

Rechtliche Grundlagen, technische Umsetzung zur Herstellung eines Sektes nach der Champagnermethode unter besonderer Berücksichtigung der Produktionskosten.

Zusammenfassung:

Nach erfolgreicher Einführung einer Serie von ökologisch erzeugten Stillweinen (Hausabfüllungen) in das Sortiment des Weinfachhandels meiner Eltern und einer regen Kundennachfrage nach einem Sektpendant, kam die Idee auf, einen solchen selbst herzustellen, bzw. einen ausgewählten Grundwein im Lohn versekten zu lassen. So kam die Überlegung für einen Leitfaden, der alle relevanten Aspekte zur Herstellung eines Sektes nach der Champagnermethode beinhaltet, mit Schwerpunkt auf die Lohnversektung. Für die praktische Umsetzung ist eine Menge von 750l Grundwein eines Rheingauer Riesling angedacht.

Die Fragestellung und Zielsetzung der Arbeit soll neben den rechtlichen Grundlagen, der technischen Umsetzung, das Hauptaugenmerk auf die Produktionskosten und Wirtschaftlichkeit einzelner Verfahrensschritte in Einbeziehung einer Kostenanalyse beinhalten. Durch Ausarbeitung aus Fachbüchern und Publikationen und durch Gespräche mit Sektherstellern und Händlern von Kellereimaschinen, sowie der Besichtigung von Sektkellereien, konnten wichtige Ergebnisse gesammelt und ausgewertet werden.

In der Arbeit wurden die rechtlichen Grundlagen dargestellt, die für eine Sektherstellung nach der Champagnermethode relevant sind. Diese beinhalteten Verordnungen und Weingesetzliche Aspekte und Gesichtspunkte der Versektung von Wein. Des Weiteren wurden die physiologischen und analytisch- weinchemischen Voraussetzungen des Grundweins der versektet werden soll gezeigt. Die einzelnen praktischen Schritte der Herstellung nach der Champagnermethode werden in den einzelnen Punkten von der Zugabe der Tirage und Füllung des Grundweines, bis zur Zugabe der Versanddosage und dem verkorken vorgestellt. Der Kern der Ausarbeitung liegt im Vergleich des Rüttelns vor dem degogieren. Es werden die Methode des Rütteln einzelner Flaschen von Hand bzw. Rütteln von Flaschen mechanisch mit einer sog. Gyropalette, dem kompletten o. g. Herstellungsprozesses im Lohn und die dabei unterschiedlich anfallenden Kosten gegenübergestellt. Ferner werden die notwendigen Maschinen und Betriebsmittel kurz erklärt und die Kosten einer Sektkellereigrundausrüstung ermittelt.

Rechtliche Grundlagen, technische Umsetzung zur Herstellung eines Sektes nach der Champagnermethode unter besonderer Berücksichtigung der Produktionskosten.

Die Wirtschaftlichkeit einiger Verfahrensschritte bei der traditionellen Flaschengärung wurden nach Valade und Rinville, 1990 untersucht. Hier wurden die Kosten jedes Arbeitsschrittes in Prozent der Gesamtkosten jedes Verfahrens dargestellt.

Bei Rütteln per Hand nahm der Arbeitsschritt des „Rütteln“ 37% der Gesamtkosten ein, beim mechanischen Rütteln mit Rüttelboxen nur 14% der Gesamtkosten. Ein Rüttelpult besteht aus zwei Tafeln von je 60 ovalen Löchern (insgesamt 120 Flaschen). Eine Gyropalette, ist ein würfelförmiger Gitterbehälter, in die übereinander drei Lagen zu 168 Flaschen gesetzt werden. Es kann somit ein ganzer Block von 504 Flaschen gleichzeitig bearbeitet werden, was natürlich Personalkosten einspart. Zudem nehmen Gyropaletten im Vergleich zu Rüttelpulten viel weniger Arbeitsfläche in Anspruch. Die Anschaffungskosten einer Gyropalette sind sehr hoch. Wenn man einen Grundwein von einer Sektkellerei mit Tirage gefüllt bekommt und die Verfahrensschritte der Lagerung und des Rütteln selbst übernimmt, spart man 0,13-0,15€ pro Flasche im Gegensatz zur kompletten Auftragsversektung. Die Mindestmenge bei der Auftragsversektung beträgt 750-1000l. Die Preise variieren je nach Partiegrößen zwischen 1,70€ pro Flasche bei über 100hl und 2,50€ bei 7,5-18hl.. Bei einer Mindestmenge von 750l würden folgende Kosten anfallen: Grundwein, 2,50€, Versektungskosten, 2,20- 2,50€ zzgl. Sektsteuer von 1,02€/0,75l Flasche und Mehrwertsteuer. Die Sektkellerei bietet zwei Zahlensvarianten an. Bei der ersten Variante zahlt man 1,65€ pro Flasche nach der Grundweinfüllung und eine Restzahlung in Höhe von 0,55€ bei Abholung der Flasche, in Summe 2,20€ pro Flasche. Die Zahlensversion bei jeweiliger Abholung des Fertigsektes beträgt 2,50€. Pro Degogierung sind seitens des Anbieters zwei Geschmacksrichtungen möglich.

Auf der einen Seite wäre etwas besonderes, den Kunden einen Sektkeller mit Rüttelpulten zu präsentieren und somit auch den Status „handgerüttelt“ zu erreichen. Auf der anderen Seite stehen, ein geeigneter Keller vorausgesetzt, die Kosten von Rüttelpulten und einer Gyropalette und die erweiterten Arbeitsprozesse der Lagerung und des „Rütteln“ und der Anfahrten zum Auftragsversekter in keinem Verhältnis zu den Kosten der Versektung im Lohn. Auch die rechtlichen Schritte, z. B. die Einrichtung eines Zolllagers wären hierbei zu beachten.