



BRUT IST DAS NEUE NICE

CHERS,
STÖSSCHEN &
CHIN CHIN

SEKTMACHER.DE
MAIL@SEKTMACHER.DE



VERBAND
TRADITIONELLER
SEKTMACHER

PRÄAMBEL

Das vorrangige Ziel des Verbands Traditioneller Sektmacher ist die klare Positionierung von handwerklich produzierten Sekten nach traditioneller Methode.

Unser Leitgedanke knapp und klar ist:

SEKT
=
REGIONALE HERKUNFT DER TRAUBEN
+
HERGESTELLT NACH
TRADITIONELLER METHODE

Unsere Leitlinie ist hierbei der „Rote Faden“ für alle Mitglieder, um das Profil und die Position des Verbands zu dokumentieren, zu schärfen und natürlich auch umzusetzen. Jedes Mitglied hat sich gegenüber unseren Statuten und der Leitlinie verpflichtet.



EIN
LEBEN
LANG
SUR
LATTES



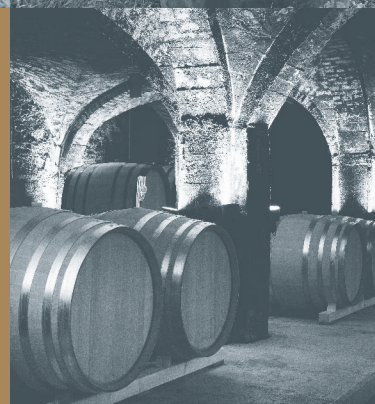
WAS
LANGE
GÄRT,
WIRD
RICHTIG
GUT.



TIRAGE
MUSS
MAN
HABEN



BRUT
IST DAS
NEUE
NICE



1. UNSERE BETRIEBE

— Arbeiten ausschließlich nach der traditionellen Methode – unter ausschließlicher Verwendung deutscher Grundweine.

— Eigene Herstellung der Grundweine und der Sekte oder die überwiegende Kontrolle der jeweils notwendigen Prozesse.

— Sekt hat für den Betrieb eine herausragende Bedeutung.

— Identifikation in vielfältiger Weise mit der Arbeit und den Zielen des Verbands.

— Aktiv für die Aus- und Weiterbildung im Hinblick auf Sektkultur.

2. UNSER QUALITÄTS-ANSPRUCH



— 100% Traditionelle Methode.

— 100% Deutsche Herkunft (Deutscher Sekt, Sekt b.A., Crémant und Winzersekt).

— Lagenbezeichnung ist erlaubt. Großlagenverwendung ist nicht erlaubt.

— Die Sekte sollen grundsätzlich aus den Rebsorten: Riesling, Weißburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Pinot Meunier, Auxerrois hergestellt werden. Regional typische Besonderheiten sowie Piwis sind ebenfalls grundsätzlich erlaubt. Alle anderen Rebsorten dürfen mengenmäßig 10% der Produktion nicht übersteigen.

— Die Tiragefüllung darf erst ab dem 1. Januar des auf die Lese folgenden Jahres erfolgen.

— Die Hefekontaktzeit beträgt mindestens 12 Monate.

— Sekte der Sektmacher sind geschmacklich und sensorisch grundsätzlich maximal „Brut“. Die Mitglieder verpflichten sich, max. 10% ihrer Produktion süßer als 15 g/l zu vermarkten.

— Signet: Sekte der Verbandsmitglieder, die nach den o.g. Kriterien produziert und vermarktet werden, tragen auf der Kapsel und/oder dem Etikett verpflichtend das Signet der Sektmacher.

3. SEKTMACHER RÉSERVE



Den außerordentlichen Qualitätsanspruch der Sektmacher unterstreicht die Premiumlinie der Sektmacher. Diese Linie wird als Sektmacher Réserve bezeichnet. DIE KATEGORIE „SEKTMACHER RÉSERVE“ HAT FOLGENDES ZU ERFÜLLEN:

ZULÄSSIGE REBSORTEN:

- Riesling
- Pinot Noir/Spätburgunder
- Pinot Meunier/Schwarzriesling
- Pinot Blanc/Weißburgunder
- Pinot Gris/Grauburgunder
- Chardonnay
- Auxerrois

QUALITÄTSMERKMALE:

- Handlese
- Ganztraubenpressung mit einer zulässigen Ausbeute von max. 50%

— Tirage der Grundweine nicht vor dem 1.3. des auf die Lese folgenden Jahres.

— Mindesthefelager von 36 Monaten

— Maximal Brut

— Anerkennungsprobe

— Zukauf ist nur als Traubenzukauf möglich.

— Die Sekte müssen das Signet „Sektmacher Réserve“ tragen. Eine andere Verwendung der Bezeichnung „Réserve“ als unter Vorgabe der o.g. Punkte ist ausdrücklich nicht erlaubt.

4. NEUAUFNAHME & PRÜFUNG BEI NEUAUFNAHME

Die Mitgliederstruktur ist für die Profilierung des Verbandes von zentraler Bedeutung. Die Neuaufnahme von Mitgliedern erfolgt deswegen nach streng festgelegten Qualitätsmaßstäben:

— Eine Prüfung auf Aufnahme erfolgt nach Vorschlag durch ein Mitglied des Verbands bzw. kann ein Betrieb aktiv einem Vorstandsmitglied sein Interesse bekunden.

— Zur Prüfung erfolgt eine Betriebsbesichtigung und die Blindverkostung der gesamten Sekt-Kollektion. Durch Antrag, Anerkennung des Pflichtenhefts, sensorische Prüfung und Betriebsfragebogen erfüllt der Betrieb die Anforderung für die Aufnahme.

— Nach Sichtung aller Unterlagen erfolgt die Abstimmung über die Aufnahme im Vorstand. Für eine Aufnahme müssen min. 75% des Vorstands zustimmen.

5. QUALITÄTS-MONITORING

— Sektprüfung: Die Sektprüfung ist ein fundamentaler Bestandteil der Mitgliedschaft. Sie dient der kontinuierlichen Weiterentwicklung der Qualitätsstandards des Verbands.

— Sollte über Jahre der Standard eines Betriebs nicht mit denen des Verbands übereinstimmen, so kann der Ausschluss erfolgen. Geregelt ist der Ausschluss in der Satzung des Verbands.

— Die offizielle Sektprüfung hat mindestens alle drei Jahre für einen Betrieb stattzufinden.

Flörsheim-Dalsheim, 1. September 2021
Der Vorstand


Volker Raumland


Ingo Simon


Heinfried Strauch


Herbert Reinecker


Niko Brandner


Christoph Graf


Clementine Perlitt

#SEKTRÉVOLUTION