

Perlen aus Deutschland

Wolfgang Junglas und Rudolf Knoll: Das große Buch vom Sekt

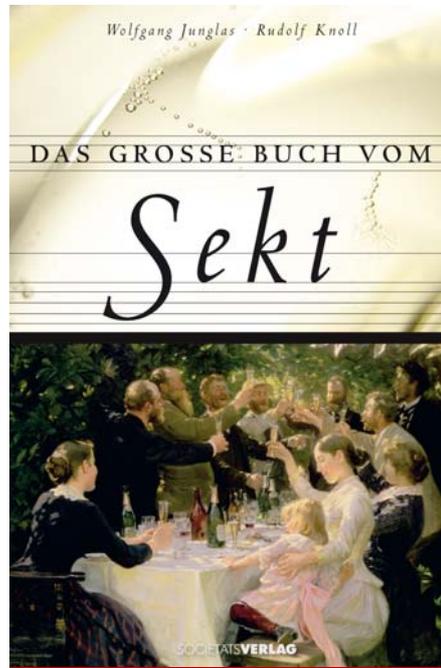
Von Ulla Robbe

Auf den ersten Blick ruft das Werk Heiterkeit hervor: „Das große Buch vom Sekt“ ist gerade mal 24,6 x 16,5 x 1,2 cm groß. Aber es kommt ja auf den Inhalt an.

Es gibt Dutzende Bücher über Champagner – wer aber über Sekt lesen will, musste bis vor Kurzem zum Antiquariat greifen. Das Sektbuch der Weinfeder-Mitglieder Wolfgang Junglas und Rudolf Knoll kommt zur rechten Zeit. Noch 1996 schrieb Gert von Paczensky: „Besseres als Champagner gibt es nicht.“ Die Qualität von deutschem Sekt ist in den vergangenen Jahren aber derart gestiegen, dass man von einer ernsthaften Konkurrenz für den Champagner sprechen muss.

Für ihr Buch haben die Autoren bekannte Markensekthersteller, aber auch die vielen kleinen und feinen Sektproduzenten in allen deutschen Weinanbaugebieten besucht und sich eingehend mit ihrer Tradition beschäftigt. Der Leser erhält einen Überblick über die verschiedenen Typen, Arten und Spielarten von über 80 Sekterzeugern. Ob Riesling,

Rosé- oder Winzersekt – Junglas und Knoll verbinden ihre kenntnisrei-



che Darstellung der hiesigen Sektsorten mit einladenden Beschreibungen der örtlichen Wein- und Sektgüter und machen dieses Buch so zu einem Reiseführer zu den edelsten Tropfen der Regionen.

Die Gärungsverfahren werden textlich und grafisch anschaulich und verständlich erklärt, und das Glossar

gibt einen guten Überblick über die wichtigsten Begriffe zum Thema. Sehr gelungen auch die Geschichte des Sektes in Deutschland, deren jüngste Entwicklung die Autoren völlig zu Recht als „neues deutsches Sektwunder“ bezeichnen.

Zu kurz kommt eigentlich nur das, was im Glas den Sekt von Stillwein unterscheidet: Die Mousse und die Perlage. „Mousseux“ (Schaum) wird im „Kleinen Sektlexikon“ des Buches als „das Perlen des Sektes“ definiert, was jedoch die Perlage ist. Der Begriff Perlage indes fehlt als Lexikoneintrag gänzlich; der Fachausdruck taucht lediglich unter dem Stichwort „Gläser“ auf, dem gerade einmal 14 Spaltenzeilen gewidmet wurde. Fragen zu Funktion, Bedeutung und Sinn des Moussierpunktes, der auf eine Idee des legendären André Simon zurückgeht, oder: „Wie beurteilt man die Qualität der Mousse und der Perlage?“ werden nicht beantwortet.

Wolfgang Junglas, Rudolf Knoll: Das große Buch vom Sekt, Societäts-Verlag/Frankfurt a. M. 2008, 152 Seiten, Leinengebunden mit Schutzumschlag, 24,90 Euro

Wildschwein-Alarm an der Ahr

An der Ahr haben Wildschweine einen ganzen Weinberg leer gefressen und damit die Grundlage für Eiswein zerstört. Über Nacht fraßen die Tiere in der Lage Altenahr Eck die Trauben von 1.400 Rebstöcken – mehr als 2,5 Tonnen Grundmaterial für die Eisweinerzeugung.

Damit muss die Mayschoßer Winzergenossenschaft, welche für die Parzellen verantwortlich war, einen erheblichen Verlust verkraften. Heimgesucht wurden auch 600 be-

nachbarte Rebstöcke des Weinguts Deutzerhof. Allein bei den Genossen liegt der Schaden bei rund 25.000 Euro.

Alteingesessene Winzer berichten, dass Vergleichbares seit Jahrzehnten nicht vorgekommen ist. Der nun vorgefundene Schaden addiert sich zu den 2008 bereits angerichteten Zerstörungen; insgesamt geht man von 100.000 Euro Wildschwein-Schäden allein im Gebiet Mayschoß und Altenahr aus. Geld

von den Jagdpächtern ist nicht zu erwarten – die sind nämlich beim Wein laut Gesetz nicht entschädigungspflichtig.

Experten erklären sich den Appetit der Schweine durch das extrem hohe Eichelaufkommen im vergangenen Jahr; die Tiere hätten sich in dessen Folge stark vermehrt und nähmen nun, hungrig, auch den mühsamen Weg in steile Weinberge auf sich.

Quelle: Wein-Plus