

Grundwein im Sekt erkennen

Norbert Bardong produziert in historischem Geisenheimer Keller

GEISENHEIM. Deutscher Wein und Sekt sind beim Verbraucher wieder stärker gefragt, sagt Norbert Bardong, Inhaber der gleichnamigen Sektkellerei in Geisenheim. Er stellt Sekt für mehr als 50 Weingüter in ganz Deutschland her und baut eigene Lagen- und Rebsortensekte aus.

Von
Bernd Minges

Wenn Norbert Bardong die Wahl hätte zwischen Trauben aus der Champagne und dem Rheingau, fiel ihm die Wahl nicht schwer, sagt er. Die Weine aus der Champagne seien nicht die besten. Aber das französische Anbaugebiet lebt von seinem historisch begründeten Image und kann es sich leisten, für ein Kilo Trauben acht Euro zu verlangen. Die Menge von vier Kilo werde für eine Flasche Champagner gebraucht. Der Getränketechnologe, der in Geisenheim studiert hat, ist fest davon überzeugt, dass es in Deutschland die besseren Weine und somit auch die besseren Sekte gibt, die im Gegensatz zum Champagner nicht „brütig“ schmecken. Auch vom Prinzip der Champagner-Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier hält er nicht allzu viel. Der 52-Jährige setzt stattdessen auf eine Rebsorte aus einer Lage und einem Jahrgang. „Meine Philosophie ist es, den Grundwein im Sekt wiederzuerkennen“

Seinen Betrieb im Kellergebäude vom früheren „Schloss Rheinberg“, das auch schon von Asbach genutzt worden sei und heute der Familie Grimm gehöre, hat Bardong 1984 gegründet. Damals habe gerade der Boom der Winzersekte begonnen. Das Unternehmen stehe auf zwei Füßen: der Lohnversektung und der eigenen Sektlinie aus Rheingauer Weinen mit Ausnahme eines „Hölder“-Sekts. Die Rebsorte, nach dem Dichter Friedrich Hölder-



Norbert Bardong begutachtet die Hefelagerung.

Foto: RMB / Heinz Margielsky

lin benannt, ist eine Kreuzung zwischen Riesling und Ruländer. Eine Besonderheit aus dem Rheingau ist ein Chardonnay von der Mariannenaue. Zu den Kunden, die sich ihre Weine in Geisenheim versektet lassen, zählen mehr als 50 Winzer aus vielen deutschen Anbaugebieten, auch aus Sachsen. Die Mengen sind sehr unterschiedlich, von 600 bis zu 20 000 Litern.

„Der Trend geht wieder mehr zum deutschen Sekt“, sagt Bardong. Das zeige der leicht steigende Pro-Kopf-Verbrauch, der einmal den Spitzenwert von fünf Litern erreicht hatte, aber dann unter vier Liter gesunken ist. Die Prosecco-Welle

sei abgeflacht. Der Geisenheimer baut seine Sekte am liebsten „brüt“ oder sogar „extra brut“ ohne Zugabe einer Dose aus, so dass nur noch eine minimale Restsüße zu schmecken ist. Norbert Bardong sucht sich die Kabinettweine im Rheingau selbst aus, „pickt sich die Rosinen heraus“. Ihr Mann weigere sich, „ein Produkt herzustellen, das ihm nicht schmeckt“, sagt Renate Bardong. Dazu gehört auch, dass die Sekte der eigenen Linie mindestens drei Jahre auf der Hefe liegen. „Je länger auf der Hefe, desto feinerperliger wird die Kohlensäure, desto bekömmlicher der Sekt“, erklärt der Fachmann. Das Ge-

setz schreibe nur neun Monate vor. Wenn die Flaschen, die in den tiefen Kellergewölben mit einem Kronkorken-Verschluss lagern, allerdings mit Naturkork versehen beim Verbraucher angekommen sind, sollten sie innerhalb von zwei Jahren getrunken werden, weil sonst zu viel Kohlensäure entweicht.

Norbert und Renate Bardong gehörten zu den ersten im Rheingau, die Sektmenüs angeboten haben. Idealer Ort dafür ist der alte Gewölbekeller, in dem auch Veranstaltungen stattfinden. Verstärkt wird künftig auch der urwüchsige Teil des alten Zwielerlein-Parks für Sommerveranstaltungen genutzt.