andersherum: Ganz missliche Umstände trafen auf eine Situation, um die es eigentlich schon gut bestellt war. Und das ist dann der Startschuss zum noch Besseren.

Diese Geschichte spielt in Gimmeldingen, diesem Weinort in der Pfalz, der mit einigen guten Lagen ausgestattet ist. Das hier ansässige Weingut Christmann eine der Qualitätslokomotiven des Pfälzer Weins. Inhaber Steffen Christmann ist nicht allein Winzer, sondern nebenbei Präsident des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und maßgeblich verantwortlich für die Neuausrichtung des deutschen Weins nach dem Herkunftsprinzip. Tochter Sophie ist nach kurzen Wanderjahren als Jungwinzerin seit 2017 inzwischen ebenfalls mit im Weingut tätig. Der Betrieb steht auf stabilen Beinen dreier aktiver Generationen, man war mehr als zufrieden und wollte auch gar nicht weiter wachsen. Bis vor zwei

Jahren der Nachbar auf die Christmanns zukommt. Er denke an Betriebsaufgabe und suche deshalb das Gespräch.

Und hier beginnt der erste glückliche Teil der Geschichte. Das Angebot war verlockend. Und auch, wenn sich Steffen Christmann nicht wirklich vergrößern wollte, war es attraktiv, Kontrolle über die unmittelbar angrenzenden Flächen zu haben. Vor allem wenn man seine Rebflächen biodynamisch bewirtschaftet, das macht Christmann schon seit 2004. So entstand der Plan, den Betrieb doch zu übernehmen, ein paar Filetstücke für sich selbst zu nutzen und den Rest zu bewirtschaften, um die Trauben zu verkaufen. Denn der Markt für biologisch erzeugte Trauben wächst und entwickelt sich entsprechend lukrativ. Christmann hatte dabei das Weingut Reichsrat von Buhl im Auge. Das hatte 2013 den gebürtigen Elsässer Mathieu Kauffmann aus der Champagne in die Pfalz geholt. Kauffmann war zuvor verantwortlich für die Champagner

des Hauses Bollinger, seine Abwerbung eine klare Ansage. Reichsrat von Buhl wollte wieder an seine Geschichte als Qualitätssekt-Produzent anknüpfen. Da Kauffmann von Anbeginn an die Qualität der Pfälzer Lagen und den Riesling als perfekte Sorte für exzellente Schaumweine glaubte, folgte er dem Ruf.

Christmann und Kauffmann telefonierten über diese Causa und man wurde sich schnell einig. Der Plan, so schien es, fiel auf die Füße. Der Nachbar wurde kurz und schmerzlos seinen Betrieb los, Christmann bekam seine Lagen und die Abnahme der Trauben war gesichert.

Bis ein paar Wochen später die Sache in eine gewaltige Schiefelage geriet. Kauffmann und sein Arbeitgeber trennten sich, der Kellermeister war arbeitslos, und Christmann hatte ein Weingut mit zwölf Hektar Lagen, ungeklärtem Absatz und einem 30-jährigen Pachtvertrag am Bein. Nur der Nachbar war fein raus.

Einige Tage später erhielt Steffen Christmann eine Mail von Mathieu Kauffmann. »Kuck mal...« stand im Betreff.



Missliche Umstände haben Steffen Christmann (links) und Mathieu Kauffmann zusammen gebracht



VIERZEHNKOMMAFÜNF

Es ist gut möglich, dass diese Mail einmal in die Geschichte eingehen wird. Weil sie der Anstoß gewesen ist, um den Riesling nachhaltig auf ein neues Level zu heben. Kauffmann schlug darin vor, ein eigenes Sektgut zu gründen, das seinen Fokus einzig und ausschließlich auf die Produktion von hochwertigem Sekt legt. Das mag vielen als nichts Besonderes erscheinen, ist es aber. Denn so eine Idee ist für hiesige Verhältnisse, gelinde gesagt, ungewöhnlich. Es gibt da ein Problem, die deutsche Sektklaune.

Denn in keinem Land der Welt wird so viel Schaumwein gebechert wie in Deutschland. Der Durst wird überwiegend aus den untersten Regalen der Discounter befeuert. Blubbern muss es, und zwar günstig, das ist die Hauptsache! Weiterführende Konzepte wie Geschmack, Herstellung oder gar Herkunft sind selten vorgesehen. Das hat zu einem dramatischen Qualitätsverlust geführt bei einem Getränk, das noch vor hundert Jahren den Kreszenzen aus der Champagne ebenbürtig war. Die Rivalität entfachte seinerzeit sogar einen langwierigen Rechtsstreit zwischen Söhnlein und Moët & Chandon, der als Champagner-Krieg in die Geschichte einging. Es folgten zwei Weltkriege, deren Ende natürlich mit Champagner begossen wurde, der Sekt stürzte ab. Technik und Effizienz hielt Einzug in die Keller und manifestierte das preiswerte Elend.

Während Champagner einzig und allein mittels zweiter Gärung auf der Flasche hergestellt werden darf, kann Sekt mittels dreier unterschiedlicher Verfahren hergestellt werden. Die traditionelle Flaschen-

gärung macht dabei nur den kleinsten Teil der Produktion – weil teuer, weil zeitintensiv. Mindestens zwölf Monate Hefelager auf der Flasche sind vorgeschrieben, auch das Rebmaterial darf nur von eigenen Flächen stammen. Die meisten Winzer sehen bestes Lesegut jedoch für ihre Stillweine vor, und so blieb der Winzersekt lange weit unter seinen Möglichkeiten. Hinzu kam ein gravierendes Missverständnis: Sekt wurde als Wein mit Blubber betrachtet. Das ist aber so ähnlich, als würde man in der Küche Backen und Kochen gleichsetzen. Während bei der Weinproduktion auf

Reife geachtet wird, ist bei der Sektherstellung die Entwicklung der Säure der entscheidende Parameter.

Die *deutsche Methode* Schaumwein herzustellen, ist das Transvasierverfahren. Dabei reift der Sekt mindestens drei Monate in der Flasche, wird danach aber für ein homogenes Ergebnis in großen Tanks verschnitten. Ärgerlich ist, dass dies auch als Flaschengärung verkauft werden darf. Mengenmäßig das Gros des hierzulande gebecherten Sektes kommt aus riesigen Drucktanks. Die Vergärung darin ist die effizienteste und preiswerteste Methode.



Er war einer der bekanntesten Champagnermacher Frankreichs: Mathieu Kauffmann

Gut möglich, das Kauffmanns Mail einmal in die Geschichte eingehen wird. Weil sie der Anstoß war, Riesling auf ein völlig neues Level zu heben

Und übrigens: Solange die zweite Gärung in Deutschland stattfindet, ist es völlig gleich, wo der Grundwein dafür herkommt. Ein Konzept, dass dem strengen Herkunftsschutz des Champagners diametral entgegensteht.

Seit einigen Jahren orientieren sich immer mehr Produzenten am französischen Beispiel. Das sorgt für ein beispiellose Dynamik beim deutschen Winzersekt. Godfather der Bewegung ist Volker Raumlund, sein Weingut in Rheinhessen ist seit vorigem Jahr das erste reine VDP. Sektgut. Ordentlich Rückenwind bekommt die Entwicklung derzeit auch aus der Pfalz. Der neueste Zugang: Christmann & Kauffmann.

Die Philosophie ist dabei so simpel wie unbescheiden: Biodynamisch erzeugter Sekt mit klarem Herkunftscharakter und dem Anspruch, den besten Schaumweinen der Welt auf Augenhöhe zu begegnen. Sprich: die Reduktion aufs Wesentliche. Christmann und Kauffmann setzen dabei stark auf Riesling, der wegen seiner Säure lange Zeit als zu renitent für die hochwertige Schaumweinproduktion galt.

»Riesling«, so Mathieu Kauffmann, »hat ebenso großes Potential wie die Burgundersorten, wenn nicht sogar größeres.« Man müsse bloss ein paar Kleinigkeiten beachten: »Ein großer Wein lebt immer vom Wechselspiel von Säure, Schmelz, Konzentration und Phenolik, die für die Textur oder das Mundgefühl verantwortlich sind.« Um das zu erreichen, wird auf penible Weinbergarbeit gesetzt, beginnend beim Rebschnitt. »Auf dem Weg der Traube vom Weinberg ins Fass kann man die ganze Qualität verspielen.« Deshalb wird ausschließlich streng selektiertes Lesegut von eigenen Lagen verwendet. »Für die Balance muss die Lese dem Terroir angepasst werden und die Trauben müssen schonend verarbeitet werden, um die Säuren und somit den späteren salzigen Eindruck zu erhalten«, erklärt Kauffmann weiter.

Händische Lese in kleine Gebinde, um Druckschäden zu vermeiden, ist ebenso selbstverständlich wie die Verwendung der Tete de Cuvée bei der anschließenden




Bestockt mit Riesling und Burgundern. Die Lagen des Sektgutes

Pressung. Das bedeutet, es werden nur die ersten 30 Prozent der Saftausbeute verwendet, um die beste Qualität ohne zu starke Gerbstoff-Extraktion von Stielen und Kernen zu erhalten. Es folgt die Vergärung in großen Holzgebinden mit natürlichen Hefen und anschließendem langen Hefelager. Der Rebsortenspiegel der neuen Lagen ist für die Sektherstellung eine Steilvorlage: 45 Prozent der Gesamtfläche sind mit Riesling, der Rest mit Burgundersorten bestockt. Dabei nehmen Chardonnay und Spätburgunder jeweils 20 Prozent und die Weissburgunderfläche 15 Prozent ein.

Am letzten Dienstag im April fand endlich die erste Preview für einen kleinen Kreis von Sommeliers statt. Die Burgunder, das durfte man auch erwarten, zeigten sich erstklassig. Mathieu Kauffmann greift schließlich auf langjährige Erfahrung, unzählige Auszeichnungen und eine gewisse Reputation zurück. Augenöffnend waren jedoch die Riesling-Sekte. Sie werden das Image der Sorte als Sekt-Grundwein komplett neu definieren. »Wir haben versucht eine Sprache für den Riesling im Sekt zu finden«, erklärte Steffen Christmann den Anspruch des Projektes. Druckvoll mit immenser Spannung, anregender

Phenolik und mundwässernder Salzigkeit boten sie einen Ausblick auf das, was im Sommer 2022 auf den Markt kommen soll. Geplant sind derzeit eine Basis-Linie mit dem Namen *Les Grandes Cuvées*, die eine Burgunder- und eine Riesling-Cuvée mit dreijährigem Hefelager umfassen wird. Die Riesling-Cuvée wird Nummer 101 tragen und fortlaufend weiter nummeriert werden, die Burgunder-Cuvée trägt zur klaren Distinktion die Nummer 201. Die reinsortigen Lagen-Sekte werden erst nach fünf Jahren auf den Markt kommen.

Da die ersten produzierten Flaschen als Testballon dienten, werden die ersten sechshundert Flaschen des 101 ab Oktober weltweit in der Gastronomie verteilt: German Sekt goes Berlin, Paris, London, Rom, Zürich, Wien, Oslo, Stockholm, Sydney, Prag, Moskau, NYC, Toronto, Hongkong. Der geneigte Sektliebhaber darf sich auf den Sommer 2022 freuen, wenn die ersten Flaschen im Handel erhältlich sein werden. 

SEKTGUT CHRISTMANN & KAUFFMANN

Peter-Koch-Straße 43
D-67435 Gimmeldingen
christmann-kauffmann.de