

IDUNA – DER NEUE KURTINIGER APFELSEKT

Iduna nennt sich ein Apfelsekt, der neuerdings in unserem Bezirk produziert wird. Die Idee dazu stammt vom findigen Kurtiniger Georg Maffei, der in Sachen Sekt bereits von sich reden gemacht hat.

Renate Mayr „Das Besondere an diesem Apfelsekt ist die Frische, Fruchtigkeit und seine Leichtigkeit durch den niederen Alkoholgehalt“, erklärt Georg Maffei, während wir mit seiner Frau Erna und seiner Schwester Gabriela auf den neuen Sekt anstoßen. Im Glas glaubt man einen traditionellen Sekt vor sich zu haben mit schöner Perlage und goldiger Farbe. Beim ersten Schluck dann die Überraschung: unverkennbar der Geschmack des Apfels, der mit der prickelnden Säure eine spannende Symbiose eingeht. Es sind die Äpfel aus seinen Feldern, die im Sekt eingeflossen sind, die Sorten Granny Smith und Braeburn, genau genommen zwei Kilogramm pro Flasche.

ALLES HAUSGEMACHT

Bei Georg Maffei ist alles hausgemacht: der Rohstoff, die besonderen Kenntnisse rund um die Sektherstellung, die er sich in seiner Experimentierfreudigkeit selbst angeeignet hat, und die Produktion im Familienbetrieb. Heuer möchte Maffei den Sprung auf den Markt schaffen, 3000 Flaschen stehen dafür schon bereit. Der Name des Sektes ist vielversprechend: „Iduna“, wie die nordische Göttin und Hüterin der goldenen Äpfel, Sinnbild für ewige Jugend, Schönheit und Eleganz.

WEITER WEG

Weit war der Weg bis Georg Maffei auf die Idee zur Herstel-

lung eines Apfelsektes stieß. Die Grundkenntnisse zur Sektherstellung eignete er sich bereits vor 25 Jahren an. „Ich hatte im Stadel einen Platz frei, und Kurtinig hat Tradition in der Sektherstellung, da die dafür verwendeten Weinsorten hier

besonders gut gedeihen“, erklärt Maffei. Mit seinen Sekten heimste Maffei gleich mehrere Auszeichnungen ein, u.a. bei der „Vinality (1996, 1997 und 1999) und im Gambero Rosso („Oscar qualità/prezzo“, 2003). Trotz der Erfolge stellte Maffei

2004 seine Sektproduktion ein, einerseits weil er den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb übernahm, andererseits, weil der preisgünstigere „Prosecco“ den Markt eroberte. Sechs Jahre lang blieben seine Geräte zur Sektherstellung im Keller still, bis seine Schwester Gabriela ihn auf die Idee brachte, einen Apfelsekt herzustellen nach dem Vorbild von „Cidre“, einem prickelnden Apfelwein, der in der Normandie eine lange Tradition hat und sich nun zunehmender Beliebtheit erfreut.



Sie stoßen auf den neuen Apfelsekt an (v.l.): Georg, Erna und Gabriela Maffei. F. RM



„Iduna“ nennt sich der neue Kurtiniger Apfelsekt, der durch fruchtiges Aroma, erfrischende Säure und spürbare Leichtigkeit besticht. F. RM

REISE IN DIE VERGANGENHEIT

„Ich habe mich wie bei einer Reise in die Vergangenheit gefühlt, als ich vor zwei Jahren wieder Hand an meine Geräte angelegt habe“, erzählt Maffei. Verlassen hat er sich dabei auf seine altbewährte Methode der Sektherstellung, der Fassgärung. „Ich habe beobachtet, dass bei der Flaschengärung beim zweiten Gärvorgang sehr viele Aromen verloren gehen und die hefigen Brotaromen überwiegen“, erklärt Maffei. Bei der Fassgärung sei dies nicht der Fall. „Vollreife Früchte können verarbeitet werden und die Fruchtigkeit bleibt erhalten“, so Maffei. Davon überzeugen kann ich mich selbst beim zweiten Glas Apfelsekt, das er mir einschenkt. Und das Schöne daran: Nicht nur der Sekt ist frisch, auch mein Gefühl der Leichtigkeit bleibt – bei nur fünf Grad Alkohol – erhalten. «