



Pressemitteilung
Wien, im April 2018

Salzburger Sektfrühling 2018 – Ein fruchtbarer Boden für den österreichischen Sekt und ein ganz besonderer Sommelier-Wettkampf

Beste österreichischer Sekt in all seiner Vielfalt, ein imposantes Ambiente und ein äußerst interessiertes Publikum: Der zweite Salzburger Sektfrühling führte vor Augen, welch hohen Stellenwert österreichischer Sekt genießt.

Zu den Highlights zählten die Reserve-Sekte als Kategorie der österreichischen Sektpyramide, welche erstmals in dieser großen Bandbreite zu verkosten waren. Reichlich Spannung bot zudem der Sommelier-Wettkampf zwischen den Sommeliervereinen aus Salzburg und Oberösterreich. Die Daumen drückten unter anderem Dr. Helga Rabl-Stadler, Präsidentin der Salzburger Festspiele, und Dr. Petra Stolba, Geschäftsführerin der Österreich Werbung und amtierende österreichische Sektbotschafterin.

Nach dem Debüt im vergangenen Jahr lockte erneut eine Selektion der besten österreichischen Sekthersteller rund 500 Besucher in das Haus für Mozart. Das große Interesse der Besucher veranschaulicht die steigende Beliebtheit von österreichischem Sekt. Zu diesem Aufwärtstrend tragen auch Gastronomen und Sommeliers viel bei.

So wurde als Auftakt zum Salzburger Sektfrühling 2018 erstmals ein Sommelier-Wettkampf ausgetragen, der ganz dem österreichischen Sekt gewidmet war. Zwei hochkarätige Teams der Sommeliervereine aus Salzburg (SSOV) und Oberösterreich (OSOV) traten gegeneinander an. So geballt hochkarätig, dass die Jury am Ende des Wettbewerbs einen identischen Punktestand feststellen musste. Somit trennten sich die beiden Sommeliervereine mit einem ex aequo und ausschließlich Siegerurkunden für alle Wettbewerbsteilnehmer. Überreicht wurden diese von Dr. Helga Rabl-Stadler.

Den Vorsitz der Jury hatten Annemarie Foidl, Präsidentin Sommelier Union Austria, und Mag. Willi Klinger, GF Österreich Wein Marketing, inne. Ebenfalls dem Jurorenteam gehörten Mag. Alexandra Graski-Hoffmann (Organisatorin des Weinfestivals VieVinum), Claudia Koller (Koller & Koller am Waagplatz), Sepp Schellhorn (Restaurant m32) sowie Rakhshan Zhouleh (Sommelier im Stiftskeller St. Peter) an. Als besonderer Ehrengast konnte Dr. Josef Schöchel (Präsident Salzburger Landtag) begrüßt werden.

In der ersten Runde des Sommelier-Wettbewerbs stand ein Fach-Quiz auf dem Programm. Wissen und Schnelligkeit waren hier gleichermaßen gefragt. „Was unterscheidet Schaumwein und Perlwein voneinander?“ Eine Frage, die einfach klingt, aber von großer Bedeutung ist. Zumal sie auch jene Parameter enthält, die beispielsweise österreichischen Sekt von Prosecco unterscheiden. Hier gingen die Punkte an das Team OSOV. Zu den Prüfungsaufgaben zählte auch der Service am Tisch. Hier wurden neben der Fachkompetenz auch die Eigenschaften als Gastgeber bewertet – also Zuvorkommenheit und Einfühlungsvermögen auf die Wünsche der Gäste. Bei dieser Aufgabe hatte das Team SSOV die Nase vorne. Klarerweise gehört zu einem Sekt-Wettkampf eine Blindverkostung. Dabei mussten die Sommeliers bei drei Proben die Rebsorten und Dosage (Restzuckergehalt) bestimmen. Eine Aufgabe, die wiederum das Team OSOV für sich entscheiden konnte. Das gleichmäßige Verteilen einer Magnumflasche Sekt auf 17 Gläser, ohne bei einem Glas nochmals nachzuschicken, gelang schließlich dem Team SSOV am exaktesten.

Der Salzburger Sektfrühling zeigte erneut, welch fruchtbarer Boden Salzburg für den österreichischen Sekt ist. Das ist insofern erfreulich, da die Festspielstadt auch als marktstrategische Drehscheibe für Westösterreich und Süddeutschland gilt. Für das österreichische Sektkomitee Grund genug, aus dem Salzburger Sektfrühling eine Tradition zu initiieren.

Dr. Helga Rabl-Stadler, Präsidentin der Salzburger Festspiele

„Kaum ein Operntext kommt ohne Sekt und Champagner aus. Es passt also besonders, dass das Österreichische Sektkomitee in den historischen Karl-Böhm-Saal zu so etwas Beschwingtem und Leichtem wie dem zweiten Salzburger Sektfrühling eingeladen hat. Die Salzburger Festspiele und Schlumberger als Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei sind seit 2014 als Partner verbunden. Welch‘ schöner Zufall, dass unsere Wiener Philharmoniker und das Haus Schlumberger im selben Jahr, nämlich 1842 gegründet worden sind.“

Herbert Jagersberger, Vorsitzender Österreichisches Sektkomitee

„Das Haus für Mozart bietet die perfekte Kulisse für diese Verkostung. Ich freue mich, dass wir uns hier präsentieren können und der österreichische Sekt ein so interessiertes Publikum anzieht.“

Wettbewerbskandidaten Sommelier-Wettkampf:

- Team Salzburg

Johannes Blümel (Freilassing), Oedhof, Freilassing

Stefan Klettner (Bischofshofen), Hochschule Geisenheim

Alexander Leitner (Abersee), Fischerklause am Lütjensee

- Team Oberösterreich

Andreas Jechsmayr (Trattenbach), Alpenrose, Maurach/Achensee

Timo Weisheidinger (Taufkirchen) Lukas, Schärding

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