



Pressemitteilung
Wien, im Oktober 2022

Das war „It's Sekt o'clock!“ 2022 – Die Sekt Austria-Hochsaison kann beginnen!

Neuer Name, neuer Auftritt und neue Lebendigkeit: Mit ihrem Veranstaltungsformat „It's Sekt o'clock“ haben die österreichischen Sekthersteller am Montag, den 17. Oktober den Startschuss in die diesjährige Sekt-Hochsaison gemacht und mit dem Mix aus anspruchsvoller Fachverkostung und entspanntem After Work auch eine neue Zeitrechnung für den Genuss von Sekt Austria eingeleitet. Besondere Unterstützung für das rot-weiß-rote Prickeln gibt es nun auch von Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam, der zum Sekt Austria-Botschafter 2022 ernannt wurde.

Bereits ab dem frühen Nachmittag konnten sich Fachbesucher durch die prickelnde Bandbreite von Sekt Austria und österreichischem Sekt kosten. Mit 32 Herstellern war das Angebot so vielfältig wie nie zuvor und umfasste die großen etablierten Namen des Landes ebenso wie zahlreiche Newcomer. Als besonderes Highlight stellten sich vier Top-Sommelières und -Sommeliers bei einem Wettkampf um die beste Speisen-Sekt-Kombination dem Voting der Fachbesucher. Michèle Metz (Döllner, Golling) kombinierte zu Geräuchertem Saibling mit Rotkohlsalat einen Sekt Austria Reserve Chardonnay Mathäi des Weinguts Stift Klosterneuburg, Günther Meindl (Der Berghof, Lech am Arlberg) entschied sich zu Erdäpfel-Kraut-Strudel für einen Sekt Austria Große Reserve Riesling 2017 Langenlois Ried Heiligenstein des Weinguts Steininger, Johann Artner (Tantris, München), griff zu Hühnchen al Mattone nach einem Sekt Austria Große Reserve Blanc de Blancs Langenlois 2016 des Weinguts Fred Loimer und Roman Bolschetz (Hafnerbar, Wieselburg) empfahl zu New York Cheesecake Sekt Austria Reserve Brut Pinot Noir 2017 von der Sektkellerei Schlumberger. Das Rennen um die meisten Harmoniepunkte entschied mit knappem Vorsprung Johann Artner für sich. Zudem wurde erlebbar, dass Prickelndes über seinen Einsatz als Aperitif hinaus ein exzellenter Partner zu einem kompletten Menü ist und auch mit Bodenständigem Begeisterung auf den Gaumen bringen kann.

Sekt Austria hat einen neuen Botschafter

Zu den großen Momenten der Veranstaltung zählte die Ernennung von Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam zum neuen Sekt Austria-Botschafter. Im Rahmen einer feierlichen Zeremonie wurde er in sein neues Ehrenamt eingeführt und übernahm dabei die Staffel von Intendantin und Schauspielerinnen Kristina Sprenger. Wolfgang Rosam zu seiner neuen Aufgabe als Sekt Austria-Botschafter: „Es ist mir eine große Ehre, für ein Jahr der Sektbotschafter unseres Landes sein zu dürfen! Mich muss man nicht mehr überzeugen, aber ich verspreche, dass ich viel tun werde – auch mit unseren Falstaff Magazinen –, um viele neue Freunde des österreichischen Sekts zu gewinnen. Das ist eine besonders schöne Aufgabe, die ich mit größter Freude erfüllen werde!“

Applaus für Sprenger und Großbauer

Für private Sektliebhaber:innen schlug ab 17:30 Uhr die Stunde des prickelnden After-Work-Clubblings mit großer Sekt Austria Bar sowie Live-Cooking mit Vier-Gang-Menü als Kostproben und Live-Musik. Den ersten großen Applaus holte sich Schauspielerinnen und Sekt Austria-Botschafterinnen Kristina Sprenger, welche mit Chansons von Hildegard Knef den Auftakt machte. Und während sich die



Besucher an der Sekt Austria Bar delectierten, sorgte die Kultband The Bad Powells für mitreißende Partystimmung. Weiteren großen Applaus gab es schließlich für Sekt Austria-Botschafterin Maria Großbauer, als diese gemeinsam mit The Bad Powells höchst anregende Kostproben aus ihrem Repertoire als Saxophonistin zum Besten gab.

Verstärkte Aktivitäten der ÖWM

Mag. Ulrike Hager, Leiterin des Gebietsmarketings der Österreich Wein Marketing (ÖWM), hob im Rahmen eines Pressegesprächs die großartige Entwicklung des österreichischen Sekts hervor. Um die exzellente Qualität des heimischen Prickelns noch breiter bekannt zu machen, sind weitere zahlreiche Aktivitäten vorgesehen, welche die verschiedenen Akteur:innen des Markts ansprechen, aber auch die Konsument:innen direkt. Das Talent von österreichischem Sekt als Speisenbegleiter bildet darin einen wichtigen Schwerpunkt.

Brut und Rosé im Trend

Dass man auf dem richtigen Weg ist, veranschaulichten die Ausführungen von Mag. Benedikt Zacherl, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees. Demnach hat sich die Anzahl der Sekthersteller:innen in den vergangenen Jahren von gut 100 auf über 200 erhöht und die Anzahl der eingereichten Proben für die Prüfnummernverkostung haben sich seit 2018 von etwas mehr als 100 auf 215 Produkte gesteigert. Der allgemeine Sektmarkt wuchs im Jahr 2021 im Volumen um über zwölf Prozent und im Wert um knapp zehn Prozent. Während die Zahlen im Lebensmittelhandel einen leichten Rückgang verzeichneten, konnte die Gastronomie nach den Corona-bedingten Schließungen in der ersten Jahreshälfte das Volumen nahezu verdoppeln. Im Bereich der Geschmacksrichtungen erfuhr die Kategorie „Brut“ ein Wachstum von 21,7 Prozent. Indessen setzt Rosé-Sekt seinen Siegeszug weiter fort und freut sich über ein Plus von 30,8 Prozent (nach 37,5 Prozent im Jahr 2020). Über einen Jahrgang 2022, bei dem die Sekthersteller durchaus gefordert waren, berichtete Michael Malat als Leiter des Marketingausschusses im Österreichischen Sektkomitee. Auffällig waren große regionale Unterschiede im Wetterverlauf, letztendlich erwies sich landesweit der richtige und generell etwas frühere Lesezeitpunkt als entscheidend für eine hohe Qualität der Grundweine. Die Basis für eine weitere positive Entwicklung von Sekt Austria ist somit gegeben.

Die ausstellenden Sekthersteller von It's Sekt o'clock! 2022

A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti

<https://www.a-nobis.at>

Weingut Bründlmayer

<https://www.bruendlmayer.at>

Weingut Buchegger

<http://www.buchegger.at>

Erzherzog Johann Weine

<https://erzherzog.shop>

Weingut Fuhrgassl-Huber

<https://www.fuhrgassl-huber.at>

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

<https://www.hofkellerei.at/de/startseite.html>

Weingut Loimer

<http://www.loimer.at>

Weingut Malat

<http://www.malat.at>

Schlossweingut Souveräner Malteser Ritterorden

<https://www.schlossweingut-malteser-ritterorden.at>

Weingut Mayer am Pfarrplatz

<http://weingut-mayer-am.pfarrplatz.at>



Schloss Gobelsburg

<https://www.gobelsburg.at>

Weingut Gollenz

<https://www.dergollenz.at>

Graf Hardegg

<https://guthardegg.at>

Weingut Hannes & Petra Harkamp

<https://www.harkamp.at>

Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat

<https://www.christinahugl.at>

Weingut Jurtschitsch

<http://www.jurtschitsch.com>

Kultur Weingut Kästenburg

<https://kaestenburg.at>

Johann Kattus Sektkellerei

<https://kattus.at>

Weingut Krispel

<https://www.krispel.at>

Landesweingüter Niederösterreich

<https://www.noe-landesweingueter.at>

Weingut Langmann

<https://www.weingut-langmann.at>

Weingut Polz

<http://www.weingutpolz.at>

Weingut F. u. S. Regele

<https://www.regele.com>

Schlumberger Wein- und Sektkellerei

<http://www.schlumberger.at>

Weingut Steininger

<http://www.weingut-steininger.at>

Weingut Stift Klosterneuburg

<http://www.stift-klosterneuburg.at>

Sektkellerei Szigeti GmbH

<http://www.szigeti.at>

Weingut Johann Topf

<https://www.weingut-topf.at>

Vino Versum Poysdorf

<https://www.vinoversum.at>

Weinviertler Sektmanufaktur

<https://www.weinviertlersekt.at>

Weingut Zuschmann-Schöfmann

<https://www.zuschmann.at>

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
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com