

Vier Frauen schwärmen voller Leidenschaft für den Sekt

Eine Sektradition findet seine Fortsetzung

Rüdesheim. (rf) – „Wir werden die Qualitätsmarken der Sektkellerei weiterführen, das ist im Sinne von Helmut Solter“, so Verena Solter, deren Mann im vergangenen Jahr im Alter von 61 Jahren verstorben ist. Wenn auch das „Jahrgschiff fehlt“, werde man dennoch die Sektradition fortsetzen. Die Dipl. Oenologin ist voller Optimismus, das darf sie auch sein, denn um sie herum sind die Vertriebsleiterin Betty Enchelmaier-Tietz, die Leiterin Außenbetrieb/Keller, Sabrina Schach und die Produktionsleiterin Bettina Appelhäuser, die ihre Berufserfahrung in das mittelständige Unternehmen einbringt. Während die Politik noch über Frauenquoten in den Vorstandsetagen diskutiert, wird das Sekthaus Solter zukünftig von einem kongenialen weiblichen „Triumvirat“ mit Kreativität, Können und Erfahrung und jeder Menge Charme geleitet.

An dem ursprünglichen Geschäftsprinzip ändert sich nichts: Grundlage aller Qualitäten war und bleibt die traditionelle Flaschengehung, die „Solter Brut“ so beliebt gemacht hat. Brut und Extra Brut sind die Qualitätsmarken im Sekthaus an der Straße zum Niederwald Denkmal, denn wenig Restzucker belässt dem Sekt eine eigene Note, lange Hefegärung sorgt für Lebendigkeit, feinste Perlage, Stil und Finesse – egal ob als „Basic“ nach 18 Monaten oder als „Réserve“ nach mindestens 36 Monaten mit hoher Reife und kühler Frische.

Verena Solter stand ihrem Mann seit Gründung des Sekthaus 1988 zur Seite und war regelmäßig an der Entwicklung des Betriebes beteiligt, der

acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählt. Es sind rund 70 Rheingauer Winzerbetriebe, die jährlich zur Lohnversekung kommen. Zum Beispiel Schloss Vollrads, Wegeler, die Hessischen Staatsweingüter, Alloggndorf in

Oenologin (B.Sc.) Sabrina Schach zuständig, denn die Qualität von Solter-Sekte nährt sich aus der Qualität der eigenen Trauben. Die Verantwortung für die ca. 10 Hektar eigenen Weinberge hat Sabrina Schach von Helmut



Frauenpower im Sekthaus Solter, sie führen eine Sektradition in Rüdesheim fort: Vertriebsleiterin Betty Enchelmaier-Tietz, Verena Solter, Geschäftsführerin und Dipl. Oenologin, Dipl.-Ing. Bettina Appelhäuser und Oenologin (B.Sc.) Sabrina Schach (v.l.).

Winkel und andere führen ihre eigenen Premiumprodukte. Auch kleine Winzerbetriebe bringen ihren Wein, um einen eigenen Sekt auf der Weinkarte zu führen.

Betty Enchelmaier-Tietz ist auf den internationalen Wein- und Sektbühnen zu Hause und organisiert den Vertrieb – selbstbewusst, energiegeladen, welt erfahren aber nie hochtrabend. Für die Weinberge und den Keller ist

Solter im September 2013 bereits übernommen. Die Weinbergslagen sind im Rheingau wie in Rheinhessen. Die elegantesten und stilvollsten Qualitäten stammen aus den steilen Südhängen des Rüdesheimer Berges, die typischsten und klassischsten Weine wachsen auf Hängen des Erbacher Marcobrunn und den Lagen zwischen Oestrich und Eltville. Der Spätburgunder kommt aus Assmannshäuser La-

gen. Neue Lagen besitzt das Sekthaus Solter in Ingelheim. Hier wachsen vor allem Chardonnaytrauben auf einem von Kalk geprägten Boden mit einem hohen Anteil an Tonmineralen.

Dipl.-Ing. Bettina Appelhäuser schließlich macht nach 20 Jahren im Betrieb niemand mehr etwas vor, wenn es ums Degorgieren, Solter-typische Dosagen oder die Wünsche der Lohnversekungskunden geht. Alle Sekte werden fachbezogen gemeinsam verkostigt und Cuvées festgelegt. Dennoch will man nicht ganz auf männlichen Beistand verzichten und man hat mit den beiden Weinfachleuten Peter Perabo und Hermann Schmoranz zwei wirklich perfektionierte Weinmacher als Berater hinzuzugewinnen können. Sie werden, wie einst Helmut Solter, dafür Sorge tragen, dass die Solter Sekte nach wie vor aus 100 Prozent gesundem Lesegut hergestellt werden. Denn die Basis des Betriebes soll beibehalten werden. Peter Perabo ist technischer Betriebsleiter und Kellermeister im Bischöflichen Weingut Rüdesheim, Hermann Schmoranz Betriebsleiter im Weingut Georg Breuer, Rüdesheim. Für beide gilt das Gleiche wie für die vier Protagonistinnen, das eigene Lesegut geht klar in Richtung Versekung, es muss ausgesprochen gesund sein. Denn hochwertige Sekte seien immer mehr im Trend, so Verena Solter. „Perlwein ist der einzige Wein, von dessen Genuss eine Frau schöner wird“, war sich Madame de Pompadour im 18. Jahrhundert sicher. Wie schön, dass er jetzt auch von Frauen produziert wird, und zwar mit einer gehörigen Portion Kribbeln im Bauch.