

Pressemitteilung
Wien, im April 2017

Österreichischer Sekt bietet Champagner, Cava & Co. Paroli!

Korkenknallen für den österreichischen Sekt: Beim Salzburger Sektfrühling unterzog eine namhafte Jury österreichischen Sekt einem Vergleichstest. In einer gedeckten Verkostung bewertete sie österreichischen Sekt besser als Champagner, Cava & Co.

Nur wenige Tage nach den Osterfestspielen steht Salzburg erneut im Fokus der Aufmerksamkeit. Eine Jury aus prominenten Sektliehabern und ausgewiesenen Experten machte die Probe aufs Exempel. Sie testete in vier Durchgängen jeweils drei Schaumweine unterschiedlicher Herkunft mit der Aufgabe, davon den persönlichen Favoriten zu definieren. So traten etwa Loimer Brut Rosé, Moët & Chandon Rosé Imperial und Harkamp Brut Rosé gegeneinander an. In einer anderen Runde gingen Schlumberger DOM TFXT Brut, Stift Klosterneuburg Matthäi Brut und Cava Pere Ventura ins Rennen. Bei drei Durchgängen präferierte die Jury jeweils die österreichischen Vertreter, lediglich bei einer der vier Gegenüberstellungen war das Ergebnis unentschieden.

Die heimischen Sekthersteller haben in den vergangenen Jahren mit enormem Qualitätsstreben und innovativem Geist Großartiges geleistet. Dank dieser Entwicklung verfügt auch österreichischer Sekt über bestes Renommee. Anhand dieser Verkostung haben die österreichischen Winzer gezeigt, dass es ihre Produkte ohne weiteres mit berühmten internationalen Pendants aufnehmen können.

Die Jury dieses historischen Sekt-Moments bildeten:

- Dr. Helga Rabl-Stadler, Direktorin Salzburger Festspiele
- Dörte Steiner, Präsidentin Salzburger Sommelierverein
- Claudia Koller, Koller & Koller am Waagplatz
- Alexandra Meissnitzer, ehem. österreichische Skirennläuferin
- Mag. Willi Klinger, Geschäftsführung Österreich Weinmarketing
- Herbert Jagersberger, Vorsitzender Österreichisches Sektkomitee
- Dr. Ferdinand Maier, Obmann Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich und amtierender Sektbotschafter
- Mag. Florian Sperl, Spar Weinwelt, Wein- und Champagnerexperte
- Rakhshan Zhoulah, Sommelier Stiftskeller St. Peter
- Patrick Somweber, Sommelier im Restaurant
- Simon Taxacher
- Johannes Einzenberger, Dipl. Sommelier, Weinhändler

Zitat Dr. Helga Rabl-Stadler, Direktorin Salzburger Festspiele:

„Die Salzburger Festspiele zeigen, wie man österreichische Kultur als Aushängeschild positionieren kann. Bei österreichischem Sekt sind wir auf dem Weg dahin und mit unserer Verkostung haben wir gezeigt, dass die Voraussetzungen dafür gegeben sind.“

Zitat Claudia Koller, Koller & Koller am Waagplatz:

„Die Gäste in unserem Restaurant verlangen bereits aktiv österreichischen Sekt und wir bemühen uns, das noch weiter zu forcieren.“

Zitat Herbert Jagersberger aus dem Hause Schlumberger, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees:

„Es ist erfreulich, den Beweis der Qualitätsbemühungen und der Arbeit für den österreichischen Sekt auf diese Weise bestätigt zu bekommen. Mein Aufruf ergeht an alle: Vertrauen Sie auch im prickelnden Weinbereich auf österreichische Herkunft und Qualität!“

Zitat Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing:

„Ich orte in der Gastronomie und im Handel ein neues Interesse für hochwertigen Sekt aus Österreich. Es war ja heute nicht die erste Blindverkostung die gezeigt hat, dass österreichischer Sekt mit den Besten mithalten kann. Es gilt somit noch mehr den Patriotismus, den es beim Weinkonsum bereits gibt, auch für den Schaumweinbereich zu wecken.“

Zitat Dr. Ferdinand Maier, Obmann Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich und amtierender Sektbotschafter:

„Unser Ziel sollte sein, dass man sich in allen Gastronomiebetrieben, wo jetzt schon österreichischer Wein hoch im Kurs steht, auch für den österreichischen Sekt stark macht.“

Kontakt

Tina Patronovits | M.A.C. Hoffmann & Co GmbH
+43 1 587 12 93 -11 | t.patronovits@mac-hoffmann.com
www.mac-hoffmann.com

Pressekontakt

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion
+43 1 236 26 64 | werk@grosswerk.com
www.grosswerk.com