HANDWERK & ZEIT
DAS VDP.SEKT.STATUT

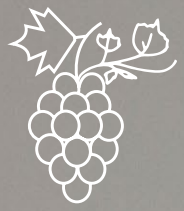
19 10

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

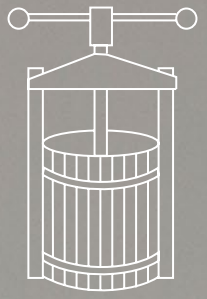
DAS *VDP.SEKT.STATUT* IM ÜBERBLICK

	VDP.SEKT	VDP.SEKT.PRESTIGE®
Herstellung	Traditionelle Flaschengärung	
Hefelagerzeit	Mind. 15 Monate	Mind. 36 Monate
Nähere Bezeichnung	Ortsangabe (fakultativ)	Lagenangabe (fakultativ)
Jahrgang	fakultativ Jahrgangssekt: mind. 24 Monate Lagerzeit	obligatorisch Jahrgangssekt: mind. 36 Monate Lagerzeit
Cuvées	Rebsorten- und Lagencuvées möglich	
Erzeugung	Trauben aus eigener Erzeugung	
Rebsorten	Regionale Festlegung pro Stufe	
Lese	Grundsätzlich Handlese	
Pressung	Ganztraubenpressung	
Sektprüfung	Anerkennungsprüfung durch regionale Fachkommission	Anerkennungsprüfung durch nationale Fachkommission

WAS MACHT *TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG* SO BESONDERS?



1. Exzellente, früh gelesene Trauben mit perfekter Balance aus Säure, Reife und Frische.



2. Schonende Pressung ganzer Trauben.

3. Erste Gärung des Traubenmostes zum Grundwein in Edelstahltanks oder in Holzfässern.

4. Füllung von Grundwein und „Tiragelikör" (Mischung aus Sekthefe und Zucker) in die Flasche.

5. Zweite Gärung in der Flasche: Mithilfe der Hefe wird Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Hierbei entsteht ein Flaschendruck von 5 bis 6 bar. Dank der Rüttelpulte lagert sich die Hefe Schritt für Schritt im Flaschenhals ab.

6. Wenn sich die Hefe im Flaschenhals abgesetzt hat, kann sie entfernt werden. Dafür wird der Flaschenhals für kurze Zeit vereist. Durch den Druck fliegt der gefrorene Hefepfropfen heraus (Degorgement).

7. Der Sekt erhält durch die Zugabe der „Versanddosage" (entw. Mischung aus Wein und Zucker oder durch das Auffüllen mit dem selbigen Sekt) seine gewünschte Geschmacksrichtung.

8. Flaschen werden mit dem Sektkorken und der Agraffe verschlossen.

Die traditionelle Flaschengärung ist für VDP.SEKT und VDP.SEKT.PRESTIGE® obligatorisch. Die Jahrgangssekte müssen mindestens 24 Monate (VDP.SEKT) bzw. 36 Monate (VDP.SEKT.PRESTIGE®) auf der Hefe liegen. Große Sekte dürfen auch viel länger reifen. Für die Erzeugung der Sektgrundweine gelten die strengen Erzeugungsrichtlinien des VDP. Zusätzliche Kriterien werden in einem eigenen Anforderungskatalog geregelt. So darf zum Beispiel Sekt, der nach dem VDP.SEKT.STATUT erzeugt ist, nur aus dafür geeigneten, gutseigenen Lagen stammen.

Die Weinberge werden vom Anschnitt bis hin zur – für Schaumwein traditionell frühen – Lese entsprechend gepflegt und grundsätzlich von Hand gelesen. Die Rebsorten für einen VDP.SEKT und VDP.SEKT.PRESTIGE® definiert jede Region individuell. Erlaubt sind neben den Klassikern Riesling und Burgunder (rot wie weiß) auch regionaltypische Sorten. Wein oder Schaumwein: Für den VDP spielt die Herkunft eine eminente Rolle, wenngleich sie wegen des besonderen Charakters von Schaumweinen nicht alleiniges Qualitätskriterium ist. Denn es sind auch das Handwerk und die Zeit, die eine zentrale Rolle spielen.

Deutschland und Spitzenschaumwein? Wie eng beides miteinander verbunden ist, zeigt ein kurzer Blick nach Frankreich. Dort zeugen Namen wie Krug und Bollinger davon, dass Deutsche einmal entscheidend daran mitgewirkt haben, Schaumwein zum weltweiten Prestigegetränk zu machen. Diese – vielen gar nicht mehr bewusste – Verbindungslinie führen die VDP.Prädikatsweingüter fort: mit ihrem VDP.SEKT.STATUT, das für die Produktion herausragender, handwerklich erzeugter Sekte steht.

Das VDP.SEKT.STATUT überträgt den hohen Qualitätsanspruch, den die Winzerinnen und Winzer des VDP an ihre Weine stellen, auch auf die Herstellung von Schaumwein. Sichtbares Zeichen dafür ist das VDP.Sektsiegel. Es wird nur Schaumweinen verliehen, die – ähnlich wie in der Champagne – strengste Qualitätskriterien erfüllen und entsprechende Prüfungen durchlaufen.

Damit das VDP.Sektsiegel gleichbleibend die erstklassige Qualität hält, die es verspricht, werden im VDP eigens Sektprüfer:innen geschult. Bei jeder Anerkennungsprobe tragen sie die Verantwortung, jeden Sekt kompromisslos auf seine Qualität hin zu beurteilen. Durch all das erreicht der VDP zwei Ziele: Die Auszeichnung von Ausnahmesekten, die zu den großen Schaumweinen der Welt zählen und Leuchttürme für eine neue deutsche Sektkultur sind. Gleichzeitig zeigt das VDP.SEKT.STATUT die Leidenschaft und die Entschlossenheit der VDP.Weingüter, immer wieder Maßstäbe zu setzen und sich kontinuierlich fortzuentwickeln.

VERBAND DEUTSCHER PRÄDIKATSWEINGÜTER E.V. (VDP)
Taunusstr. 61 · D-55118 Mainz
Tel. +49 (0) 6131/9 45 65-0 · vdp@vdp.de

19 10

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

Alle Infos zum Verband, seinen Winzerinnen und Winzern auf **www.vdp.de**