FAZ Sa 30. Dezember 2017

Staubtrocken und mit Jahrgang

Zwischen einem Supermarkt-Sekt und einem „Grand Cru“ aus Rheingauer Spitzenlage liegen Welten: Ein Besuch bei Barth in Hattenhe

ELTVILLE. Mark Barth mag es trocken. Staubtrocken. „Extra brut“ oder „brut nature“ steht dann auf dem Etikett. Nur wenige Gramm Restzucker sind dann noch im Sekt erlaubt. Und dennoch schmeckt er weder dünn noch säuerlich, sondern nach glasklarer Frucht, nach Rasse und Finesse. Dabei muss der Sekt nicht dem 32 Jahre alten Önologen aus dem Wein- und Sektgut Barth schmecken, sondern seinen Kunden. Doch das tut er auch. Ein Riesling-Sekt „extra brut“ ist der Verkaufsschlager im Sortiment. Richtig trocken liegt also wieder im Trend, Rosé im Sommer sowieso, und die Bedeutung der Jahrgangsangabe auf dem Etikett nimmt wieder zu. Zumindest bei jenen Sektfreunden, die niemals zu den vergleichsweise lieblichen Schaumweinen aus der Massenproduktion der großen deutschen Sekthäuser greifen würden, sondern das Feine, Ausgefallene, Exquisite suchen. Das allerdings hat seinen Preis.

Bei Barth in Hattenheim beginnt die Preisliste mit 14 Euro je Flasche. Also dort, wo sie bei vielen Großerzeugern schon endet. Und nicht weniger als 65 Euro kostet der Premium-Sekt aus dem Spitzenweinberg Hattenheimer Hassel. Dort erzeugt das dem Verband der Prädikatsweingüter angehörende Gut auch Große-Gewächs-Weine. Mit dem Unterschied, dass der in dieser Lage gewonnene Sekt nach der Ernte noch fünf Jahre mit der Hefe in der Flasche reift. „Für diesen Aufwand ist der Sekt günstig“, meint Barth mit dem Selbstbewusstsein eines seit Jahren erfolgreichen Erzeugers.

Barth gehört zu der Handvoll Rheingauer Weingüter, die ihre Sekte nicht von kleineren oder größeren Kellereien herstellen lassen, sondern die gesamte Produktionskette in der eigenen Hand behalten. Fast 30 Jahre ist es her, dass Barths Schwiegervater Norbert der Sekterzeugung besondere Aufmerksamkeit schenkte und die Chancen hochwertiger Winzersekte erkannte. Mit seinem „Ultra“-Sekt aus weiß gekeltertem Spätburgunder stieß Barth schon früh in ein Preissegment vor, in das sich damals die wenigsten seiner Kollegen getraut hätten.

Prost Neujahr: *Mark Barth in der Vinothek seines Weinguts* Foto Cornelia Sick

Seither ist die Sektproduktion sukzessive immer wichtiger geworden, wichtiger als in fast allen anderen Rheingauer Weingütern. Rund ein Drittel der Traubenernte auf einer Rebfläche von immerhin 20 Hektar wird heute zu Sekt verarbeitet. Während das Gesetz eine Reifezeit von neun Monaten vorschreibt, lässt Barth seinen Sekten mindestens zwei Jahre Zeit. Manche Produkte wie der überaus seltene, ebenfalls staubtrockene Rotsekt aus Spätburgundertrauben dürfen fünf Jahre reifen, ehe sie in den Verkauf kommen.

„Wer Sekt machen will, braucht viel Geduld und viel Platz“, sagt Barth zwischen den langen Reihen der Rüttelpulte. Vor drei Jahren hat die Familie Geld in die Hand genommen, um den Keller zu erweitern und einen dem eigenen Anspruch entsprechenden, standesgemäßen Verkostungs- und Verkaufsraum zu bauen. Für ein Wein- und Sektgut mit einem hohen Anteil an Privatkunden ist ein repräsentativer Auftritt von besonderer Bedeutung. Rund die Hälfte des Weins geht direkt ab Hof an die Kundschaft, beim Sekt steigt dieser Anteil sogar auf 70 Prozent. Und Sekt ist nach wie vor ein Saisongeschäft. Barth schätzt, dass etwa ein Drittel des Absatzes auf die letzten sechs Wochen des Jahres entfällt.

Ein feiner Sekt ist für Barth „belebend und erfrischend“ und damit das Gegenteil von einem ermüdenden Getränk. Zwar dürfe Sekt auch komplex und fordernd sein, aber stets müsse die Freude am Genuss überwiegen. Das beginnt für Barth bei der Güte des Grundweins. Er ist für ihn „der Rohdiamant, der durch den Schliff seine finale Form erhält“. Sektspezialisten wie Barth wählen deshalb die Weinberge für die Sektproduktion gezielt aus, steuern die Erträge am Rebstock und wählen vor allem einen vergleichsweise frühen Zeitpunkt für die Ernte, weil nicht das Mostgewicht entscheidend ist, sondern die Gesundheit der Trauben und ihr Säuregehalt. Sekterzeugung beginnt im Kopf und wird im Weinberg lange vor der Lese vorbereitet.

Das kann dazu führen, dass schwierige und fäulnisreiche Jahre wie 2016 und 2017 für die Sektproduktion nur bedingt in Frage kommen. Seit vier Jahren ist das Weingut als ökologisch wirtschaftender Erzeuger zertifiziert. Die Kunden allerdings interessiert vor allem die Güte des Flascheninhalts. Barth ist e viele seiner Kunden gute Fac haben. Dass es für den Preis zensekte auch schon Champa fen gibt, stört Barth nicht. E Schaumweine aus Frankreich rekte Konkurrenz, sondern als re Kategorie“. Sie sind für ihr kein Leitbild. „Wie wollen d dem rausholen, was wir h Barth, und das sind im Rhein mal viel Riesling, ein wenig der und etwas Weißburgunde

Die Konzentration auf die rebsorten des Rheingaus ko und ist authentisch. In den gär führern ist Barth durchweg g und die Sekte tragen zum besc fil bei. Mancher ausgewiesene ist beim ersten Besuch des G tenheim sogar erstaunt. „Oh, auch Wein“, heißt es dann. hat der Kolumnist dieser Zei Pigott, den 2013er Schütze brut nature zum „Schaumwe res“ gekürt.

„Wir wollen das erzeugen, den Kunden Spaß macht“, Und er könnte mit dem Erreic den sein. Doch ein weitverbre teil macht dem Önologen z Dass Sekt auf die Rolle eines i ritifs reduziert wird, das kann stehen. Barth ist überzeugt – dabei zunehmend die Spitz mie an seiner Seite –, dass Sel plettes Menü adäquat beglei Bei Barths Vorliebe für staubt te könnte es allenfalls beim sert etwas schwierig werden Doch gerade dann sei vielleic trast gefragt – und „extra bru Richtige. OL