Pressemitteilung
Wien, 21. Oktober 2026

## Tag des Sekt Austria – Österreich feiert seine Spitzensekte

*Jedes Jahr steht der 22. Oktober ganz im Zeichen des Sekt Austria. Anlass zum Feiern bieten sowohl die vielfältigen Angebote der Sektherstellerinnen in ihren Kellereien als auch die herausragenden Bewertungen bei internationalen Verkostungen. Sie unterstreichen eindrucksvoll, dass österreichischer Sekt im globalen Spitzenfeld angekommen ist.*

Alljährlich bildet der Tag des Sekt Austria den Startschuss in die Sekt-Hochsaison. Bis Jahresende werden ab diesem Zeitpunkt üblicherweise 45 Prozent der Jahresmenge konsumiert. Schaumwein erfreut sich hierzulande nach wie vor großer Beliebtheit, wie Erhebungen des IWSR (International Wine and Spirits Record) aus dem Jahr 2025 zeigen. Damit erweist sich dieses Marktsegment als vergleichsweise stabil – mit lediglich einem leichten Rückgang gegenüber dem Vorjahr um 4,3 Prozent, was zugleich ein Plus von 1,8 Prozent im Vergleich zum Jahr 2020 bedeutet. Insgesamt beträgt das Volumen von Sekt rund 33 Millionen Flaschen, davon entfallen etwa 25 Millionen auf importierte und rund acht Millionen auf lokale Produkte. Ein leichtes Wachstum ist bei Premium-Produkten zu verzeichnen – was als Hinweis auf entsprechende Marktchancen interpretiert werden kann. Bemerkenswert ist zudem der Absatz von alkoholfreiem Schaumwein, der sich von 2024 auf 2025 mit 720.000 Flaschen verdoppelt hat.

### Unter den Besten der Welt

Ermutigend sind auch die Ergebnisse bei renommierten internationalen Verkostungen und Wettbewerben wie jenen von James Suckling, The Wine Advocate, Wine Spectator, den Decanter World Wine Awards oder Vinalies Internationales. Seit einigen Jahren erzielt österreichischer Sekt, respektive Sekt Austria, hier regelmäßig Top-Bewertungen und bewegt sich damit im globalen Spitzenfeld. So zeichnete The Wine Advocate das Weingut Bründlmayer für den „Sekt Austria Blanc de Noirs Extra Brut Reserve 2016“ mit herausragenden 97 von 100 Punkten aus und James Suckling vergab 96 Punkte an dessen „Sekt Austria Blanc de Blancs Große Reserve 2014“. Das Weingut Malat wiederum reüssierte beim Concours Mondial de Bruxelles mit „Großem Gold“ für die „Sekt Austria Große Reserve Furth bei Göttweig 2016“ sowie mit Gold für die „Sekt Austria Brut Nature Reserve 2018“.

Auch die Sektkellerei Schlumberger setzte ein deutliches Statement: Bei den Decanter World Wine Awards erhielt die „Sekt Austria Große Reserve 2017“ beeindruckende 96 von 100 Punkten. In ähnlicher Weise festigten viele weitere Hersteller*innen Österreichs Ruf als erstklassige Herkunft für Prickelndes, darunter Namen wie A-Nobis, Buchegger, Langmann, Loimer, Eruption Winzer, Fritz, Gut Hardegg, Leth, Gross, Harkamp, Paschek, Reckendorfer, Regele, Schloss Gobelsburg, Stift Klosterneuburg, Szigeti, Taubenschuss, Wieninger, Zuschmann-Schöfmann und viele mehr.

Aurore Jeudy, Vorsitzende von Sekt Austria, dazu: *„Die Arbeit des Sektkomitees trägt Früchte: Zahlreiche Sekthersteller*innen engagieren sich gemeinsam für Sekt Austria – bei nationalen und internationalen Fachveranstaltungen, durch gezielte Aktivitäten für Konsument*innen sowie bei Fachtreffen zu technischen Themen, die den Austausch innerhalb der Branche fördern. Mit fast 200.000 Aufrufen in den sozialen Medien allein für unsere Veranstaltung ‚Sekt Austria im Schnee‘ 2026 sehen wir, dass diese Dynamik ganz konkret dazu beiträgt, die Sichtbarkeit und Anerkennung unserer Sekte zu stärken.“*

## Foodpairing – Sekt Austria Mit Heumilch-Käse

Schaumwein und Käse werden als ideales Paar erachtet, bei dem Cremigkeit und Frische aufeinandertreffen. Sekt Austria und die ARGE Heumilch haben sich nun darangemacht, das Zusammenspiel der beiden Produkte näher zu erforschen. Die Besucher*innen der Pressekonferenz konnten unter einem vielfältigen Angebot an Kombinationen ihr persönliches „Perfect Match“ finden.

## Wie wird der Sektjahrgang 2026?

Der Jahrgang 2026 verlangte den österreichischen Winzer*innen und ihren Reben mit dem heißen Sommer einiges ab. Wie beim Wein insgesamt liegt auch die Erntemenge für den Sekt deutlich unter dem Durchschnitt. Österreichweit werden rund 1,7 Millionen Hektoliter erwartet, das sind 28 Prozent weniger als im Schnitt der Jahre 2021 bis 2025. Vielfach begann die Grundweinlese bereits Mitte August. Um frische und – für den Jahrgang typisch – besonders feinaromatische Grundweine zu keltern, war es entscheidend, je nach Standort und Rebsorte den richtigen, tendenziell früheren Lesezeitpunkt zu bestimmen. In besonders heißen Lagen konnten die Beeren etwas mehr Gerbstoffe einlagern. Das verleiht dem Sekt mehr Struktur und kommt vor allem Grundweinen aus blauen Trauben zugute, etwa bei Blanc de Noirs und Rosé. Rund zehn Prozent der Weinmenge werden versektet.

## Zusammenarbeit im Sinne der gesamten Branche

Aktuell wird in allen Weinbaugebieten und -regionen Österreichs die laut EU-Weingesetz vorgeschriebene Gründung von Erzeugervereinigungen umgesetzt. Für Sekt Austria ergibt sich dadurch die Notwendigkeit, seine Struktur neu aufzusetzen, da die Zuständigkeit für österreichischen Sekt g.U. (geschützten Ursprungs) an die Erzeugervereinigungen geht. Um weiterhin einheitliche Bestimmungen für diese Produktkategorie zu ermöglichen, hat das Österreichische Sektkomitee im vergangenen Jahr einen Leitfaden für die Produktspezifikation von Sekt g.U. erstellt, dessen Inhalt von den Erzeugervereinigungen übernommen werden kann. Ziel ist es, das Produkt sowohl für Konsument*innen als auch für alle Akteur*innen im Weinhandel, in der Gastronomie und im Ausbildungswesen weiterhin möglichst klar und verständlich zu vermitteln.

*„In einer Zeit, in der eine gesetzliche Reform die österreichische Weinlandschaft in ihren Strukturen grundlegend verändert, hoffe ich, dass wir unseren Zusammenhalt bewahren und die Zukunft von Sekt Austria weiterhin gemeinsam gestalten – über unsere individuellen Interessen hinaus, im Sinne der gesamten Branche*“, so Aurore Jeudy, Vorsitzende des Österreichischen Sektkomitees.

## Pressekontakt

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