



# SEKT



## Sekt is de Duitse naam voor mousserende wijn.

Vroeger werden de druiven voor sekt vaak uit het buitenland geïmporteerd. Tegenwoordig mogen deze voor de "Deutscher Sekt" alleen uit Duitse wijngaarden komen. Meerdere druivenrassen zijn geschikt voor de vinificatie van Sekt. De Riesling-druif is echter onder de hogere klasse het meest populair.



Sekt wordt vaak verward met Perlwein en Schaumwein. Perlwein is een witte of rode parelende (mousserende) wijn gemaakt volgens de Méthode Charmat.

*Méthode Charmat (Of méthode cuve close.) Het koolzuur van de tweede gisting vindt in een gesloten tank plaats. Pas daarna wordt de wijn op fles gebracht. De bubbels zullen minder uitgesproken aanwezig zijn.*

Schaumwein is gemaakt volgens de méthode gazéifiée.

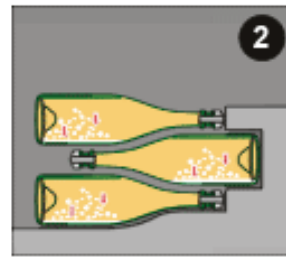
*Méthode gazéifié. Hier wordt de (stille)wijn ingespoten met koolzuurgas zoals dat geschiedt voor koolzuurhoudende limonades. De bubbels zullen, eenmaal uitgeschonken, vrij snel uit de wijn verdwenen zijn.*

Dat is "stille" wijn waar koolzuur aan toegevoegd is. Door deze verwarring heeft Sekt nog steeds de naam "goedkoop" te zijn.

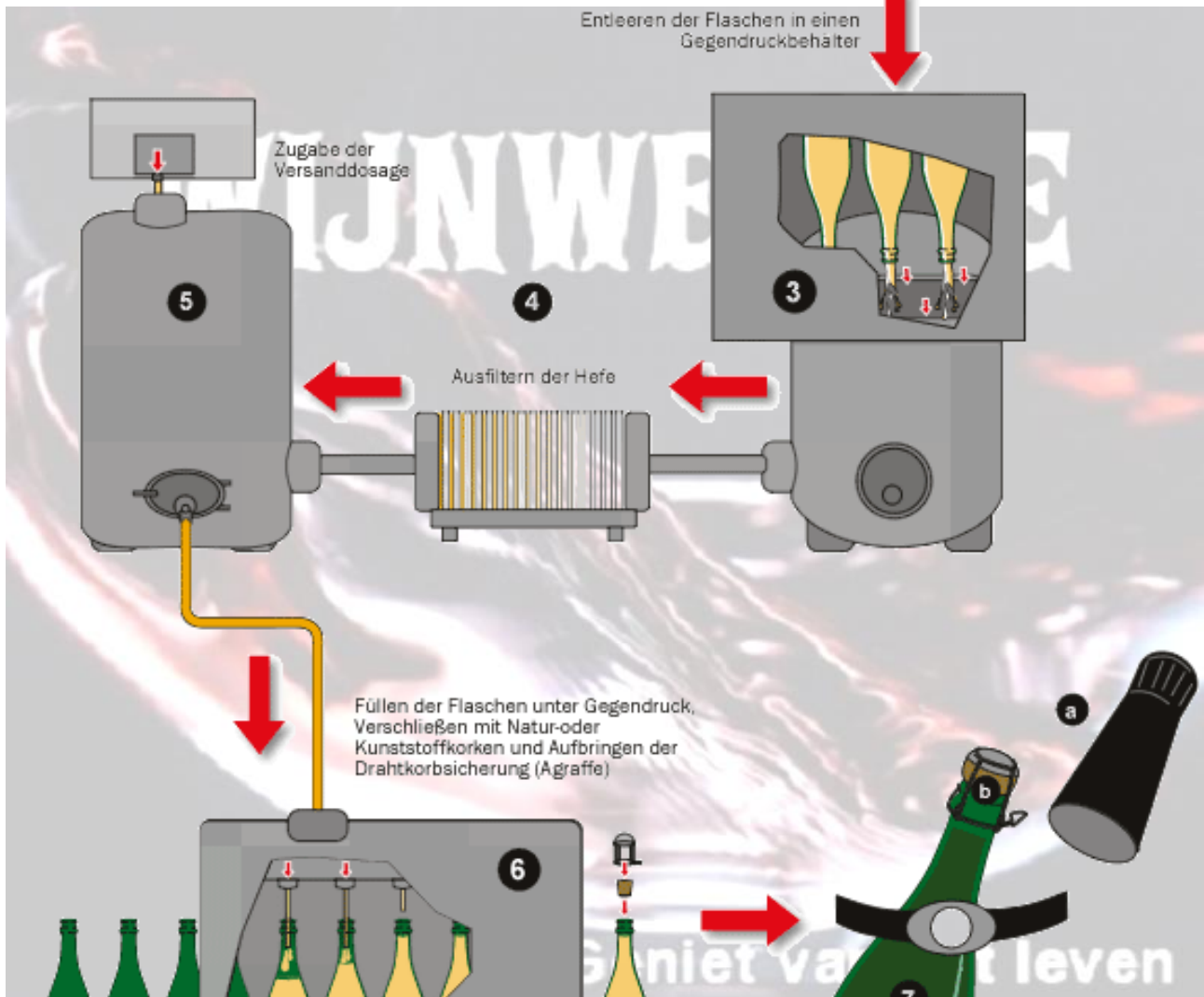
Kwaliteit-Sekt wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle - de zogenaamde "Flaschengärung" - of transvasiermethode.



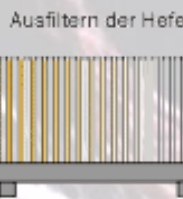
Die Gärung beginnt in der Flasche statt, danach setzt sich die Hefe ab.



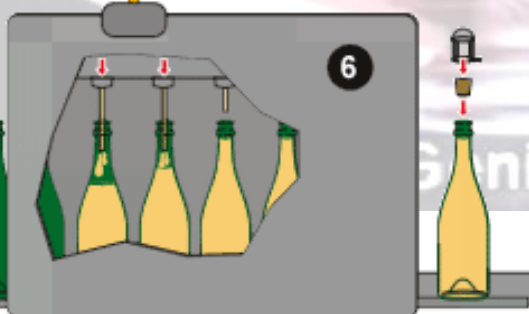
Entleeren der Flaschen in einen Gegendruckbehälter



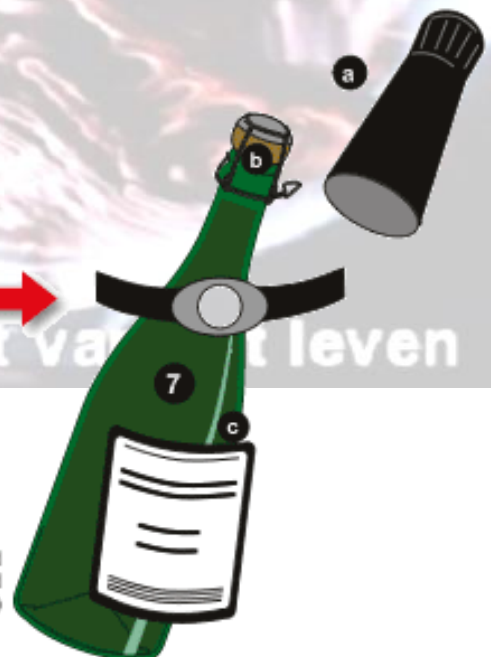
Zugabe der Versanddosage



Füllen der Flaschen unter Gegendruck, Verschließen mit Natur-oder Kunststoffkorken und Aufbringen der Drahtkorbsicherung (Agraffe)



Nun erfolgt die Ausstattung, bestehend aus Kapsel (a), Halschleife (b) und Etikett (c)



# Traditionelle Flaschengärung



De transvasiermethode of 'transvasierverfahren' is een techniek in de productie van mousserende wijn. Net als bij de *méthode traditionnelle* is ook hier sprake van een tweede gisting op fles. Het depot wordt verwijderd door de flessen wijn onder druk in een tank te storten en te filteren. Hierna wordt de wijn opgevangen en opnieuw gebotteld in verkoopflessen. Het verlies van natuurlijk koolzuur wordt gecompenseerd.

De Flaschengärung (fles vergisting) is een proces voor de productie van mousserende wijn, waar een deel van het proces van gisting op fles wordt gehouden, voor de later krachtige mousse (sterke schuimvorming).

Op het etiket van flessen sekt uit Duitsland staat indien deze *méthode* is toegepast: Flaschengärung.

De methode werd in de jaren 50 van de 20e eeuw ontwikkeld door de sekt-bedrijven Rotkäppchen Sektkellerei in Freyburg en Sektkellerei Kupferberg in Mainz.

Deze wijnen zijn geklasseerd als Sekt bestimmte Anbaugebiete (Sekt bA)

Sekt vs Champagne

Er zijn wereldwijd veel wijngebieden die goede mousserende wijn maken. Zo ook in Duitsland. Mousserende wijn is het meest bekend onder de naam Champagne, maar dat is een beschermde herkomstbenaming met een lange historie. Vanwege deze historie, de opgebouwde reputatie en dat daardoor meer vraag dan aanbod is ontstaan, liggen de prijzen zoveel hoger dan in andere wijngebieden.

