



VERBAND
TRADITIONELLER
SEKTMACHER

Verband traditioneller
Sektmacher e.V.

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.





VERBAND
TRADITIONELLER
SEKTMACHER

Präsident:

Volker Raumland

Vorstand:

Christoph Graf (VAUX), Christian Braunewell,
Clementine Perlitt (Vaux), Ingo Simon, Herbert
Reinecker, Heinfried Strauch

1. UNSERE BETRIEBE

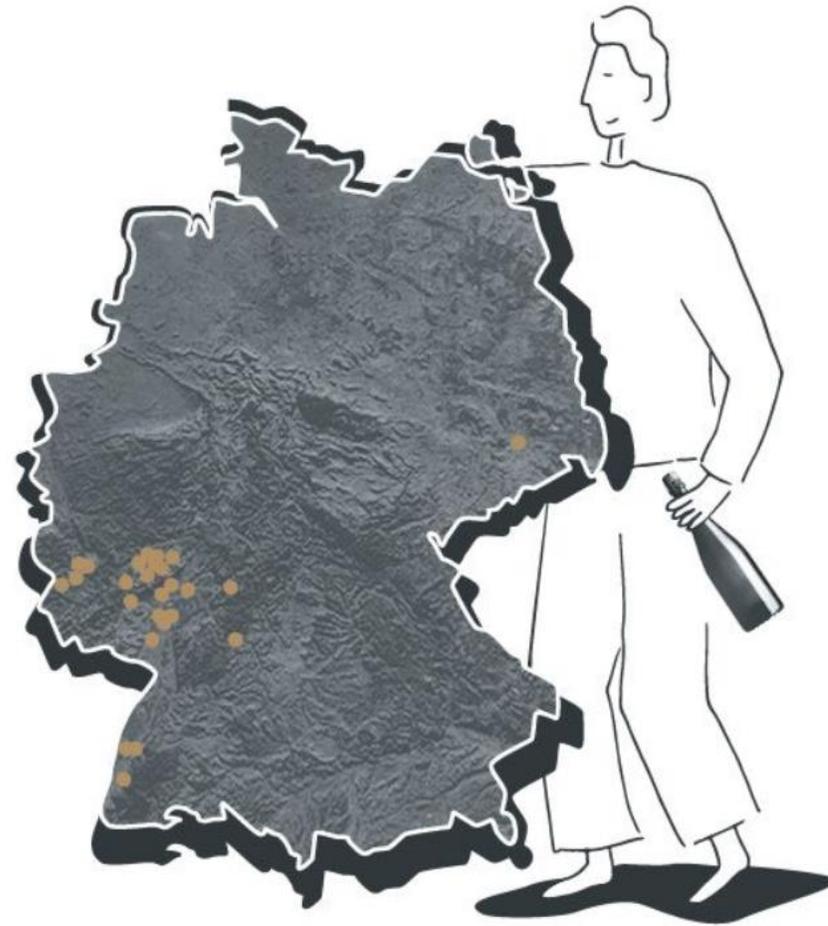
- Arbeiten ausschließlich nach der traditionellen Methode – unter ausschließlicher Verwendung deutscher Grundweine.
- Eigene Herstellung der Grundweine und der Sekte oder die überwiegende Kontrolle der jeweils notwendigen Prozesse.
- Sekt hat für den Betrieb eine herausragende Bedeutung.
- Identifikation in vielfältiger Weise mit der Arbeit und den Zielen des Verbands.
- Aktiv für die Aus- und Weiterbildung im Hinblick auf Sektkultur.



MOSEL
RHEINGAU
RHEINHESSEN
HESSISCHE
BERGSTRASS
PFALZ
NAHE
BADEN
FRANKEN
WÜRTTEMBERG
G
SACHSEN

→ AKTUELL 43
MITGLIEDER

HIER SIND WIR ZU HAUSE



BRUT
IST DAS
NEUE
NICE



2. UNSER QUALITÄTSANSPRUCH

- 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. NEUAUFNAHME & PRÜFUNG BEI NEUAUFNAHME

- 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.



Sektmacher Réserve Brut
Premiumkategorie der Sektmacher

WAS
LANGE
GÄRT,
WIRD
ENDLICH
GUT



Sektmacher Réserve Brut

Premiumkategorie der Sektmacher

Die Kategorie „Sektmacher Réserve“ hat folgendes zu erfüllen:

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
- Max. BRUT
- Anerkennungsprobe
- Zukauf nur als Traubenzukauf möglich



- **Die Sekte müssen das Signet „Sektmacher Réserve“ tragen.** Eine weitere Verwendung des Réserve-Begriffs ist nicht möglich.
- **Wichtige AUFGABE das Signet auf der Flasche!!!**



Sektmacher Réserve Brut

Premiumkategorie der Sektmacher

Die Kategorie „Sektmacher Réserve“ hat folgendes zu erfüllen:



Zulässige Rebsorten:

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

Alle anerkannten Sekte findet man unter:

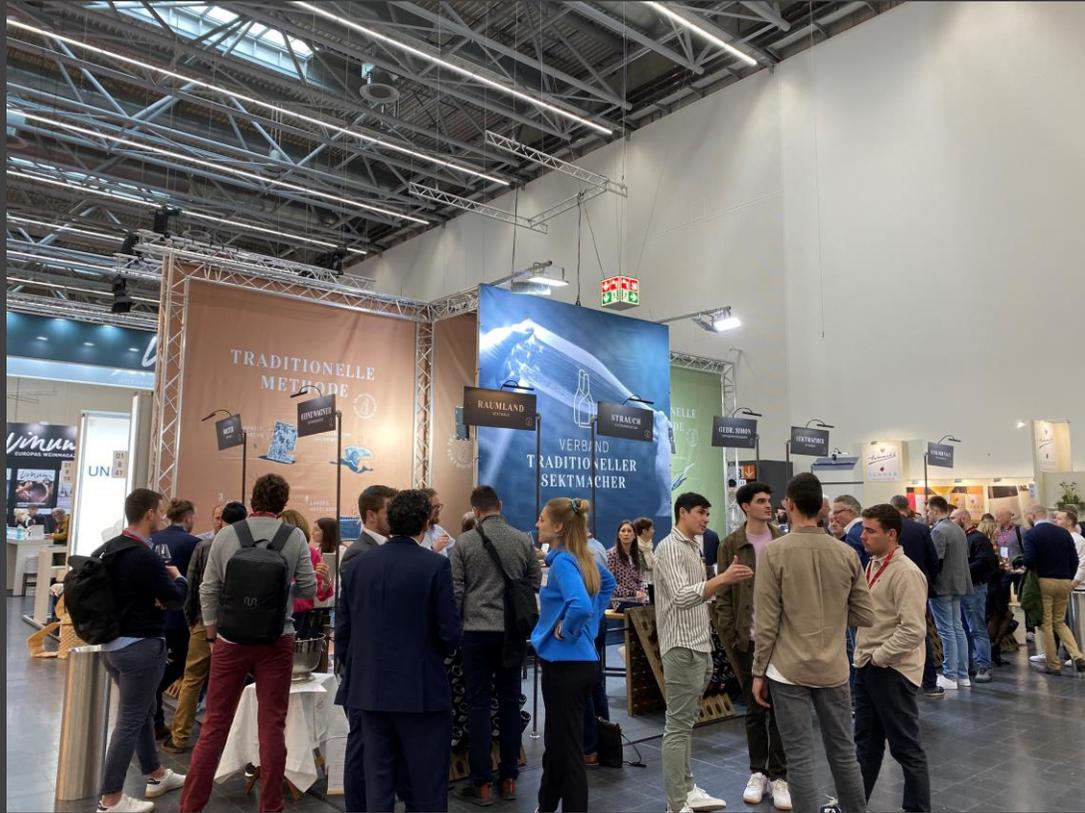
www.sektmacher.de

Ebenso finden gemeinsame Events als Verband statt:

- **Prowein in Düsseldorf (10.-12. März. 2024)**
- **Sektbörse im KUZ Mainz (Samstag 27. April 2024)**

**WAS
LANGE
GÄRT,
WIRD
RICHTIG
GUT**







WAS
LANGE
GÄRT,
WIRD
RICHTIG
GUT





Weitere Infos unter:
www.Sektmacher.de

WAS
LANGE
GÄRT,
WIRD
RICHTIG
GUT



WAS
LANGE
GÄRT,
WIRD
RICHTIG
GUT



BRUT
IST DAS
NEU
NICE



UNSERE PARTNER



AMORIM CORK



OENOFRANCE