



TAG DES
ÖSTERREICHISCHEN
SEKTS

PRESSEMAPPE



1	<u>DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS</u>	1
2	<u>DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE</u>	2
3	<u>GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART</u>	3
4	<u>DIE QUALITÄTSPYRAMIDE – STRENGER ALS IN DER CHAMPAGNE</u>	4
4.1	DREI STUFEN FÜR DEN BESTEN SEKT	4
5	<u>DIE QUALITÄTSPYRAMIDE – DETAILS IN DER PRODUKTION</u>	5
5.1	STUFE 1: ÖSTERREICHISCHER SEKT KLASSIK	5
5.2	STUFE 2: ÖSTERREICHISCHER SEKT RESERVE	5
5.3	STUFE 3: ÖSTERREICHISCHER SEKT GROSSE RESERVE	6
6	<u>MARKETINGSTRATEGIEN UND INFORMATIONSMANAGEMENT</u>	7
7	<u>DIGITALES NACHSCHLAGWERK – NEUE WEBSITE FÜR NOCH MEHR INFORMATION</u>	7
8	<u>DIE JAHRGÄNGE 2014 UND 2015 IN DER SEKTPRODUKTION</u>	8
9	<u>NEUER FOKUS IN DER AUSBILDUNG</u>	8
10	<u>DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT</u>	10
10.1	HÖHE DER DOSAGE	10
10.2	EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN	10
11	<u>HINTERGRUNDINFORMATIONEN – TRENDS UND OPTIMALER GENUSS</u>	12
12	<u>SEKT BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE</u>	12
13	<u>SEKT – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSSES</u>	13
13.1	LAGERUNG	13
13.2	TRINKTEMPERATUR	13
13.3	DAS RICHTIGE GLAS	13
13.4	ÖFFNEN DER FLASCHE	14
13.5	EINSCHENKEN	14
14	<u>KONTAKT</u>	15

1 DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS

Jedes Jahr ist am 22. Oktober der „Tag des österreichischen Sekts“. Dabei wird dieses heimische Qualitätsprodukt in ganz Österreich durch verschiedenste Aktivitäten in den Mittelpunkt gerückt. Bei zahlreichen Veranstaltungen können sich Sektliebhaber über das Produkt und die Herstellungsmethoden informieren und die diversen Sorten und Qualitätsstufen verkosten. Zugleich ist dies der „Tag der offenen Tür“ in den heimischen Sektkellereien. Die perfekte Gelegenheit, um die Facetten des österreichischen Sekts am Entstehungsort kennen- und genießen zu lernen.

Der „Tag des österreichischen Sekts“ dient vor allem der stärkeren Bewusstseinsbildung für Qualität, Vielfalt und Herkunft des österreichischen Sekts in Gastronomie, Handel und bei den Konsumenten. Gleichzeitig ist der 22. Oktober der Startschuss für die beginnende Sekt-Hochsaison: So werden bis zum Jahresende insgesamt rund zwölf Millionen Flaschen Sekt konsumiert, dies entspricht in etwa 45 Prozent der gesamten Jahresmenge. Darüber hinaus soll die Initiative auch die Vielfalt und die zahlreichen Einsatzmöglichkeiten von Sekt aufzeigen. Sekt ist einerseits ideal als Aperitif oder um besondere Momente zu zelebrieren, andererseits eignet er sich bestens als Speisenbegleiter oder für eine gesamte Menüfolge. Zudem ist er beliebt als Zutat trendiger Cocktailvariationen, bei der Zubereitung ausgefallener Gerichte und bildet die prickelnde Umrahmung unzähliger weiterer Anlässe.

Österreich hat hervorragende Weinbaugebiete, Winzer und international anerkannte Weine. Wo Österreich draufsteht, muss auch Österreich drin sein – nur so kann das Top-Image heimischer Produkte auch in Zukunft weltweit gesichert werden. §2 Abs. 2 österreichisches Weingesetz definiert „Österreichischen Wein“ als in Österreich aus österreichischen Weintrauben hergestellten Wein. Das gilt auch für österreichischen Sekt.

2 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE

Seit April 2013 gibt es das Österreichische Sektkomitee. Dieses ist vom rechtlichen Status her vergleichbar mit den zwölf bestehenden regionalen Weinkomitees – wie beispielsweise Weinviertel, Kamptal oder Thermenregion – hat aber einen Wirkungsbereich für ganz Österreich.

Das Österreichische Sektkomitee ist eine Körperschaft öffentlichen Rechts. Seine Tätigkeiten umfassen insbesondere die Verbesserung von Know-how und Transparenz bei Erzeugung und Vermarktung von österreichischem Sekt. Vordergründiges Ziel ist es, in Weinhandel und Gastronomie sowie bei den Konsumenten mehr Bewusstsein für das heimische Spitzenprodukt zu schaffen und es präsenter zu machen. Es gilt einen ähnlichen Patriotismus zu wecken, wie er bei österreichischem Wein selbstverständlich gelebt wird.

Im Zuge der Neuregelung der Beitragsstruktur wurde das Österreichische Sektkomitee in die Aktivitäten-Agenda der Österreich Wein Marketing (ÖWM) integriert. Gemeinsam mit der ÖWM sind Marktforschung und Marketingmaßnahmen vorgesehen. Auch die Entwicklung weintouristischer Aktivitäten ist Teil dieser Zusammenarbeit.

Vorsitzender des Sektkomitees – gewählt für fünf Jahre – ist Herbert Jagersberger aus dem Hause Schlumberger, Geschäftsführer ist Mag. Benedikt Zacherl.

3 GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART

Österreichischer Sekt ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts Teil der traditionsreichen österreichischen Weinkultur. Internationale Bedeutung genoss er bereits Ende des 19. Jahrhunderts. 1842 begann Robert Alwin Schlumberger in Bad Vöslau mit der Schlumberger-Champagner Produktion, nachdem er der Liebe wegen seine Position als Kellermeister im Champagnerhaus Ruinart aufgegeben hatte. 20 Jahre später wurde österreichischer Sekt von Schlumberger anlässlich der Weltausstellung in England auf der Weinkarte im Palast von Königin Viktoria geführt und fand darüber hinaus auf zahlreichen Luxus-Passagierschiffen großen Anklang. 1890 nahm Johann Kattus in Wien die Sektproduktion auf und belieferte Kaiser- und Fürstenhäuser in ganz Europa, Kaiser Franz-Josef von Österreich soll sogar jeden Sonntag eine Flasche Sekt von Kattus genossen haben. Damals wurde noch von österreichischem Champagner gesprochen, was seit dem Friedensvertrag von Versailles im Jahr 1914 den Produzenten in der Champagne vorbehalten ist. Seit 1995 wird bei flaschenvergorenem Sekt von „Méthode Traditionelle“ (traditionelle Methode) gesprochen, da nach EU-Recht außerhalb der Champagne die Bezeichnung „Méthode Champenoise“ nicht mehr zulässig ist. Heute spiegeln sich die herausragenden Leistungen der führenden Sekthäuser und Sekt erzeugenden Winzer in der großen Beliebtheit ihrer Produkte wider. Dennoch fehlte es bisher an einem klar definierten Regelwerk für eine entsprechend wertige Gesamtpositionierung im Portfolio der österreichischen Weinkategorien. Dieses wurde nun vom Österreichischen Sektkomitee in Form der neuen Sekt-Qualitätspyramide definiert.

4 DIE QUALITÄTSPYRAMIDE – STRENGER ALS IN DER CHAMPAGNE

2015 wird mit einem Meilenstein für die österreichische Sektwirtschaft in die Weingeschichte eingehen. Denn unter der Federführung des erst 2013 gegründeten Österreichischen Sektkomitees und tatkräftiger Mitarbeit der Sekt erzeugenden Winzer werden die Eckpunkte der dreistufigen Qualitätspyramide für den österreichischen Sekt rechtlich verankert. Diese nimmt in ihrer Spitzenkategorie Maß an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagne oder Franciacorta – und geht in manchen Punkten sogar darüber hinaus.

4.1 DREI STUFEN FÜR DEN BESTEN SEKT

Alle Produkte der Pyramide sind geschützten Ursprungs. Die Basiskategorie (Österreichischer Sekt Klassik) bedingt die Mindestanforderungen für österreichischen Qualitätsschaumwein des neuen Stufensystems. Sie garantiert vor allem die österreichische Herkunft der Trauben und Grundweine aus einem geschützten Ursprungsgebiet sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten. Ab der zweiten Stufe (Österreichischer Sekt Reserve) sind ausschließlich Sekte zugelassen, die nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert wurden. Die Trauben und Grundweine müssen hier aus einem generischen Weinbaugebiet (Bundesland) stammen. Zudem ist eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten vorgeschrieben und für den Verkauf sind sie nach 24 Monaten zugelassen. Für die höchste Stufe der flaschenvergorenen Spitzensekte (Österreichischer Sekt Große Reserve) dürfen die Trauben nur in einer einzigen Weinbaugemeinde gelesen und nach dieser bezeichnet werden (z. B. Poysdorf, Langenlois, Gols, Gamlitz...), wobei Lagenbezeichnungen möglich sind. Nach der Flaschengärung und Reife von 30 Monaten kommen die Sekte dieser Kategorie erst 36 Monate nach der Ernte auf den Markt.

Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz und die schonende Pressung. Kriterien für die Sektgrundweine sowie für die Prüfung und Kontrolle der Qualitätsstufen wurden im Detail erarbeitet und festgelegt.

5 DIE QUALITÄTSPYRAMIDE – DETAILS IN DER PRODUKTION

5.1 STUFE 1: ÖSTERREICHISCHER SEKT KLASSIK

- Herkunft der Trauben aus einem österreichischen Bundesland
- Mind. 12 Monate ab Ernte / Erstverkauf am 22.10. des Folgejahres
- Mind. 9 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Vorhandener Alkoholgehalt, der mit max. 12,5% vol. am Etikett anzugeben ist
- Alle Methoden, die zur Sekterzeugung geeignet sind, erlaubt
- Alle Stilistiken / alle Dosagen / alle „Farben“ (weiß, rosé, rot) erlaubt
- Keine Lagenbezeichnung, keine nähere Herkunftsbezeichnung als das Bundesland erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Traubenverarbeitung nach dem Gesetz

5.2 STUFE 2: ÖSTERREICHISCHER SEKT RESERVE

- Trauben werden zu 100% in generischem Weinbaugebiet (Bundesland) gelesen und gepresst
- Mind. 24 Monate ab Ernte / Erstverkauf am 22.10. des dem Folgejahr folgenden Jahres (nach 2 Jahren)
- Mind. 18 Monate auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Ausbeutesatz 60% (Saft der Traubenmenge)
- Herkunftsbezeichnung Bundesland
- Keine Lagen-/Ortschaftsbezeichnung erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Dosage max. 12g/l (brut und extra brut/brut nature)
- Weiß und rosé erlaubt
- Handlese
- Ganztraubenpressung

5.3 STUFE 3: ÖSTERREICHISCHER SEKT GROSSE RESERVE

- Trauben aus einer Gemeinde
- Mind. 36 Monate ab Ernte / Erstverkauf 22.10. (nach 3 Jahren)
- Mind. 30 Monate auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Ausbeutesatz 50% (Saft der Traubenmenge)
- Lagenbezeichnung / angemeldete Rieden erlaubt
- Dosage max 12g/l (brut und extra brut/brut nature)
- Handlese (max. Schütthöhe 35cm)
- Pressung: Korbpresse oder pneumatisch
- Ganztraubenpressung
- Grundweine weiß oder rosé (kein Vermischen/Verschneiden von rotem und weißem Wein). Das bedeutet keine weißen Trauben für Rosé.
- Pressung im Gerichtsbezirk der Traubenherkunft / Mosttransport erlaubt (vgl. Champagne)

Zusätzliche Differenzierungsmöglichkeit innerhalb dieser Stufe: spezielle Auslobung „alles aus einer Hand“ vergleichbar mit RM (récoltant-manipulant) in der Champagne.

6 MARKETINGSTRATEGIEN UND INFORMATIONSMANAGEMENT

Gemeinsam mit der ÖWM erstellte das Österreichische Sektkomitee eine Marketingstrategie zur effektiven Kommunikation dieser neuen Kategorien, welche nach der bevorstehenden gesetzlichen Verankerung der Qualitätspyramide umgesetzt wird. So wurde eine neue Website erstellt, die laufend mit detailreichen Inhalten rund um die Welt des Sekts erweitert wird und aktuelle Informationen bietet. Zudem erschien mit dem Tag des österreichischen Sekts 2015 ein umfangreiches Sektmagazin. In diesem Kompendium ist fachliches Wissen gut verständlich aufbereitet, das von der Geschichte des österreichischen Sekts über Herkunft und Herstellung hin zu zahlreichen Tipps für die vielfältigen Möglichkeiten der Speisenbegleitung reicht. Die Bestellung ist kostenlos – via Webseite des Österreichischen Sektkomitees, wo es auch für den Download zur Verfügung steht.

7 Digitales Nachschlagwerk – Neue Website für noch mehr Information

Je mehr Wissen online zur Verfügung steht, desto besser kann eine Botschaft verbreitet werden. Diesem Verständnis folgend präsentiert das Österreichische Sektkomitee seine neue Webseite, welche mit umfangreichen Informationen und topaktuellen Neuigkeiten aufwartet. Auch Hinweise auf Veranstaltungen und Weiterbildungsmöglichkeiten sind darauf zu finden und werden laufend ergänzt.

www.oesterreichsekt.at

8 DIE JAHRGÄNGE 2014 und 2015 IN DER SEKTPRODUKTION

2014 war aufgrund des Witterungsverlaufs für die Sekthersteller ähnlich wie für die Winzer ein Jahr der Herausforderungen mit einer ausgesprochen kleinen Erntemenge. Grundsätzlich war der frühere Erntezeitpunkt der Produktion von Sektgrundwein im Vergleich zur Qualitätsweinproduktion entgegenkommend. So erwiesen sich die Sektgrundweine von 2014 generell etwas leichter, mit feiner Frucht und prägnanter Säurestruktur. Top-Produkte sind daraus eher schwierig zu erlangen und viele namhafte Sektkellereien und versektende Winzer verzichteten auf die Herstellung von Jahrgangssekt.

2015 brachte eine zufriedenstellende Erntemenge, welche im langjährigen Mehrjahresvergleich zumindest wieder im Durchschnitt lag. Wunderbare Reife mit guten Zucker- und pH-Werten sowie ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis lassen gehaltvolle Sekte mit großem Lagerpotenzial erwarten.

9 NEUER FOKUS IN DER AUSBILDUNG

„SPARKLING WINE-SOMMELIER“ UND „SPARKLING WINE-CONNAISSEUR“ Parallel zu den Qualitätsrichtlinien wurde auch die Ausbildung und Schulung zum Thema „Österreichischer Sekt“ sowie generell zu Schaumwein ausgebaut. Dafür besteht eine enge Zusammenarbeit mit den Sommeliervereinen, der Weinakademie, den berufsbildenden Schulen und dem Ministerium. So bietet das WIFI in der Berufsausbildung seit 2015 eine eigene Zusatzausbildung an. Dabei lernen die Teilnehmer in sechs Tagen – verteilt auf drei Wochen – den gesamten Umfang dieses detailreichen Genres. Geschichte und Methoden der Schaumweinerzeugung sind ebenso Teil des Programms wie ein Blick auf die unterschiedlichen Schaumweine dieser Welt. Dazu kommen eine intensive Produktschulung, wichtiges Wissen über die Lagerung, den optimalen Service inklusive Gläserkunde und Sekt als Speisenbegleiter. Die Absolventen dürfen sich nach erfolgreicher Prüfung „Sparkling Wine-Connaisseur“ nennen, während bereits geprüfte Sommeliers das Diplom „Sparkling Wine-Sommelier“ erhalten.

10 ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKONSUMS

Laut einer Studie von AT Kearney gewinnt die Regionalität von Produkten zunehmend an Bedeutung. Die Umfrage bestätigt, dass die regionale Herkunft als Kaufentscheidungskriterium für Kunden sogar noch wichtiger ist als die Qualifizierung als Bio-Lebensmittel. Diese Entwicklung unterstreichen auch aktuelle Zahlen: So ist nicht nur die Gesamtmenge an Sekt seit 2008 – dem Jahr vor dem Start der Initiative „Tag des österreichischen Sekts“ – im Vergleich zum Jahr 2013 – dem Jahr vor Wiedereinführung der wettbewerbsverzerrenden Schaumweinsteuer – um rund 30 Prozent gestiegen (Quelle: AC Nielsen), sondern auch der Anteil von österreichischem Sekt konnte auf deutlich über 30 Prozent gesteigert werden. Mit anderen Worten – zumindest jede dritte in Österreich konsumierte Flasche Sekt stammt aus österreichischer Produktion. Das bedeutet, dass die Erntemengen für österreichischen Sekt rund zehn Prozent des heimischen Weins ausmachen. Um sicherzugehen, dass man ein heimisches Spitzenprodukt einschenkt, raten die Sekthersteller zur kritischen Prüfung der Bezeichnung auf der Flasche: „Sekt hergestellt in Österreich“ ist nicht gleichbedeutend mit der Bezeichnung „Österreichischer Sekt“. Nur dann, wenn 100 Prozent des verwendeten Weins aus Österreich kommen und die Versektung in Österreich stattfindet, darf das Produkt die Bezeichnung „Österreichischer Sekt“ tragen.



11 DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT

11.1 HÖHE DER DOSAGE

Bezeichnung	Restzuckergehalt
brut nature	0-3 g/l
extra brut / extra herb	0-6 g/l
brut / herb	bis 12 g/l
extra trocken / très sec / extra dry	12-17 g/l
trocken / sec / dry / secco	17-32 g/l
halbtrocken / demi sec / medium dry	32-50 g/l
mild / dolce / doux / sweet	über 50 g/l

11.2 EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN

Méthode Traditionelle (Traditionelle Flaschengärung)

Es ist die älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für Champagner, Sekt oder Schaumwein. Früher wurde dafür die Bezeichnung Méthode Champenoise oder Champagnermethode verwendet. Dies ist heute nur mehr für Produkte aus der Champagne zulässig, in Österreich sind die Bezeichnungen Méthode Traditionelle oder Traditionelle Flaschengärung erlaubt und gebräuchlich. Bei der Méthode Traditionelle findet die zweite Gärung in der Flasche statt. Dabei wird der so genannte Grundwein – ein fertig vergorener, sorgfältig ausgewählter Wein – mit Hefe und einem Tiragelikör (eine spezielle Zuckerlösung) versetzt, in Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen. Die Hefe wandelt den zugesetzten Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Die Kohlensäure kann nicht entweichen und verbindet sich mit dem Wein. Nach Abschluss des Gärprozesses lagert der Sekt zur Reifung „auf der Hefe“ – je länger diese Lagerung dauert, desto feinperliger wird das Mousseux.

Bei Traditioneller Flaschengärung muss Sekt mindestens 9 Monate auf der Hefe liegen, dies

gilt auch für die Basiskategorie der neuen Qualitätspyramide. Bei Sekt der beiden oberen Qualitätsstufen in der Qualitätspyramide beträgt die Mindestreifezeit 24 Monate beziehungsweise 36 Monate. Nach der Reifung wird die Hefe durch das Degorgieren entfernt: Die Flaschen werden kopfüber auf Rüttelpulte gesteckt, in denen sie schräg lagern. Auf diese Weise kann sich die Hefe absetzen. Die Flaschen werden insgesamt 32 Mal gerüttelt, hierbei um ein Achtel gedreht und jedes Mal eine Nuance steiler gestellt. Dies hat zur Folge, dass sich auch feinste Hefepartikel im Flaschenhals und letztlich beim Kronenkorken absetzen. Dann kann der Sekt „degorgiert“ – die Hefe entfernt werden. Der Flaschenhals wird in ein Kälte-Solebad von -24°C getaucht, die Hefe dadurch eingefroren. Anschließend wird die Flasche geöffnet, wobei der Hefe-Eis-Propfen durch den Eigendruck (5-6 bar) in der Flasche herausgeschossen wird.

Bei der Méthode Traditionelle bleibt der Sekt vom ersten bis zum letzten sorgfältigen Produktionsschritt in derselben Flasche. Bevor die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen wird, kommt noch der Dosagelikör hinzu, der die Geschmacksrichtung des Sekts bestimmt. Die Zusammensetzung der Dosage ist das gut gehütete Geheimnis des Kellermeisters.

Méthode Charmat (Grossraumgärverfahren)

Auch bei der Méthode Charmat wird der Sektgrundwein mit Hefe und dem Tiragelikör (eine spezielle Zuckerlösung) versetzt. In Großdruckbehältern wird der Grundwein der zweiten Gärung unterzogen, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Bei der anschließenden Reifung unterstützt ein Rührwerk diesen Prozess. Nach Abschluss des Reifungsprozesses wird der Rohsekt filtriert und einer Kühlung unterzogen, anschließend mit der entsprechenden Dosage versehen und mittels eines speziellen Sektgedruckfüllers in die Flasche gefüllt, wobei die gesetzliche Mindestherstellzeit im Erzeugerbetrieb 6 Monate beträgt.

12 HINTERGRUNDINFORMATIONEN – TRENDS UND OPTIMALER GENUSS

Die typischen Sektrinker lassen sich neuesten Marktforschungen zufolge eher als extrovertiert, aufgeschlossen und umgänglich charakterisieren. Je nach Geschmacksrichtung des perlenden Getränks verschieben sich die Konsumentengruppen ein wenig: bei extra brut und brut eher in Richtung männlich und älter. Trocken und mild hingegen wird etwas stärker von weiblichen und jüngeren Konsumenten nachgefragt. Zu beobachten ist derzeit auch ein Trend zu reinsortigen Sektspezialitäten, wie Grüner Veltliner, Muskateller oder Riesling. Auch Rosé erfreut sich seit mehreren Jahren sowohl in Österreich als auch international steigender Beliebtheit.

13 SEKT BEI TISCH – DIE VIelfALT DER GENUSSMOMENTE

Sekt ist das ganze Jahr über der ideale Begleiter für diverse Anlässe und geht weit über den Jahreswechsel oder Geburtstag hinaus. Manchmal sind es die kleinen Momente, die gefeiert werden wollen. Österreichischer Sekt ist so vielfältig, dass er immer ein passendes Produkt bietet. Ein schöner, gastfreundlicher Brauch will es, zunächst ein Glas Sekt als Willkommensschluck anzubieten. Sekt ist jedoch nicht nur ein wunderbarer Aperitif, sondern stellt in seinen unterschiedlichen Cuvées und Geschmacksrichtungen einen hervorragenden Speisenbegleiter dar. Ideal, um ein mehrgängiges Menü zu komplettieren. Weißer Sekt und Rosé-Sekt harmonieren vortrefflich mit Vorspeisen, Fischgerichten, hellem Fleisch, Fingerfood, Sommer-Gemüse und schließlich mit den Desserts. Zu Braten mit dunklem Fleisch bietet Sekt aus blauen Trauben eine gelungene Alternative. Auch in Cocktails lässt sich Sekt vielfältig einsetzen. Für den passenden Drink zu jedem Anlass und für jeden Geschmack ist rasch die passende Stilistik gefunden. Das Gartenfest, die Jubiläumsfeier oder die Silvesterparty – mit Sekt liegt man garantiert richtig.

14 SEKT – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSES

Damit Sekt nach der sorgfältigen Herstellung den vollen Genuss bietet, empfiehlt es sich, einige Tipps zu beachten.

14.1 LAGERUNG

Der Sekt verlässt in der optimalen Reife die Kellerei und daher ist eine weitere Lagerung nicht notwendig. Wird jedoch eine größere Menge auf Vorrat gekauft, ist der Sekt kühl und dunkel zu lagern. Er kann aufgrund der neuen Korktechnologie (mehrteilige Naturkorken) auch stehend aufbewahrt werden.

14.2 TRINKTEMPERATUR

Die ideale Trinktemperatur von weißem Sekt liegt bei 5-7°C, von Rosé bei 6-8°C und von rotem Sekt bei 7-9°C. Die Serviertemperatur sollte leicht darunter liegen. Wird Sekt allerdings zu stark gekühlt, kann sich sein Bukett nicht richtig entfalten. Gläser sollten nicht im Kühlschrank vorgekühlt werden, da dies dem Mousseux schadet. Für die Kühlung reicht die normale Kühlschranktemperatur, wobei der Sekt nach 12 Stunden die ideale Kühltemperatur aufweist.

14.3 DAS RICHTIGE GLAS

Das Sektglas sollte farblos sein, in Glasqualität und Form dem edlen Charakter des Sekts entsprechen. Zugleich sollte es aber auch funktionsgerecht sein – die Entwicklung des Mousseux, des Perlens und Schäumens fördern und das Bukett zur Geltung bringen. Tipp: Beim Kauf eines Sektglases darauf achten, ob dieses einen Moussierpunkt hat – eine kleine aufgeraute Stelle am Glasboden. Dies führt zu einem punktuellen und leichteren Aufsteigen der Kohlensäurebläschen.

Es ist auch wichtig, dass die Sektgläser richtig gefüllt werden, nämlich nur bis zu etwa 2/3, damit sich der Duft voll entfalten kann. Am besten eignen sich tulpen- und apfelförmige

Gläser. Immer öfter werden auch edle Weißweingläser für den Sektgenuss verwendet. Hier haben die Perlen genug Raum, um aufzusteigen. Eine Schale sollte nicht verwendet werden. Sie kann ihrer weiten Öffnung wegen das Mousseux nicht halten und ist zu flach, um das Spiel der Perlen zu zeigen.

14.4 ÖFFNEN DER FLASCHE

Zum Öffnen der Flasche entfernt man als erstes die Folie (Kapsel), die den Verschluss bedeckt. Anschließend sichert man den Korken, indem man ihn mit dem Daumen niederhält und dreht das Drahtkörbchen auf. Darüber legt man am besten eine Stoffserviette, entfernt den Sicherungsdaumen, hält den Kork und das Drahtkörbchen fest und dreht die Flasche, während man den Kork mit dem Drahtkörbchen sanft herauszieht. In der letzten Phase des Öffnens lässt man die Kohlensäure durch leichten Gegendruck auf den Kork nur mit einem leisen Zischen entweichen – dadurch verhindert man ein plötzliches Entbinden der Kohlensäure und ein Überschäumen der Flasche. Diese Art der Öffnung verhindert auch, dass ein Kork unkontrolliert herumfliegt. Das perfekte Öffnen der Flasche sollte entgegen dem weit verbreiteten „Korkenknallen“ beinahe lautlos sein. Schließlich erfolgt durch Riechen am Korken noch eine Qualitätskontrolle vor dem Probeschluck.

14.5 EINSCHENKEN

Auch hier gibt es einen wertvollen Tipp: Das Glas beim Einschenken neigen, sodass der Sekt entlang der Glaswand fließt. So bleibt die Kohlensäure besser erhalten, während ein Überschäumen verhindert wird. Dies bestätigen erstmals Forscher der Universität Reims in der Champagne. Zu empfehlen ist diese klassische Position deshalb, damit Geschmack, Aroma und das elegante Mousseux bestmöglich erhalten bleiben.

Sind all diese Punkte beachtet, steht dem perfekten Sektgenuss nichts mehr im Wege.



ÖSTERREICHISCHER
SEKT

15 KONTAKT

Mag. Benedikt Zacherl
Österreichisches Sektkomitee
Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
M +43 664 826 25 96
info@oesterreichsekt.at
www.oesterreichsekt.at
www.tagdesoesterreichischensekts.at

PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross
grosswerk – Public Relations & Art Promotion
Liniengasse 20/6, 1060 Wien
T +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com
www.grosswerk.com