



SALZBURGER
SOMMELIERVEREIN

SALZBURGER *working* Sommelier Stammtisch

Der Salzburger Sommelierstammtisch richtet sich an „working Sommeliers/ières“ die in der Gastronomie tätig sind oder Sommeliers/ières die in ihrer Tätigkeit unmittelbar mit der Gastronomie in Zusammenhang stehen.

Thema: „Pet Nat – Tradition in neuem Gewand“

Pét Nat. Ein Namenskürzel, das noch vor wenigen Jahren für eklektizistische Schaumweine spinniger Franzosenwinzer stand. Binnen weniger Jahre sind deren »Pétillant Naturel«, so ihre vollständige Bezeichnung, auch bei uns in der Mitte der weintrinkenden Gesellschaft angekommen. Das »natürlich« in diesen »natürlichen Schaumweinen« erklärt sich fast von selbst. Es geht darauf zurück, daß sich der Zucker im Traubenmost auf natürliche Weise in Alkohol verwandeln will. Dabei entsteht Kohlensäure. Die Pét Nat-Winzer füllen Most, der sich mitten in der alkoholischen Gärung befindet, also in der Umwandlung von Zucker in Alkohol, bei einem Restzuckergehalt von 20 bis 30 g/l in eine Flasche, die den Druck, der durch das Weitergären auf der Flasche entstehen wird, aushalten muß. Kaum ist der süße Most auf der Flasche, wird diese mit einem stabilen Kronenkorken verschlossen. Der Most gärt nun auf der Flasche weiter und vergärt dabei den verbliebenen Zucker mit der noch reichlich vorhandenen Hefe der alkoholischen Gärung zu Kohlensäure und Alkohol. Weil die Kohlensäure nicht entweichen kann, geht sie in Lösung und bildet so auf ganz natürliche Art und Weise jene Blasen, die den gärenden Wein am Ende der Gärung zum trockenen Schaumwein machen. Was die Pét Nats so populär hat werden lassen, war die Naturweinbewegung. Die hat sich, leider oft extrem ideologisch verbohrte, am Schwefelgehalt festgebissen, orientiert sich also, unsere Kritik an der Bewegung, sehr viel mehr an der Machart der von ihr propagierten Weine, als am maximal natürlichen Anbau, dem ein minimal eingreifender Ausbau folgt. Pét Nats brauchen keinen Schwefelzusatz. Die entstehende Kohlensäure konserviert den Wein auf natürliche Weise. Vor allem wohl deshalb kaprizierte man sich in der Naturweinszene auf die natürliche Schaumweinvergärung der Pét Nats. Die wurde unerwartet so schnell zum Trend, daß dieser auch auf den »normalen« Weinmarkt überschwappte. So wurde aus dem einstigen Nischenprodukt »Pét Nat« binnen weniger Jahre ein heute fast schon fester Bestandteil der Schaumweinszene. (Text Gebr. Kössler & Ulbricht GmbH & Co. KG)

Ort: **Hotel Iris Porsche
Marktplatz 1
5310 Mondsee**

Datum: **Montag, 20. November 2017**
Uhrzeit: **18.00 Uhr**
Teilnehmeranzahl: **ACHTUNG: maximal 16 Personen**
Unkostenbeitrag: **€ 35,- (inkl. einem Gericht)**

Achtung: Kostenlose Stornos nach Anmeldung sind nur bis 8 Tage vor Veranstaltung möglich. Stornogebühr innerhalb von 8 Tagen vor Veranstaltung: 50%. Bei unentschuldigtem Fernbleiben wird der volle Betrag in Rechnung gestellt!

Anmeldung:

Salzburger Sommelierverein

Dipl. Sommelier Johannes Einzenberger T: 0664/44 11 826 / e-Mail: office@wein4senses.at

Bei Fragen zum Projekt SSOV *working* Sommelier-Stammtisch wenden Sie sich auch an:

Dipl. Sommelier Norbert Kommik T: 0676/96 49 545 / e-Mail: nkommik@gmail.com

Für mögliche Zimmerreservierung wenden Sie sich bitte an DS Michèle Metz +43/664 75074561