

KOOPGIDS

GERT CRUM EN ZIJN PROEFPANEL LEIDEN JE DOOR DE WIJNLANDEN

SEKT STEEDS SERIEUZER

DUITSE WIJN VOLGENS DE 'MÉTHODE TRADITIONNELLE'



Sekt is de officiële naam voor de betere mousserende wijn uit Duitsland en Duitstalige landen. De wijn wordt gemaakt met een tweede gisting op fles, in tegenstelling tot 'Schaumwein' waarbij simpelweg koolzuur in een stille wijn wordt gespoten. Sekt wordt vooral door Duitsers gedronken, maar in ons land is er een toenemende belangstelling voor. In het voetspoor van champagne, crémant en cava groeit de vraag naar de betere Sekt gestaag.

POPULAIR BIJ HET VOLK

Verreweg het grootste deel van de Duitse Sekt-productie wordt in het land zelf opgedronken. De gemiddelde consumptie per hoofd van de bevolking is tussen vier en vierenhalf liter per jaar. Veel Duitsers drinken wekelijks Sekt, maar die is niet altijd van een verheven kwaliteit. De populairste merken in Duitsland zijn Rotkäppchen, Henkell en Schloss Wachenheim en dat zijn, in zijn algemeenheid gespro-

ken, simpele, weinig verfijnde bubbels. Ze worden vooral vanwege de (zeer) lage prijs gekocht. En ze worden meer voor de gezelligheid dan om de pure, fijne smaak gedronken.

Overigens is de Rotkäppchen Sektkellerei een fenomeen. Het hoofdgebouw staat in Freyburg in het Anbaugebiet (wijnbouwgebied) Unstrut in het vroegere Oost-Duitsland. Dit bedrijf heeft in 2002 het bekende Sektmerk Mumm overgenomen. Rotkäppchen Sektkellerei is een van de vaak geciteerde, van oorsprong Oost-Duitse bedrijven die succesvol zijn in het verenigde Duitsland. Het aandeel van Rotkäppchen-Mumm op de Duitse markt benadert inmiddels bijna 50 procent!

EIGEN DRUIVEN

Wij concentreren ons hier op de betere wijnen. Dat zijn de zogenaamde Deutscher Sekt en de Sekt bestimmte Anbaugebiete (Sekt bA). Sekt is een beschermd begrip, dat voorbehouden is aan mousserende wijnen gemaakt volgens de zogenaamde *méthode traditionnelle*. Essentieel hierbij is de zogenaamde *klassische Flaschengärung*, de tweede gisting op fles. Niet zelden nog *Handgerüttelt* wat betekent dat het draaien van de flessen, de *remuage*, met de hand gebeurt in plaats van elektronisch bestuurd. Naast de gehanteerde methode zijn ook de druiven van belang voor een goede mousserende wijn. Vaak worden de druiven

Veel Duitsers drinken wekelijks Sekt, zoals een 'Rotkäppchen', maar die is niet altijd van een verheven kwaliteit. Deze selectie is dat wel.

BEELD GERT CRUM



WIJNEXPERT GERT CRUM GEEFT LESSEN, PROEVERIJEN, PRESENTATIES. HIJ WERD IN 2009 BENODEMD TOT 'OFFICIER DANS L'ORDRE DU MÉRITE AGRICOLE', EEN EREONDERSCHEIDING VAN HET FRANSE MINISTERIE VAN LANDBOUW. MET ZIJN BOEK *LE DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI* WON HIJ DE INTERNATIONALE PRIJS 'BEST BOOK ON FRENCH WINE 2005'.

voor Sekt uit het buitenland geïmporteerd. Maar wij zoeken het authentieke Duitse product en beperken ons daarom tot Deutscher Sekt. De druiven moeten hiervoor absoluut uit Duitse wijngaarden komen, en bij de Sekt bA zelfs voor 100 procent uit het desbetreffende wijnbouwgebied. 'Winzersekt' is zelfs afkomstig van een individuele wijngaard.

WAT ZEGT HET ETIKET?

Meerdere druivenvariëteiten zijn toegestaan voor Deutscher Sekt en Sekt bA. Riesling is echter nadrukkelijk populair. Als de produ-

cent de variëteit op het etiket vermeldt, bijvoorbeeld riesling, dan moet er wettelijk 85 procent riesling in de wijn zijn verwerkt. Datzelfde geldt voor het oogstjaar: als dit op het etiket wordt vermeld dan moet 85 procent van de wijn ook uit dat jaar afkomstig zijn. Af en toe kom je op het etiket 'Lagensekt' tegen, wat in de Champagne een 'Cru' wordt genoemd. Dan moeten de druiven voor 100 procent uit één wijnbouwgebied komen, maar ook nog eens voor 85 procent uit de desbetreffende *Weinberglage* zodat het *terroir* te herkennen is. Ook geeft het etiket richtlijnen over de smaak. Het begrip Sekt is afgeleid van het Latijnse *siccus*, dat

droog betekent. Maar niet alle Sekt is droog, laat staan strak droog. Let dus op aanduidingen als Brut en Trocken. Trocken is te vergelijken met het champagne-begrip Dry en staat voor een mousserende wijn met een suikertoevoeging, een *dosage* tussen 17 en 32 gram per liter. Brut heeft bij Sekt dezelfde betekenis als bij champagne: een maximale *dosage* van 12 gram per liter. Dat proeft droog.

GOEDE SEKTHUIZEN

Een aantal Duitse wijnhuizen is gespecialiseerd in het produceren van Sekt. Zij zijn er volledig op ingericht, ervaren en veelal deskundig. Solter in Rheingau en Raumland in Rheinhessen zijn zulke bedrijven. Jammer genoeg hebben we niet alle goed bekende Sekts kunnen proeven. Die van onder andere Schlossgut Diel, Ökonomierat Rebholz, Weingut Peter Jakob Kühn en Sektmanufaktur Hubertus Reiss ontbraken.

SEKT

KOOPGIDS

Het proefpanel, bestaande uit Harry van den Dungen, Nicholas Hartly en Gert Crum, proefde en beoordeelde zo'n vijfenveertig Sekts.

EEN MUST - 5 STERREN



► RAUMLAND RIESLING BRUT

Prachtige, fijne Deutscher Sekt. Prettig droog (dosage 6 gr/L), zuiver en opwekkend. Citrus en abrikoos. Een feestje. De Cuvée Katharina Brut, van spätburgunder en pinot meunier, is intenser en droger. De eerste is een verrukkelijk aperitief, de tweede een gastronomische wijn. En dan is er ook nog de Triumvirat Grande Cuvée Brut 2005. Misschien wel de mooiste Sekt van gans Duitsland. Hulde aan Volker Raumland.

€ 16,95 | WWW.RIESLINGPARTNERS.NL

► ANDRES MUGLER CUVÉE LOUIS BRUT 2008

Opvallend feestelijke uitmonstering. Pracht uit de Pfalz. Fris en tegelijk complex. De nodige body. Mooi fruit en notig. Deutscher Sekt met ballen. Bij de Forel à la meunière? Ook de Cuvée Elena Brut 2009 is een topper. Slanker en daardoor perfect als aperitief.

€ 21,95 | WWW.WINTERBERGWIJNEN.NL

► WINTERLING FLEUR DE PINOT BRUT 2010

In het glas blijkt het een tere rosé. Dat was niet de bedoeling, maar deze Winterling is zo goed dat hij mag blijven staan. Heerlijk. Fijn, complex en balans. Mooi droog ook. Verrukkelijk bij allerlei snacks, amuses zo je wilt.

€ 15,95 | WWW.MARKVANDEWIJN.NL

► SCHÖNHALS PINOT BLANC DE NOIR BRUT 2009

Uitstekende Deutscher Sekt van biologisch geteelde druiven. Serieus en stevig. Maar wel met een fijne mousse. Heerlijk aperitief, maar ook een feest bij kleine hapjes. De Schönhals Riesling Brut 2007 is even uitstekend.

€ 18,95 | WWW.WEINLAND.NL

HET MAG GEEN CHAMPAGNE HETEN!

De strenge Fransen eisen na de Eerste Wereldoorlog dat Duitsland de naam champagne voor hun mousserende wijnen laat vallen. Het Verdrag van Versailles bevat zelfs een speciale paragraaf waarin het de Duitse wijnboeren verboden wordt om wijn gemaakt volgens de traditionele methode, als champagne op de markt te brengen. Sindsdien is de officiële benaming Sekt.

► HEYMANN-LÖWENSTEIN FANTASIE DER SCHIEFER TERRASSEN

Complex en breed. Bloemig, kruidig, citrus en honing. Ook mineraal. Maar niet straf droog. Voldoende body. Breed inzetbaar. Een van de Sekts met op het achteretiket de datum van het *dégorgement*.

€ 20,95 | WWW.DEGOUDENTON.NL

► SÖLTER RHEINGAU RIESLING BRUT

Uitstekende Deutscher Sekt van een producent die hierin is gespecialiseerd. Dit is een referentiesekt: Sekt zoals Sekt moet zijn. De Cuvée Henri Brut Reserve is ook prima, de Reserve Vintage Brut 2007 wordt nu wat belegen.

€ 12,50 | WWW.GRUNDEL-WINE-MORE.NL EN WWW.HANSMOLENAAR.NL

► DR. WAGNER SAAR RIESLING BRUT

Heerlijk fris en tegelijk licht bloemig. Ook mooi fruit. Stimulerend en met lengte.

€ 17,95 | WWW.WINTERBERGWIJNEN.NL

► KLUMPP RIESLING BRUT 2010

Zachte, fijne mousse. Heerlijk fruit. Voldoende structuur en vulling om er een vis met frisse saus bij te genieten.

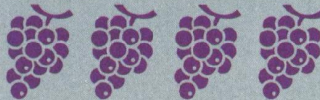
€ 18,85 | WWW.PIEKSMAN.NL

► EDITION M STEFAN BREUER RIESLING SEKT BRUT

Stevige mousse en toch heel prettig mondgevoel. Herkenbaar Riesling. Mooi droog en goede lengte. Werkelijk fijn.

€ 14,50 | ECLUSE WIJNEN ALMELO

BIJZONDER AANBEVOLEN - 4 STERREN



► PORZELT RIESLING BRUT 2008

Mooie uitmonstering en goede Deutscher Sekt. Nog altijd frisse neus. In de mond volle mousse en licht bloemig van smaak. Strak droog in afdrank.

€ 16,75 | WWW.WIJNIMPORTSCHEVENINGEN.NL

► BAMBERGER RIESLING BRUT 2008

Winzersekt, dat wil zeggen van de wijngaard van Karl Kurt Bamberger & Sohn uit Meddersheim, in de Nahe wijnregio. Prima. Fris, complex en de nodige body. Kan als aperitief en met een lekker visje.

€ 16,95 | WWW.WINTERBERGWIJNEN.NL

► SCHLOSS STAUFENBERG KLINGELBERGER RIESLING BRUT

Herkenbaar Riesling in geur en smaak. Bloemig, honing en ook citrusfruit. Vriendelijk droog. Heel mooi.

€ 17,85 | WWW.IMPERIALWIJNKOPERIJ.NL

► VILLA HUESGEN RIESLING SEKT EXTRA DRY

Duidelijk Riesling. Vineus. Lekker. Het achteretiket zegt: 'Made by happy people'. Proef en het maakt je

happy. Extra Dry is een dosage tussen 12 en 20 gram per liter. Dus minder droog dan Brut.

€ 14,95 | WWW.SAUTERWIJNEN.NL

► MC PINOT BRUT 2009

Een assemblage van pinot gris en pinot noir van Marcus Claus uit Mainz, de Sekt-hoofdstad van weleer. In alles Pinot. Goede prijs-kwaliteitverhouding.

€ 13,50 | WWW.WAREJACOB.COM

► LANG CUVÉE PINOT BRUT 2010

Heerlijk fris en bloemig tegelijk. Citrusfruit. Goede balans. Er is ook een Trocken-versie. Die is niet alleen minder droog, maar ook wat ouder.

€ 14,95 | WWW.VAKERCHAMPAGNE.NL

GOED - 3 STERREN



► REUTER-DUSEMUND RIESLING BRUT

Beetje sombere uitmonstering, maar meer dan correcte Deutscher Sekt. Bloemig en zacht droog. Zou wat droger mogen.

€ 11,50 | WWW.NEERLANDSWIJNHUIS.NL

► ALLENDORF RAFFINESSE BRUT 2009

Een assemblage van riesling en chardonnay. De naam suggereert raffinement, maar dat ontbreekt nu juist. Wel goede aroma's.

€ 13,65 | WWW.DECONINCKWINES.NL

► ST. LAURENTIUS CHARDONNAY BRUT 2010

Uitermate vriendelijk. Fris en fruitig. Levendig in de afdrank. Gewoon heel goed.

€ 19,95 | WWW.ALTJIDDEBESTEWIJN.NL

► KESSLER BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2008

Een echte Extra Brut: strak droog. Goed van frisheid en smaak. Achteretiket vermeldt de datum van het *dégorgement*.

€ 21,80 | WWW.COSE.NU

► GEIL RIESLING BRUT 2009

Redelijk volle en rijke Winzersekt met body. Goede prijs.

€ 12,50 | WWW.BIJLMAKERSMONTFORT.NL

► GOLDHAND REISLING TROCKEN

Goede neus met licht gerijpte aroma's. Vriendelijk en licht zoet - want Trocken.

€ 9,75 | WWW.ROODWITENROSE.NL

► ERNST MINGES PFALZ GEWÜZ-TRAMINER TROCKEN

Wie van een meer dan vriendelijke, wat zoet smakende Sekt met uitgesproken aroma houdt, heeft hem hier te pakken.

€ 13,35 | WWW.WEIN-KOPERIJ.NL