



PRESSEMAPPE 2023

Sekt Austria

Agenda:

1. DER „TAG DES SEKT AUSTRIA“ IST DER TAG DER OFFENEN SEKT-KELLERTÜR
2. FÜR SEKT AUSTRIA BRAUCHT ES KEINE BESONDERE GELEGENHEIT, SEKT AUSTRIA PASST IMMER – ANNEMARIE FOIDL IST NEUE SEKT AUSTRIA-BOTSCHAFTERIN
3. RÜCKBLICK AUF ZEHN JAHRE ÖSTERREICHISCHES SEKTKOMITEE
4. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS
5. SEKT AUSTRIA IN ZAHLEN
6. DER SEKTJAHRGANG 2023
7. DER KREIS DER SEKT AUSTRIA-BOTSCHAFTER:INNEN
8. SEKT AUSTRIA IST ÖSTERREICHISCHER SEKT GESCHÜTZTEN URSPRUNGS
9. DIE SEKT AUSTRIA-PYRAMIDE:
GESCHÜTZTER URSPRUNG – GEPRÜFTE QUALITÄT
10. DREI KATEGORIEN FÜR SEKT AUSTRIA
SEKT AUSTRIA
SEKT AUSTRIA RESERVE
SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE
11. DIE WICHTIGSTEN BEZEICHNUNGEN FÜR SCHAUMWEIN
HÖHE DER DOSAGE
EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN
12. DAS SEKT AUSTRIA-GLAS
13. SEKT AUSTRIA BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE
14. SEKT AUSTRIA – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSSES
15. GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART
16. DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE
17. SPONSOREN & PARTNER
18. KONTAKT



1. DER „TAG DES SEKT AUSTRIA“ IST DER TAG DER OFFENEN SEKT-KELLERTÜR

Verkosten, plaudern und genießen: Jedes Jahr findet am 22. Oktober der Tag des Sekt Austria statt und markiert den Startschuss in die prickelndste Zeit im Jahr. Zahlreiche Sekthersteller:innen öffnen aus diesem Anlass von 20. bis 22. Oktober 2023 ihre Kellereien für Besucher:innen und locken mit vielfältigen Programmen.

Sekt Austria zählt zu den absoluten Trendprodukten. Zu verdanken ist das auch den Hersteller:innen selbst, die mit ihren exzellenten und immer wieder neuen Produkten die Szene lebendig und dynamisch gestalten. Viele davon öffnen rund um das Wochenende von Freitag, den 20. Oktober bis Sonntag, den 22. Oktober 2023 ihre Kellertore für interessierte Besucher:innen und lassen diese tief in das prickelnde Geschehen eintauchen. Geboten werden Verkostungen zu verschiedenen Themen, Führungen durch die Welt der Sektherstellung, Live-Degorgieren oder -Sabrieren sowie diverse Sekt- und Speisen-Specials bis hin zum außergewöhnlichen Sekt-Austria-Dinner.

Schaumwein ist nicht gleich Schaumwein!

Viele Überlegungen und Schritte in der Sektbereitung führen zu den unterschiedlichen Stilistiken. Ob Methode der Herstellung, Rebsorten, Dauer der Reife oder die Dosage, jedes Detail bringt Vielfalt in die geschmackliche Welt eines Sekt Austria. Und jede Herstellerin, jeder Hersteller hat im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben seine persönliche Philosophie, welche beim Festlegen des Lesezeitpunkts beginnt und mit der Dosage endet, welche als Geheimnis aller Sekthersteller:innen das finale Geschmacksbild eines Sekt Austria definiert. Ein Besuch bei den österreichischen Sekthersteller:innen bedeutet somit viel Genuss und ein besonderes Erlebnis, zudem bietet es den Besucher:innen die Chance, auf unterhaltsame Weise einen umfassenden Überblick über die Herstellung und das Wesen von Schaumwein zu erlangen.

Der Tag des Sekt Austria dient auch der stärkeren Bewusstseinsbildung für Qualität, Geschmacksbild und Herkunft des österreichischen Sekts, sowohl bei den Konsumentinnen und Konsumenten als auch bei den Akteuren in der Gastronomie und im Handel.



2. ANNEMARIE FOIDL: FÜR SEKT AUSTRIA BRAUCHT ES KEINE BESONDERE GELEGENHEIT, SEKT AUSTRIA PASST IMMER

Sekt Austria hat mit dem 16. Oktober 2023 eine neue Botschafterin: Für das kommende Jahr konnte die vielfältig aktive Wirtin der Angerer Alm in St. Johann in Tirol und Präsidentin der Sommelier Union Austria gewonnen werden. Sie ist somit die achte Gesandte der Sekt-Austria-Botschaft und folgt in dieser prickelnden Mission auf Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam.

„Sekt Austria ist für mich ein wunderbares Getränk und auch Arbeitsmittel. Als Sommelière arbeite ich seit Jahrzehnten mit österreichischem Sekt und ich fühle mich sehr geehrt, dass ich nun auch in der Funktion als Botschafterin dazu beitragen darf, diesen bei den Konsument:innen und in der Sommelerie noch bekannter, beliebter und verständlicher zu machen. Sekt Austria braucht keine besondere Gelegenheit, er passt immer!“, schwärmt die frisch inaugurierte Sekt-Austria-Botschafterin Annemarie Foidl.

„Annemarie Foidl hat österreichischen Sekt und Sekt Austria seit jeher mit viel Passion und Überzeugung unterstützt – ob als Gastronomin auf der Angerer Alm oder Sommelière und Schaumweineexpertin bei den verschiedenen Veranstaltungen des Österreichischen Sektkomitees. Zudem ist sie international bestens vernetzt. Wir freuen uns auf eine lebendige Zusammenarbeit im Zeichen der rot-weiß-roten Banderole“, zeigt sich Mag. Benedikt Zacherl, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees, erfreut über die neue Sekt-Austria-Botschafterin.



3. RÜCKBLICK AUF ZEHN JAHRE ÖSTERREICHISCHES SEKTKOMITEE

Das Jahr 2013 gilt als Wendepunkt in der Geschichte des österreichischen Sekts. Schon zuvor hatten sich Sektkellereien und Sekt produzierende Winzer mit gleichermaßen großem Engagement der qualitativen Weiterentwicklung des österreichischen Sekts gewidmet. Nun schlossen sie sich unter dem Dach des Österreichischen Sektkomitees zusammen, um fortan ihre Kräfte für einen gemeinsamen Weg zu bündeln.

Nach zehn Jahren kann sich die Bilanz sehen lassen. Unter dem Vorsitz von Herbert Jagersberger und der Geschäftsführung von Mag. Benedikt Zacherl (nunmehr Vorsitzender), beide aus dem Hause Schlumberger, wurden bereits im Zuge der Konstituierung die rechtlichen Rahmenbedingungen für eine Pyramide mit drei Kategorien (heute Sekt Austria, Sekt Austria Reserve, Sekt Austria Große Reserve) geschaffen, mit dem Ziel, den Konsument:innen die Garantie der hundertprozentig österreichischen Herkunft und einer geprüften Qualität zu bieten. Sichtbares Zeichen für Produkte, welche diese Voraussetzungen erfüllen, ist die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf einer Sekt-Austria-Flasche. Eine weitere Idee hinter der Pyramide liegt in der besseren Orientierung bei der Kaufentscheidung und der generell besseren Verständlichkeit von österreichischem Sekt respektive Sekt Austria. Im Jahr 2013 wurde außerdem die Veranstaltung „Österreichische Sektgala“ ins Leben gerufen, welche zuletzt rund 1.200 Besucher:innen zählte und das gesamte Spektrum an Produkten von Kleinstmengen produzierenden Winzer:innen bis zu den renommierten Sektkellereien umfasste. Ebenso bildete diese Veranstaltung den Rahmen für eine erste große Sternstunde, als sich Sekt Austria bei einer kompetent wie prominent besetzten Blindverkostung gegen die Champagne mit einem ehrenvollen Unentschieden behaupten konnte. Auch weitere Verkostungen dieser Art bestätigten dieses Ergebnis oder brachten sogar Österreich den Sieg.

Premiere auf einer internationalen Plattform bedeutete 2014 der erste Auftritt auf der Weinfachmesse VieVinum in Form eines Gemeinschaftsstands und einer Masterclass.

Im Bewusstsein, dass das Bereitstellen von Informationen essenziell für die Vermarktung eines Produkts wie Sekt Austria ist, wurde 2015 gemeinsam mit dem WIFI Österreich die Ausbildung „Sparkling Wine Sommelière/Sommelier“ ins Leben gerufen. Im Jahr 2016 konnte mit Dr. Ferdinand Maier der erste Botschafter für Sekt Austria gewonnen werden, welcher das Sektkomitee im Bereich Qualitätssicherung und rechtlicher Fragen auf politischer Ebene unterstützte. Auch das österreichische Sektglas wurde 2016 auf den Markt gebracht – gemeinschaftlich entwickelt vom Österreichischen Sektkomitee, der Österreich Wein Marketing und dem Glashersteller Riedel. Für die fundierte Entscheidungsfindung wurden außerdem Vertreter:innen des Fachhandels und der Gastronomie miteinbezogen.

Sekt Austria

Die Jahre 2017 bis 2019 standen im Zeichen der Einführung des Salzburger Sektfrühlings sowie einer intensivierten Zusammenarbeit mit der Gastronomie und der Sommellerie. Das COVID-bedingt turbulente Jahr 2020 nutzte das Österreichische Sektkomitee für die Kreation des neuen Veranstaltungsformats Sekt Austria am See, das unter dem Motto „Wissensvermittlung mit Spaß und Genuss“ erstmals am Wolfgangsee stattfand und inzwischen auch am Wörthersee und am Neusiedlersee Wellen schlug.

Die ersten Jahre des Österreichischen Sektkomitees waren auch von der Wiedereinführung der Sektsteuer geprägt, welche als Bagatelsteuer einen Wettbewerbsnachteil für die österreichischen Sekthersteller:innen darstellte sowie eine Ungleichstellung gegenüber anderen Schaumweinen. Nach unermüdlichen Bemühungen und intensiver Überzeugungsarbeit wurde die Sektsteuer im Jahr 2020 auf null gestellt.

Als großer Meilenstein sticht 2022 in der Chronik hervor. In dieses Jahr fällt die rechtliche Verankerung von Sekt Austria als neue Bezeichnung für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs inklusive Nachschärfung der dreistufigen Sekt-Austria-Pyramide sowie die Übergabe des Zepters im Vorsitz des Österreichischen Sektkomitees von Herbert Jagersberger an Mag. Benedikt Zacherl. Nur ein Jahr später setzte man sich daran, ein neues Corporate Design entwickeln zu lassen, das mit dem Claim „Aus gutem Grund“ den Bezug zur Herkunft Österreich noch mehr in den Mittelpunkt rückt.

Von Beginn an war die gute Zusammenarbeit mit der Österreich Wein Marketing ein wichtiger Erfolgsfaktor für den Aufschwung von Sekt Austria. Neben der Unterstützung im Bereich der Kommunikation wurden zahlreiche Maßnahmen gesetzt, Schulungsunterlagen erstellt sowie Marketingaktivitäten und Kooperationen durchgeführt. Auch Präsentationsmöglichkeiten bei Veranstaltungen und Messen wie der ProWein oder der Rolling Pin Convention sind hier zu nennen. Als großes Highlight ist die Erarbeitung einer neuen Schulungsbroschüre anzusehen, welche sowohl inhaltlich als auch didaktisch ein absolutes Novum darstellt.

Eine Initiative, die 2013 mit gut 100 Sekthersteller:innen begann, trägt inzwischen gute Früchte. Darstellen lässt sich dies an der Anzahl der Sekthersteller:innen, welche sich in den vergangenen zehn Jahren von etwa 100 auf über 200 nahezu verdoppelte.

Als Anlaufstelle für die Anliegen der Sekthersteller:innen sowie für weinbaupolitische und Schaumwein-rechtliche Agenden bedeutet dies auch mehr Bedarf an operativen Ressourcen. Gleichzeitig gilt es, auf einem sich positiv entwickelnden, jedoch stark umkämpften Markt entsprechend Präsenz zu zeigen. Eine Situation, die mehr Budget als bisher erfordert und wofür sich das Österreichische Sektkomitee von weinbaupolitischer Seite Verständnis und Unterstützung erhofft.

Sekt  *Austria*



4. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS

Während in der Gastronomie und im Fachhandel eine kontinuierlich steigende Präsenz zu beobachten ist, verläuft die Entwicklung im Lebensmittelhandel etwas langsamer. Hier war nach dem von COVID beeinflussten Spitzenjahr 2021 eine ruhigere Entwicklung zu erwarten. Im ersten Halbjahr 2023 weist der Schaumweinmarkt ein ähnliches Niveau wie 2022 auf, beeinflusst auch durch die allgemein angespannte wirtschaftliche Situation mit entsprechender Kaufzurückhaltung.

Positiv entwickeln konnte sich die Geschmacksrichtung Brut, welcher der Großteil der heimischen Sekte entspricht.

Grundsätzlich sieht man der kommenden Sekt-Hochsaison mit Weihnachtsgeschäft, Silvester und Ballsaison optimistisch entgegen. Zumal der Trend zur Regionalität und das Vertrauen in die Qualität heimischer Produkte dafürsprechen.

Sekt *Austria*

5. SEKT AUSTRIA IN ZAHLEN

Vom Sekt Austria – Tag des österreichischen Sekts am 22. Oktober bis Jahresende werden üblicherweise 45 Prozent der Jahresmenge konsumiert.

Derzeit widmen sich in Österreich an die 250 Betriebe der Herstellung von Sekt Austria und Schaumwein. Weitere 3.000 Betriebe sind als Rohstofflieferanten (Trauben oder Grundweine) tätig.

Die Wertschöpfung der heimischen Sektwirtschaft beträgt (inklusive Zulieferbetriebe) 60 Millionen Euro und 2.000 Arbeitsplätze werden damit gesichert.

Das Österreichische Sektkomitee hat sich zum Ziel gesetzt, den Marktanteil von Sekt Austria von 30 Prozent mittelfristig auf 50 Prozent zu erhöhen und vor allem in der Gastronomie deutlich stärker zu werden. (vgl.: In der Gastronomie hat österreichischer Wein rund 80 Prozent Marktanteil).

Sekt Austria

6. DER SEKTJAHRGANG 2023

Mit dem Attribut Finesse lässt sich der Jahrgang 2023 für Sekt Austria und österreichischen Sekt treffend zusammenfassen. Vielfach wird der Vergleich mit dem Jahrgang 2022 herangezogen. Mit einer Vegetationsperiode aus extremen Phasen von Sonne, Temperatur und Niederschlag hatten die Sekthersteller kein leichtes Spiel – und konnten doch mit der richtigen Herangehensweise ein sehr erfreuliches Ergebnis in die Keller bringen. Aufgrund der langen Trockenperiode im Sommer war eine frühere Lese geboten, um die für den Grundwein erforderlichen Parameter aus geringerem Alkoholwert, höherer Säure und frischer Frucht zu erhalten.

Sekt Austria beziehungsweise österreichischer Sekt machen etwa zehn Prozent der heimischen Weinmenge aus. Österreichweit wurden 2023 laut aktuellen Erhebungen 2,3 Millionen Hektoliter Wein produziert, was unter dem Ergebnis von 2022 liegt. Laut ersten Umfragen unter den Hersteller:innen wurde ähnlich viel Sektgrundwein wie 2022 gelesen, was annähernd 2,5 Millionen Litern entspricht.



7. DER KREIS DER SEKT AUSTRIA BOTSCHAFTER:INNEN

Seit 2016 bittet das Österreichische Sektkomitee jedes Jahr eine Persönlichkeit des öffentlichen Lebens mit besonderer Affinität zu Genuss und Kultur, das Amt der Sektbotschaft zu übernehmen.

2022: ANNEMARIE FOIDL

Präsidentin der Sommelier Union Austria, Wirtin der Angereralm

Sekt Austria ist für mich ein wunderbares Getränk und auch Arbeitsmittel. Als Sommelière arbeite ich seit Jahrzehnten mit österreichischem Sekt und ich fühle mich sehr geehrt, dass ich nun als Botschafterin auch in dieser Funktion dazu beitragen darf, diesen bei den Konsument:innen und in der Sommellerie noch bekannter, beliebter und verständlicher zu machen. Sekt Austria braucht keine besondere Gelegenheit, er passt immer!!

2021: WOLFGANG ROSAM

Herausgeber Falstaff Magazin

Motivation: „Es ist mir daher 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, mit denen wir ja Marktführer in Deutschland, Österreich und der Schweiz sind und auch mit einer englischen Ausgabe den internationalen Markt betreuen – um viele neue Freunde des österreichischen Sektes zu gewinnen. Das ist eine besonders schöne Aufgabe, die ich mit größter Freude erfüllen werde.“

2021: KRISTINA SPRENGER

Intendantin und Schauspielerin

Motivation: „Das Prickeln im Leben – für mich steht österreichischer Sekt für Qualität, Leidenschaft und Genuss! Eine schöne, neue Aufgabe und eine sehr angenehme!“

2020: HERBERT PROHASKA

Fußballlegende

Motivation: „Österreichischer Wein und Sekt – wovon man selbst überzeugt ist, dafür kann man gut Botschafter sein!“

Sekt Austria

2019: MARIA GROSSBAUER

Abgeordnete zum Nationalrat und Openballorganisatorin a. D.

Motivation: „Pure Freude – an der Qualität, an der Leichtigkeit, an den Menschen, mit denen man diesen Moment teilt – das ist ein Glas österreichischer Sekt für mich! Als Botschafterin möchte ich andere Menschen mit dieser Freude anstecken!“

2018: KARL HOHENLOHE

Herausgeber des Gault&Millau

Motivation: „Wir von Gault&Millau wünschen uns neben gesteigerter Qualität auch ein gesteigertes Bewusstsein für Lebensmittel. Die Initiativen des Österreichischen Sektkomitees der vergangenen Jahre bringen dies auf den Punkt oder besser in die Pyramide. Eine Bewertung wie auch eine Bewerbung von gehobener österreichischer Sektkultur in der Gastronomie ist denkbar und wünschenswert.“

2017: DR. PETRA STOLBA

Kabinettschefin Dr. Othmar Karas, Erster Vizepräsident des Europäischen Parlaments,
Geschäftsführerin der Österreich Werbung a. D.:

Motivation: „Ich komme viel herum und weiß: Österreichischer Sekt bekommt mehr und mehr internationale Reputation. Österreich wird immer mit einzigartiger Gastfreundschaft, aber auch ausgezeichneter Kulinarik verbunden. Und die heimischen Sektproduzenten fördern dieses Image ganz kräftig! Da macht es natürlich sehr viel Spaß, als engagierte Sektbotschafterin die Fahne hochzuhalten für unsere prickelnden Produkte.“

2016: DR. FERDINAND MAIER

Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich a. D. und Abg. z. NR a. D.

Motivation: „Es ist mir eine Freude, als Repräsentant für den österreichischen Sekt zu fungieren und mich im Bereich rechtlicher Fragen dafür einzusetzen.“

Sekt Austria

8. SEKT AUSTRIA IST ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U.

Für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) wurde am 26. Jänner 2022 mittels Verordnung ein neues Kapitel aufgeschlagen. Dieses umfasst die Umbenennung auf Sekt Austria sowie die Adaptierung der dreistufigen Pyramide.

Seit 2015 gibt es die Sektpyramide, welche österreichischen Sekt durch die Einteilung in drei Kategorien bei den Konsument:innen verständlicher macht und als Entscheidungshilfe beim Kauf dient. Die Umbenennung und die Änderungen in der Sektpyramide haben vor allem das Ziel, österreichischen Sekt noch unverwechselbarer zu positionieren. Allen voran soll mit der Bezeichnung „Sekt Austria“ die 100-prozentig österreichische Herkunft mehr in das Bewusstsein der Konsumenten gerückt werden. Außerdem findet sich auf dem Etikett die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung (Bundesland) mit dem Kürzel „g.U.“, das garantiert, dass die Trauben ausschließlich aus Österreich kommen und auch hier die Verseltung stattgefunden hat. Eine genauere Herkunftsangabe – von der Gemeinde bis zur Riede – ist je nach Stufe in der Qualitätspyramide möglich.

Pyramide Sekt Austria



Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.

Sekt Austria

Sekt Austria statt Klassik

Zusätzlich muss ein österreichischer Sekt für die Klassifizierung als „Sekt Austria“ einer sensorischen Qualitätsprüfung durch eine eigene Verkosterkommission standhalten. Sichtbares Zeichen für die erfolgte positive Prüfung ist die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf einer Sektflasche. Mit der Änderung auf „Sekt Austria“ bildet ebendiese Bezeichnung bereits die Einstiegs-kategorie und ersetzt damit die Kategorie „Klassik“. Für Sekt Austria Reserve ist nunmehr die Angabe einer Gemeinde erlaubt. Bei Sekt Austria Große Reserve wurde die Lagerzeit auf der Hefe auf 36 Monate erhöht und die Angabe einer Gemeinde oder eines Gemeindeteils ist verpflichtend, darüber hinaus ist das Anführen einer Großlage oder Riede auf dem Etikett erlaubt.

BEISPIELE FÜR DIE KORREKTE SCHREIBWEISE IN WEINKARTEN:

Sekt Austria demi-sec Cuvée Kärnten g.U. NV

Sekt Austria Reserve extra brut Wien g.U. 2021

Sekt Austria Reserve brut Rosé Burgenland g.U. Gols NV

Sekt Austria Große Reserve extra brut Steiermark g.U. Ehrenhausen 2019

Sekt Austria Große Reserve brut Grüner Veltliner Niederösterreich g.U. Ried Heiligenstein NV

ZU 100 PROZENT AUS ÖSTERREICH

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 „Sekt Austria“ und auch nicht mit „Österreichischer Sekt“. Nur dann, wenn 100 Prozent des verwendeten Weins aus Österreich kommen und die Versektung in Österreich stattfindet, darf das Produkt diese Bezeichnungen tragen. Die rot-weiß-rote Banderole für Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) ist ein weiterer Garant für die österreichische Herkunft.



9. DIE SEKT AUSTRIA-PYRAMIDE

GESCHÜTZTER URSPRUNG – GEPRÜFTE QUALITÄT

Seit Herbst 2016 sind für österreichischen Sekt drei Kategorien gesetzlich verankert. Aufbereitet wurden die Eckpunkte dafür vom erst 2013 gegründeten Österreichischen Sektkomitee und unter tatkräftiger Mitarbeit der Sekt erzeugenden Winzer. Die Parameter dafür orientieren sich an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagner oder Franciacorta – und gehen in manchen Punkten sogar darüber hinaus.

So umfassen die einzelnen Stufen zahlreiche 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.

VORAUSSETZUNGEN FÜR „SEKT AUSTRIA“

Die Ernte der Trauben in einem einzigen Bundesland, die Lagerung auf der Hefe von mindestens neun Monaten in der Flasche beziehungsweise sechs Monaten im Tank sowie die verpflichtende Angabe eines Bundeslands als geschützte Ursprungsbezeichnung – nähere geografische Angaben sind in dieser Kategorie unzulässig. Die bisherige Beschränkung des Alkoholgehalts bei „Klassik“ auf 12,5% vol entfällt für „Sekt Austria“.

VORAUSSETZUNGEN FÜR „SEKT AUSTRIA RESERVE“

Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 60 %) der Trauben in einem einzigen Bundesland; Handlese (maximale Schütthöhe von 35 cm in den Leseboxen) und Ganztraubenpressung. Weiters hat die Herstellung ausschließlich mittels Traditioneller Flaschengärmethode („Méthode Traditionelle“) zu erfolgen mit Lagerung auf der Hefe von mindestens 18 Monaten sowie einem Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l. Verpflichtend ist die Angabe eines Bundeslands als geschützte Ursprungsbezeichnung, erlaubt ist die Angabe einer Großlage, Gemeinde oder Riede. Ebenso die Bezeichnung „Handlese“.

Sekt Austria

VORAUSSETZUNGEN FÜR „SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE“

Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 50 %) der Trauben in einer einzigen Gemeinde, Handlese (maximale Schütthöhe von 35 cm in den Lesekisten) und Ganztraubenpressung. Die Herstellung erfolgt ausschließlich mittels Traditioneller Flaschengärmethode („Méthode Traditionelle“) mit Lagerung auf der Hefe von mindestens 36 Monaten sowie einem Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l.

Verpflichtend ist die Angabe eines Bundeslands als geschützte Ursprungsbezeichnung, ebenso die Angabe einer Gemeinde oder eines Gemeindeteils. Erlaubt ist die Angabe einer Großlage oder Riede.

Die Trauben müssen zumindest zu 85 % aus der angegebenen Gemeinde beziehungsweise dem Gemeindeteil stammen. Der Name einer Gemeinde oder eines Bundeslands kann jedoch auch dann angegeben werden, wenn höchstens 15 % der Trauben aus einer an die namensgebende Gemeinde angrenzenden Gemeinde, die sich auch in einem anderen Bundesland befinden kann, stammen, sofern die Weingärten von einem in der namensgebenden Gemeinde gelegenen Betrieb aus bewirtschaftet werden und das Lesegut zur Verarbeitung dort hingebracht wurde. Die Bezeichnung „Handlese“ ist erlaubt.



10 DREI KATEGORIEN FÜR SEKT AUSTRIA

SEKT AUSTRIA

- Trauben zu 100 Prozent aus einem Bundesland, keine nähere Herkunftsbezeichnung als das Bundesland erlaubt
- Alle Methoden erlaubt, die zur Sekterzeugung geeignet sind
- Mindestens neun Monate Reifung auf der Hefe bei Flaschengärung, mindestens sechs Monate bei Tankgärung
- Alle Dosagen erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt

SEKT AUSTRIA RESERVE

- Trauben zu 100 Prozent aus einem Bundesland, Gemeindebezeichnung erlaubt
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Mindestens 18 Monate Reifung auf der Hefe
- Dosage ausschließlich brut, extra brut und brut nature
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Ausbeutesatz 60 Prozent (Saft der Traubenmenge)
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ganztraubenpressung

SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE

- Trauben aus einer Gemeinde* (Gemeindebezeichnung verpflichtend, Riedenbezeichnung erlaubt)
- Ausschließlich traditionelle Flaschengärung
- Mindestens 36 Monate Reifung auf der Hefe
- Dosage ausschließlich brut, extra brut und brut nature
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Ausbeutesatz 50 Prozent (Saft der Traubenmenge)
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ganztraubenpressung (vgl. Champagne)

Sekt Austria

11. DIE WICHTIGSTEN BEZEICHNUNGEN FÜR SCHAUMWEIN

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

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 sogenannte 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.

Sekt Austria

Bei Traditioneller Flaschengärung muss Sekt mindestens neun 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. Dies kann auf zwei Arten erfolgen:

- Kalt degorgieren („Dégorgement à la glace“), die gebräuchlichste Methode. Hier wird der Flaschenhals in ein Kälte-Solebad von -24 °C getaucht, die Hefe dadurch eingefroren. Anschließend wird die Flasche geöffnet, wobei der Hefe-Eis-Pfropfen durch den Eigendruck (5-6 bar) in der Flasche herausgeschossen wird.
- Warm degorgieren („Dégorgement à la volée“): Diese Methode erfordert große Geschicklichkeit, damit beim Herausschießen des Hefesatzes nicht zu viel Sekt verloren geht.

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 Sektgedrucktüllers in die Flasche gefüllt, wobei die gesetzliche Mindestherstellzeit im Erzeugerbetrieb sechs Monate beträgt.



12. DAS SEKT AUSTRIA GLAS

Der Genuss von Sekt Austria und der Anspruch auf eine optimale Präsentation der prickelnden Spezialitäten entwickeln sich stetig weiter und umfasst – gleich wie bei Wein – auch das ideale Glas. Daher hat das Österreichische Sektkomitee gemeinsam mit der ÖWM und der renommierten heimischen Glasfirma Riedel nach intensiver Entwicklungsarbeit ein Sekt Austria Glas auf den Markt gebracht.

Waren es früher Champagnerschalen und schlanke Sektklößen, so geht heute der Trend in eine bauchigere, tulpenartige Form.

Das Sekt Austria Glas wurde in Zusammenarbeit von zahlreichen Experten – Sekthersteller, Sommeliers und der Familie Riedel persönlich – entwickelt und in Form und Funktion auf die Vielfalt des heimischen Sekts optimal abgestimmt. Ob sortenreine, fruchtbetonte Frische, burgundische Stilistik mit Hefenoten oder die Aromatik eines Muskatellers: Das neue österreichische Sektklas aus dem Hause Riedel ist ein Alleskönner im Premiumsegment für den eleganten und nuancenreichen Sektgenuss.

Vertrieben wird das hochwertige Glas von Riedel (entspricht der Veritas Serie) über das Österreichische Weininstitut (ÖWI) shop.oesterreichwein.at

Sekt Austria

13. SEKT AUSTRIA BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE

Sekt Austria 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. Sekt Austria ist so vielfältig, dass er immer ein passendes Produkt bietet. Ein schöner, gastfreundlicher Brauch will es, zunächst ein Glas Sekt als Willkommenschluck anzubieten. Sekt Austria ist sowohl ein wunderbarer Aperitif, stellt aber zugleich in seinen unterschiedlichen Cuvées und Geschmacksrichtungen einen hervorragenden Begleiter für vielfältige Speisen 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 Austria vielfältig einsetzen. Für den passenden Drink zu jedem Genussmoment und für jeden Geschmack ist rasch die passende Stilistik gefunden. Die spontane Lust auf Prickelndes, das Mitbringsel bei Einladungen oder die Begleitung zum Abendessen – mit Sekt Austria liegt man garantiert richtig.



14. SEKT AUSTRIA – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSES

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

LAGERUNG

Sekt Austria 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.

TRINKTEMPERATUR

Die ideale Trinktemperatur von weißem Sekt Austria 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. Bei der Kühlung von Sekt ist zu beachten, dass er im Allgemeinen nach zwölf Stunden die ideale Kühltemperatur aufweist.

DAS RICHTIGE GLAS – DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTGLAS

Das Sektglas sollte farblos sein, in Glasqualität und Form dem edlen Charakter des Sekts entsprechen. Zugleich sollte es auch seine Funktion voll erfüllen – 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 zwei Dritteln, 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.

Sekt Austria

ÖFFNEN DER FLASCHE

Zum Öffnen der Flasche entfernt man zuerst 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 Übersäumen 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.

EINSCHENKEN

Auch hier gibt es einen wertvollen Tipp: Das Glas beim Einschenken leicht neigen, sodass der Sekt entlang der Glaswand fließt. Auf diese Weise bleibt die Kohlensäure besser erhalten, während ein Übersäumen 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 Genuss von Sekt Austria nichts mehr im Wege.

Sekt Austria

15. 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 1919 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.

Von historischer Bedeutung ist auch eine Erfindung des Gastwirts Joseph Winkelbauer und des Hausbesitzers Johann Winkler aus Perchtoldsdorf. Die beiden Herren entwickelten eine verbesserte Verkorkung von „Champagner- und Schaumweibouteillen aus gezogenem Draht und verfertigter Klammer“. In dem kaiserlich genehmigten Patent (für ein Jahr) ist außerdem zu lesen: „Die neue in einer französischen Fabrik angewendete Verkorkung mittels einer Klammer aus Gusseisen kann nicht mehr benutzt werden, da die Sprödigkeit der Klammer das Zersprengen der Bouteillen und das Auslaufen des Weines verursachen ...“

Heute spiegeln sich die herausragenden Leistungen der führenden Sekthäuser und Sekt Austria erzeugenden Winzer in der großen Beliebtheit ihrer Produkte wider.

Mit 26. Jänner 2022 trat eine neue Verordnung in Kraft, welche die Umbenennung von Österreichischem Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) auf Sekt Austria sowie die Adaptierung der dreistufigen Pyramide umfasst.



16. DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE

Im Jahr 2013 wurde das Österreichische Sektkomitee gegründet und ist vom rechtlichen Status her vergleichbar mit den zwölf regionalen Weinkomitees – wie etwa Weinviertel, Kampthal oder Thermenregion, jedoch mit einem Wirkungsbereich für ganz Österreich.

Als Körperschaft öffentlichen Rechts umfassen seine Tätigkeiten insbesondere die Aufbereitung rechtlicher Rahmenbedingungen, Wissensvermittlung und Marketingaktivitäten rund um Sekt Austria und österreichischen Sekt sowie Community-Management für die Hersteller. Vordergründiges Ziel ist es, in Weinhandel und Gastronomie sowie bei den Konsumenten mehr Bewusstsein für das heimische Spitzenprodukt zu schaffen und es präserter zu machen. Die österreichische Sektszene ist höchst lebendig geworden, dank der exzellenten Qualität der Produkte. Demgemäß gilt es einen ähnlichen Patriotismus zu wecken, wie er bei österreichischem Wein selbstverständlich gelebt wird.

Vorsitzender des Sektkomitees ist seit 22. Februar 2022 Mag. Benedikt Zacherl aus dem Hause Schlumberger, das Amt des stellvertretenden Vorsitzenden obliegt Peter Szigeti von der gleichnamigen Sektkellerei in Gols, die Geschäftsführung hat Dagmar Gross inne.

WEITERE MITGLIEDER

Andreas Wickhoff, Leitung Finanzausschuss
Weingut Bründlmayer, Langenlois
bruendlmayer.at

Hannes Harkamp
Sektmanufaktur, Leibnitz
harkamp.at

Thomas Schlatte
Sektkellerei Karl Inführ KG, Klosterneuburg
inführ.at

Ernst Polsterer
Sektkellerei Johann Kattus, Wien
kattus.at

Michael Malat – Leitung Marketingausschuss
Weingut Malat, Palt
malat.at
Martin Pfliegler

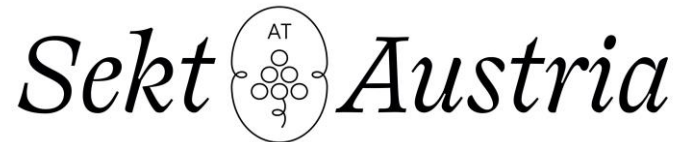
Weingut Pfliegler, Kleinhadersdorf
weinvierteldac.at/winzer/pfliegler

Georg Regele
F&S Regele, Ehrenhausen
regele.com

Florian Rieder
Weingut Christian Rieder, Kleinhadersdorf
riederwein.at

Max Riegelhofer, Technischer Ausschuss
Weingut Riegelhofer, Poysdorf
www.riegelhofer.at

Wolfgang Peck
Winzergenossenschaft Andau
Zantho, Andau
www.zantho.com



17. SPONSOREN & PARTNER

Wir möchten uns hiermit bei unseren Kooperationspartnern und Sponsoren für die gute und professionelle Zusammenarbeit ganz herzlich bedanken.

BT Watzke (bt-watzke.at)

Carini Etiketten (carini.at)

grosswerk public relations (grosswerk.com)

Korken Schiesser (schiesser.at)

M.A.C.-Hoffmann (mac-hoffmann.at)

Müller Glas (muellerglas.at)

Skoffgroup (skoffgroup.com)

Ulrich Etiketten (ulrich-etiketten.at)

Österreich Wein Marketing (oesterreichwein.at)

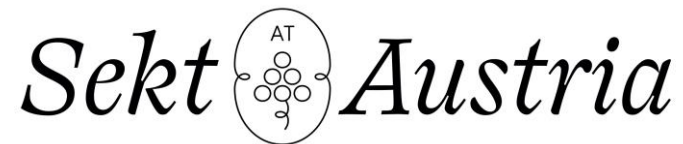
Packit (packit.at)

Vetropack (vetropack.at)

Vinoversum Poysdorf (vinoversum.at)

Vöslauer (voeslauer.at)

Wiener Zucker (wiener-zucker.at)



18. KONTAKT

Dagmar Gross, Msc

Agentur grosswerk

Public Relations & Art Promotion

Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | T +43 1 236 26 64

werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com