



Pressemitteilung  
Wien, April 2019

## **Salzburger Sektfrühling 2019 Mit Sommelier-Wettkampf Salzburg gegen Tirol**

*Bühne frei für ein prickelndes Schauspiel im Haus für Mozart! Am 25. April liefern sich zum Auftakt des Salzburger Sektfrühlings die Sommeliervereine aus Salzburg und Tirol einen heißen Sommelier-Wettkampf. Auf die beiden Teams warten unter anderem knifflige Fachfragen, anspruchsvolle Serviceaufgaben und eine Blindverkostung. Im Anschluss bittet das Österreichische Sektkomitee Fachbesucher zu einer Masterclass rund um die dreistufige Sektpyramide, bevor namhafte Hersteller wie Bründlmayer, Harkamp, Jurtschitsch, Langmann, Madl, Schlumberger, Steininger und viele mehr zur individuellen Verkostung einladen.*

„Reihen Sie bitte diese fünf Schaumweine aufsteigend nach Dosage“: So könnte die Aufgabenstellung bei der Blindverkostung lauten. Bereits beim Salzburger Sektfrühling 2018 erwies sich der Sommelier-Wettkampf mit dem Salzburger Sommelierverein (SSOV) als Gastgeber als eines der Highlights. Dieses Jahr bittet der SSOV ein Team des Tiroler Sommeliervereins (TSOV) zum prickelnden Kräfteressen. Unter den Argusaugen der Jury bestehend aus Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria, und Mag. Willi Klinger, Geschäftsführer Österreich Wein Marketing, gilt es für die beiden Teams zu zeigen, wer bei österreichischem Sekt – und generell bei Schaumwein – die Nase vorne hat. Zu den Aufgaben zählen unter anderem ein Fachquiz, Sektservice am Tisch mit „schwierigen Gästen“, eine Blindverkostung und das gleichmäßige Aufteilen einer Flasche Sekt auf eine bestimmte Anzahl von Gläsern, wobei in jedes Glas nur einmal eingeschenkt werden darf.

Intention dieses Wettbewerbs ist es, das vielfältige Spektrum des Könnens von Sommeliers ins Scheinwerferlicht zu stellen. Ebenso soll dabei gezeigt werden, dass österreichischer Sekt mit seinen drei Qualitätsstufen vom Aperitif bis zum Begleiter einer gesamten Menüfolge ein perfekter kulinarischer Partner ist.

### **Team Salzburger Sommelierverein ([www.ssov.at](http://www.ssov.at))**

Michèle Metz, Edelweiss Salzburg Mountain Resort, Großarl  
Mark Kiss, Restaurant Pfefferschiff, Hallwang bei Salzburg  
Benjamin Zimmerling, Leading Family Hotel & Resort Dachsteinkönig, Gosau

### **Team Tiroler Sommelierverein ([www.tsov.at](http://www.tsov.at))**

Rosa Besler, Feuerstein Nature Family Resort, Bozen  
Emanuel Rosier, Almgasthof Windischgrätzhöhe, Bad Gastein  
Markus Winkler, Hotel Aurelio, Lech



## **Alle Programmpunkte im Überblick**

-->11.00 Uhr: Sommelier-Wettkampf Salzburg gegen Tirol

Wo: Salzburg Kulisse, Haus für Mozart

Anmerkung: Für Pressevertreter und geladene Gäste

-->12.30 Uhr: Presse- und Fototermin Salzburger Sektfrühling

Wo: Salzburg Kulisse, Haus für Mozart

Anmerkung: Für Pressevertreter und geladene Gäste

Vor Ort sind Dr. Helga Rabl-Stadler, Festspielpäsidentin und Hausherrin; Dr. Petra Stolba, GF Österreich Werbung und Sektbotschafterin; Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria; Mag. Willi Klinger, GF Österreich Wein Marketing, Herbert Jagersberger, Vorsitzender Österreichisches Sektkomitee; Mag. Benedikt Zacherl, GF Österreichisches Sektkomitee.

-->13.00 Uhr: Masterclass Österreichischer Sekt in 3 Stufen der Qualitätspyramide

Wo: Salzburg Kulisse, Haus für Mozart

Anmerkung: Für Pressevertreter und Fachbesucher

An der qualitativen Spitzen angekommen – sensorischen Merkmale und Vorgaben in der Herstellung der drei Qualitätsstufen von österreichischem Sekt – Klassik, Reserve, Große Reserve. Anmeldung unter [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) bis 19. April 2019. Die Teilnahme an der Masterclass ist mit gültiger Eintrittskarte und nach Registrierung möglich bzw. für Pressevertreter nach Akkreditierung.

-->14.30 Uhr: Beginn der offenen Verkostung

Wo: Karl-Böhm-Saal, Haus für Mozart

25 der besten österreichischen Sekthersteller freuen sich auf zahlreiche Verkosterinnen und Verkoster ihrer prickelnden Spezialitäten.

-->Vorverkaufstickets

**Presseakkreditierung:** Dagmar Gross, [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com)

### **Auf einen Blick:**

Was: Salzburger Sektfrühling mit österreichischen Sektspezialitäten

Wann: Donnerstag, 25. April 2019

Uhrzeit: Von 14:30 bis 20:00 Uhr

Wo: Haus für Mozart, Karl Böhm Saal

Adresse: Hofstallgasse 1, 5020 Salzburg

Wie viel: Euro 25,- pro Person

Vorverkauf: Euro 19,- unter diesem Link

Info: [www.mac-hoffmann.at/sekt](http://www.mac-hoffmann.at/sekt)



## Die Aussteller beim Salzburger Sektfrühling 2019

Schlumberger Wein- und Sektkellerei  
Weingut Bründlmayer  
Weingut Steininger  
Weingut Loimer  
Weingut Jurtschitsch  
Sektmanufaktur Hannes Harkamp  
F.&S. Regele  
Peter Masser  
Steirerwein  
Sektellerei Szigeti  
Wein & Co  
A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti

Goldeck-Schlumberger Wein- und Sektkellerei  
Winzerhof Fam. Dockner  
Weingut Stift Klosterneuburg  
Weingut Buchegger & Mayr  
Weingut Zuschmann-Schöfmann  
Schödl Family  
Schlossweingut Graf Hardegg  
Weinviertler Sektmanufaktur  
Sektellerei Christian Madl  
Weingut Malat  
Weingut Romana Paschek  
Weingut Langmann

### 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