

# Über guten Geschmack lässt sich nicht streiten

Gols im Burgenland ist dank der Brüder Szigeti zur Geburtsstätte feinsten österreichischer Schaumweine geworden. Die Vielfalt der exquisiten Schäumer erfreut den Gaumen so manches Feinschmeckers. **Text: Heidi Mayrhofer**



**Trinken ist Genuss.** Vor allem, wenn es so schön prickelt. Sekt zählt wohl zu den wunderschönsten Erlebnissen am Getränkesektor. Davon sind auch zwei Brüder im burgenländischen Gols überzeugt und modelten 1990 den elterlichen Weinhandelsbetrieb kurzer Hand in eine einzigartige Sektkellerei um. Die zu dieser Zeit in Österreich aufkeimende Weinwelle ließ die beiden relativ kalt. Ihr Ziel war vielmehr, ein echtes Kunstwerk aus dem Grundprodukt Wein zu schaffen. Und dieses entsteht für die Brüder Szigeti erst nach der zweiten Gärung. Wein dient für die beiden nur als Mittel zum Zweck. Sekt hingegen ist die Vollendung eines Naturproduktes. „Wein ist wie das Malen eines Bildes, bei dem man einfach bei der Hälfte aufhört zu arbeiten. Sekt ist aber das fertige Meisterstück,“ erklärt Norbert Szigeti seinen Zugang zu dem prickelnden Erlebnis. So wurde also Gols zur Geburtsstätte von österreichischem Sekt, in seiner schönsten Ausformung und in

seiner breitesten Vielfältigkeit. Heute, rund 15 Jahre nach den ersten aufschäumenden Schritten, erweitert man die Kellerei. Ausschließlich zum Zwecke der Qualitätssteigerung, wie Norbert Szigeti betont. Denn auf Masse wird hier keinen Wert gelegt, hier geht es um Perfektion auf höchster Ebene. Betont wollen die beiden auch wissen, dass zwar die Technik aus Frankreich, dem Ursprungsland des Champagners, stammt – Stilistik und Philosophie bleibt aber einzig und alleine in burgenländischer Hand. „Klima, Böden und Trauben sind mit denen der Champagne einfach nicht zu vergleichen. Auch wollen sie keine österreichische Variante des Champagners erzeugen, sondern edelsten österreichischen Sekt, der aus Überzeugung entstanden ist und der schmeckt.“

**Eigene Weingärten** besitzt die Sektkellerei zwar keine, was Peter und Norbert Szigeti aber nicht davon abhält, die Regeln ebendort zu bestimmen. Langjährige Partnerschaften sichern

dauerhafte und konsequente Qualität, doch damit geben sie sich nicht zufrieden. Zwischen 65 und 80 ha Weingärten stehen unter ihrer persönlichen Obhut. Regelmäßige Schulungen für die Vertragswinzer sowie ständige Kontrollen lassen aus den Trauben das beste Fundament für Szigeti-Sekte werden.

**Und dieses Fundament** kann sich sehen lassen. Verwendet man üblicherweise besonders leichte, säurebetonte Tafelweine für die Sektherstellung, schlägt die Sektkellerei Szigeti bewusst einen anderen Weg ein. 21 unterschiedliche Grundweine und ebenso viele Prädikatsweine zur Vollendung machen sich die beiden Sektspezialisten für ihre Produkte zu Nutze. Welschriesling, Muskat Ottonel, Riesling oder Sauvignon Blanc etwa werden schonend zu Most gekeltert, bevor sie den Weg in die Sektkellerei finden. Zur Abrundung der Sekte kommt ausschließlich Weine aus dem eigenen Weinbaugebiet ins Spiel. „Das ist auch einer der großen Unterschiede zu anderen Wein-

anangeboten, in denen ebenfalls Sekt erzeugt wird“, erklärt Peter Szigeti nicht ohne Stolz. Die Auswahl dieser burgenländischen Prädikatsweine führt Norbert Szigeti mit größter Akribie und Vorsicht durch, der Fantasie wird dabei aber keine Grenze gesetzt.

**Und plötzlich entsteht etwas,** was man von Sekt nicht erwartet. Er schmeckt! Und zwar nicht nur prickelnd, leicht und erfrischend, sondern nach würzigem Riesling, pfeffrigem Grünen Veltliner oder etwa nach kräftigem Zweigelt. Und riecht man kurz in eines der schlanken Sektflöten, merkt man, dass die feinen Kohlensäure-Perlen einen ungeahnt angenehm intensiven Duft an die Oberfläche tragen. Da steigt einem plötzlich das Aroma von reifen Pfirsichen in die Nase, eine leichte Honignote versüßt einem den Genuss oder das Bukett von Waldbeeren und Kirschen entfaltet sich vor einem.

„**Weinkultur ist heutzutage** schon eine Selbstverständlichkeit geworden. Sekt hingegen trinkt

man meist unreflektiert oder gar noch als Mixgetränk“, meinen die beiden Sekt-Brüder. „Wir treten mit unseren Produkten auch für eine Sektkultur ein. Darunter verstehen wir kein Markendenken, sondern erstklassige Produkte, dessen Ursprung zu schmecken ist.“ Wie auch beim Wein, kann man sich so seinen Sekt nach seinem derzeitigen Gusto auswählen. Man trinkt ja schließlich auch nicht zu jedem Anlass einen Grünen Veltliner oder einen Blauburgunder. Passend zur Gelegenheit und Laune kann man bei den Szigetis zwischen 21 verschiedenen Sektspezialitäten wählen. Das Positive daran: Der Genießer weiß, was auf ihn zukommt und muss sich auf keine geschmacklichen Abenteuer einlassen. „Zwar schmecken viele italienische Proseccos auch konstant, doch auch konstant fad“, erklärt Peter Szigeti schmunzelnd. „Viele Prosecci sind für mich wie Extrawurst. Zwar weiß ich, was auf mich zukommt – es kann also mit Sicherheit nichts schief gehen –, aber mit einem edlen Beinschinken ist sie eben nicht zu vergleichen.“ Selbstverständlich verzichtet die Sektkellerei Szigeti deswegen nicht auf die Produktion eines hauseigenen Frizzantes. Jugendlich frisch, spritzig, aber trotzdem einzigartig im Geschmack kann man zwischen fünf unterschiedlichen Sorten wählen. Von mild bis vollfruchtig elegant perlen die fünf gute Laune ins Glas. Sogar als Rosé. Eine Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt,

gibt es seit kurzem im Sortiment und sticht einem schon durch seine extravagante pinke Farbe ins Auge.

**Nicht minder elegant** und lebendig sind die unterschiedlichen Sekte. Wie etwa die Classic-Linie, die vier typische Österreicher vereint. Grüner Veltliner, Welschriesling und Zweigelt werden unter diesem Namen zu eleganten, aber gleichzeitig frischen Sekten. Weiter geht es mit

## Passend zur Gelegenheit und Laune kann man bei den Szigetis zwischen 21 verschiedenen Sektspezialitäten wählen.

der Prestige-Linie, ebenfalls mit vier unterschiedlichen Sorten. Eine Extra-Linie ist ausschließlich vier verschiedenen Burgundern gewidmet. So schmeckt man im Blanc de Blanc Brut 2002 etwa Chardonnay aus den besten Lagen des Seewinkels, die Trauben für den Pinot Noir Rosé werden von Golser Rieden genommen und zwei Tage auf der Maische vergoren, um später im großen Eichenfass seine einzigartige Note anzunehmen. **Neben den Magnum-Flaschen** gibt es bei Szigeti noch eine exklusive Besonderheit: In drei, sechs, neun, 12 und sogar 15 Liter wird feinsten Welschriesling Qualitätssekt angeboten. Mit sortentypischem Bukett und kräftig erfrischem Geschmack beeindruckt er durch Eleganz und eben durch die unglaubliche Größe. Der Vorteil? Liegt auf (in) der Hand! Außerdem kann sich Sekt in einer solchen Flasche viel



besser entwickeln. Das Verhältnis zwischen Luft und Flüssigkeit ist geradezu perfekt und die Haltbarkeit wird auf diese Weise auch gleich gesteigert. Und nicht nur als außergewöhnliches Geschenk und zu besonderen Anlässen lässt sich so eine Großflasche gut verschenken, auch in der Gastronomie finden sich viele Liebhaber dieser Sondergrößen. Das heißt natürlich nicht, dass man sich alleine mit sechs oder neun Litern herumerschlagen muss. Das Restaurant „Taubenkobel“ im burgenländischen Schützen macht es vor: Glasweise schenkt man dort, auf einem Silbertablett serviert, die edlen Tropfen aus.

Und da sind wir auch schon bei einem Thema, das nicht zu unterschätzen ist: Sekt als Speisebegleiter. Wer behauptet, dass Sekt nur als erfrischender Aperitif oder zu besonderen Gelegenheiten getrunken wird, der sollte einmal Szigetis Zweigelt-Sekt zu einem feinen Schokoladendessert probieren. Oder den Grünen Veltliner Brut Classic zu einer kräftigen Fischbouillon. Selbst zu Rotkraut und Grammelknödel ist Sekt eine Begleitung der angenehmsten Art. Käse und Sekt harmonisieren ebenso hervorragend. Der Muskat Ottonel extra dry etwa unterstreicht auf einzigartige Weise den mollig intensiven

Geschmack eines Blauschimmelkäses. So könnte man das weiterführen. Ein ganzes Menü begleitet von Sekt wird vielleicht schon bald keine Seltenheit mehr sein.

**Grundvoraussetzung für Sekt** als Speisebegleiter ist natürlich die geschmackliche Vielfalt und somit die abwechslungsreichen Kombinationsmöglichkeiten des Getränks. Gänseleber mit Sekt? Kalbsfilet mit Sekt? Zanderfilet mit Sekt oder gar Trüffelgerichte mit Sekt? Selbstverständlich! Und noch dazu mit Vergnügen. „Viele unserer Kunden wissen diese Auswahl zu schätzen, selbst wenn sie nicht einen ganzen Abend mit unterschiedlichen Sektsorten genießen“, erklären Peter und Norbert Szigeti, „so kann man je nach Gusto, Geschmack und Anlass genau die perfekte Flasche wählen.“ **Dasselbe gilt auch für die Gastronomie.** Und wenn sich der Gast nicht mehr mit dem klassischen Sekt-Orange zufrieden gibt, dann ist etwa ein Sektwagen mit hochwertigen Produkten aus unterschiedlichen Trauben – von der Idee her gleich einem Käsewagen – möglicherweise schon bald nicht nur Zukunftsmusik, sondern wahr gewordener Traum eines jeden echten Gourmets.

Sektkellerei Szigeti  
Büro: Am Anger, 7122 Gols/Burgenland  
T 02173/21 67, F 02173/25 14  
Kellerei: 7122 Gols/Burgenland,  
Sportplatzgasse 2, T 02173/36 62  
sektkellerei@szigeti.at, www.szigeti.at

