Sekt Austria



PRESSEMAPPE 2026

Sekt AT Austria

AGENDA:

1. TAG DES SEKT AUSTRIA – ÖSTERREICH FEIERT SEINE SPITZENSEKTE
2. TAG DES SEKT AUSTRIA – DIE PROGRAMME DER HERSTELLER*INNEN
3. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTMARKTS
4. SEKT AUSTRIA IM NEUEN WEINGESETZ
5. DER SEKTJAHRGANG 2026
6. FOODPAIRING – SEKT AUSTRIA MIT HEUMILCH-KÄSE
7. HEUMILCH – DIE URSPRÜNGLICHSTE FORM DER MILCHERZEUGUNG
8. DER KREIS DER SEKT-AUSTRIA-BOTSCHAFTER*INNEN
9. SEKT-AUSTRIA-PYRAMIDE – KARRIERETOOL FÜR ÖSTERREICHS SEKTHERSTELLER*INNEN
10. SEKT AUSTRIA IN ZAHLEN
11. SEKT AUSTRIA IST ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U.
12. GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART
13. DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE
14. RÜCKBLICK AUF DIE AKTIVITÄTEN DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTKOMITEES
15. DAS SEKT-AUSTRIA-GLAS
16. SPONSOREN & PARTNER
17. KONTAKT

1. 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 Sekthersteller*innen 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."*

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, welcher den Erzeugervereinigungen zur Verfügung gestellt wird. 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.

2. TAG DES SEKT AUSTRIA – DIE PROGRAMME DER HERSTELLER*INNEN

Am 22. Oktober feiern Österreichs Sekthersteller*innen den Tag des Sekt Austria und laden zum Mitfeiern ein. Rund um diesen Tag – von Freitag, dem 16. Oktober, bis Samstag, dem 24. Oktober 2026 – locken zahlreiche Kellereien und Weingüter mit abwechslungsreichen Programmen wie Führungen durch die Welt der Sektherstellung, Live-Degorgieren oder -Sabrieren, Riedenfahrten sowie diversen Sekt- und Speisen-Specials.

Der Tag des Sekt Austria läutet alljährlich die prickelndste Zeit des Jahres ein – und das will gefeiert werden! Aus diesem Anlass öffnen viele Sekthersteller*innen ihre Tore und laden dazu ein, die Welt des österreichischen Sekts hautnah zu erleben. Bei Führungen, Verkostungen und besonderen Angeboten verbinden sich Genuss und Unterhaltung mit spannenden Einblicken in die Herstellung von Schaumwein. Wie kommt das Prickeln in die Flasche? Warum braucht es einen Grundwein? Und was verbirgt sich hinter Begriffen wie Dosage, Tirage und Degorgieren? Die Antworten darauf gibt es direkt vor Ort – informativ, genussvoll und mit viel Gelegenheit, die Vielfalt von Sekt Austria zu entdecken.

Stolz auf das rot-weiß-rote Prickeln!
Konsument*innen wünschen sich heute mehr denn je Transparenz bei Herstellungsprozessen in verschiedensten Lebensbereichen, vor allem bei der Lebensmittelerzeugung. Genau das garantiert die Herkunftsbezeichnung Sekt Austria. Sichtbares Zeichen dafür ist die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf der Sektflasche. Sie bedeutet, dass das Produkt zu 100 Prozent aus Österreich stammt – von der Traube bis zum fertigen Sekt – und zudem von einer unabhängigen Verkosterkommission sensorisch geprüft wurde.

Der Tag des Sekt Austria dient auch dazu, das Bewusstsein für Qualität, Geschmacksbild und Herkunft des österreichischen Sekts zu schärfen, sowohl bei den Konsument*innen als auch im Handel und in der Gastronomie.

DIE PROGRAMME DER HERSTELLER*INNEN ZUM TAG DES SEKT AUSTRIA
Alle Details: sektaustria.at

Weingut Frank | Herrnbaumgarten, 16. Oktober, 18:00 bis 22:00 Uhr
Präsentation des Buchs „Niederösterreich – Weinbar.Essbar.Wanderbar." von Beate Ferchländer gemeinsam mit Katrin und Harald Frank. Katrin beleuchtet die Sektherstellung im Weingut Frank, Harald erzählt über die Geschichte des Weinguts. Die Gäste erwartet eine kleine, feine Sekt-Austria- und Wein-Verkostung als Rahmen für ein Couch-Gespräch mit Beate Ferchländer über ihr neuestes Werk. Ein launiger Abend, dem viele schöne Abende nach Wanderungen mit Weingutsbesuchen entsprechend den Vorschlägen aus dem Buch folgen können.
weingutfrank.at

Sekt AT Austria

Weingut **Leth** | Fels am Wagram, 16. Oktober, Beginn: 18:00 Uhr
Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend mit Patrick Hartmann ganz im Zeichen des Käses: handverlesene Rohmilchkäse aus Europa, darunter echte Raritäten aus den Reifekellern von Maître Antony. Dazu gibt's korrespondierende Weine und Sekt Austria, spannende Geschichten und natürlich jede Menge Genuss. Ein Abend zum Entdecken, Verkosten und gemütlichen Zusammensitzen – und um den Alltag für ein paar Stunden draußen zu lassen.
weingut-leth.at

Weinmarkt Poysdorf | 17. Oktober, Beginn: 15:00 Uhr
Bei LET'S TALK ABOUT SEKT kann man sich durch alle Sekte des Sortiments verkosten und erfährt aus erster Hand, was hinter den feinen Perlen steckt. Die Sektmacher Markus Taubenschuss und Christian Madl packen aus und nehmen die Besucher*innen mit auf eine prickelnde Entdeckungsreise. Das Programm: Fahrt mit Oldtimer-Traktoren in die Weingärten, Live-Degorgieren, Live-Sabrieren, Rohsekte verkosten, minus 10 % auf ALLE Sekte beim Sekt-Einkauf im Weinmarkt von 17. bis 22.10.2026.
weinmarkt-poysdorf.at

Sektkellerei Inführ | Klosterneuburg, 17. Oktober, 13:00 bis 20:00 Uhr
Führungen durch die Sektkellerei, Sektausschank quer durch das bunte Sekt- und Schaumweinprogramm, kulinarische Schmankerl vom Marienhof in Unterkirchbach.
infuehr.at

Sektkellerei Schlumberger | Wien, 17. Oktober, 12:00 bis 20:00 Uhr
Die Traditionssektkellerei Schlumberger lädt bei freiem Eintritt zu Kellerführungen in die Kellerwelten ein – inklusive Glas Sekt für alle Besucher*innen. Zu jeder vollen Stunde kann man an einer Einführung in die Welt der Sekt-Sensorik teilnehmen. Als Highlight gibt es dieses Jahr im Art Floor eine Ausstellung des Künstlers Dino Pearl.
schlumberger.at

Weingut Malat | Furth bei Göttweig, 17. Oktober, Beginn: 10:00 Uhr
Das MALAT: Sekt-Rendezvous steht ganz im Zeichen von Sekt Austria. Während der Führung durch den Weinkeller und das Weingut erfährt man Aktuelles aus der Sektherstellung und Historisches aus der 300-jährigen Geschichte des Weinguts. In der Sekthalle erhalten Sie spannende Einblicke in die Herstellung von Österreichs ersten Winzersekt und verkosten im Anschluss das aktuelle MALAT-Sortiment mit besonderem Augenmerk auf die MALAT-Sekte.
malat.at

A-Nobis Sektkellerei | Gols, 17. Oktober, 13:00 bis 18:00 Uhr
Birgit und Norbert Szigeti laden in ihre A-Nobis-Kellerei zur Verkostung edelster Sektkreationen ein. Entdecken Sie neben dem SALON Bundessieger-Sekt, der Cuvée 1217 Blanc de Blancs Extra Brut 2020, edelste Kostbarkeiten mit insgesamt über 1.000 Monaten Reifezeit. Norbert Szigeti gibt persönliche Einblicke in die Geheimnisse der Sektkunst und erzählt, wie Zeit, Handwerk und Leidenschaft großen Sekt machen. a-nobis.at

Weingut Jordan | Pulkau, 23. Oktober, 11:00 bis 20:00 Uhr
Tauchen Sie mit Simone und Hannes Hiller-Jordan in die Welt der feinen Perlen ein. Genießen Sie die JORDAN-Sekte, kreative Flammkuchen-Variationen und die Wärme des Feuers im idyllischen Innenhof. Nutzen Sie die Gelegenheit, das gesamte Sortiment – allen voran die Sekt-Kollektion – zu verkosten. Erleben Sie einen Tag voller Genuss und Lebensfreude, stoßen Sie mit uns an und feiern Sie die Kunst der Sektherstellung.
weingut-jordan.at

Weingut Steininger | Langenlois, 01. bis 24. Oktober, Mo. – So. 10:00 bis 18:00 Uhr, Einlass bis 16:30 Uhr
Die Familie Steininger lädt herzlich in die Steininger Loisium Weinwelt ein, um den Tag des Sekt Austria zu feiern. Jeweils von 10:00 bis 17:00 Uhr stehen die Türen offen. An beiden Tagen haben Sie die Gelegenheit, das gesamte Sortiment zu verkosten: sorten- und jahrgangsreine Sekte, Lagensekte sowie die Sekte nach der „Méthode Elementar".
weingut-steininger.at

Winzer Krems | Krems, 22. Oktober, 09:00 bis 17:00 Uhr
Am Tag des Sekt Austria werden bei Winzer Krems die fruchtigen Welschriesling-Veltliner-Sekte CHAMPION in neuem Gewand präsentiert. Für alle Gäste, die an diesem Tag eine Weinerlebnis-Führung „SANDGRUBE 13 wein.sinn" buchen, gibt es den neuen Champion auch zu verkosten. Darüber hinaus lockt im Ab-Hof-Verkauf ein Schätzspiel mit Sekt HAUS ÖSTERREICH MAGNUM als Gewinn.
winzerkrems.at

Sektkellerei Szigeti | Gols, 24. Oktober, 10:00 bis 18:00 Uhr
Feiern Sie den Tag des Sekt Austria bei SZIGETI mit Sektdegustation, Austern und der Möglichkeit, Ihre eigene Flasche beim Degorgieren fertigzustellen und mit nach Hause zu nehmen. Entdecken Sie bei Kellerführungen die Kunst der Sektherstellung, erleben Sie Sabrieren hautnah und genießen Sie besondere Jahrgänge, Magnumflaschen sowie weitere kulinarische Highlights, Gewinnspiel und Jubiläumsangebote anlässlich 35 Jahre SZIGETI.
szigeti.at

Kattus – Wiener Schaumweinmanufaktur | Wien, 24. Oktober, 13:00 bis 17:00 Uhr
Prickelnde Einblicke, feine Aromen und jede Menge Genuss: Zum Tag des Sekt Austria öffnet die Sektkellerei Kattus die Türen für Schaumweinliebhaber*innen. Erkunden Sie mit Kellermeister Andreas Fuchs den historischen Keller, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der Sektherstellung und verkosten Sie ausgewählte Kattus-Spezialitäten. Der Ab-Hof-Verkauf lädt außerdem zum Entdecken und Mitnehmen ein.
kattus.at

Weingut Regele | Ehrenhausen, 24. Oktober, 11:00 bis 15:00 Uhr
Im Weingut Regele bietet sich am 24. Oktober 2026 die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen der Sektherstellung zu werfen, inklusive Rohsektverkostung, Verkostung nach der Sekt-Austria-Pyramide und Verkostung des alkoholfreien Sparkling „Thee Bubblè".
regele.com

3. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTMARKTS

Nach wie vor erfreut sich Schaumwein großer Beliebtheit, wie Erhebungen des IWSR (International Wine and Spirits Record) 2025 zeigen. So kann sich dieses Segment des Weinmarkts als vergleichsweise stabil behaupten, mit einem lediglich leichten Rückgang im Vergleich zum Vorjahr um 4,3 Prozent, allerdings mit einem Plus von 1,8 Prozent im Vergleich zum Jahr 2020. 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 darin 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.

Ein besonderes Augenmerk legt das Österreichische Sektkomitee darauf, Sekt Austria und generell heimischen Sekt stärker in der Gastronomie zu verankern. Regionalität und heimische Wertschöpfung sollten sich auch im Schaumweinangebot auf den Weinkarten widerspiegeln. Dafür werden Gastronomiebetriebe und Sommeliers mit gezielten Aktivitäten und Veranstaltungen angesprochen, um die exzellente Qualität von Sekt Austria noch weiter ins Bewusstsein der Marktteilnehmer*innen zu bringen.

4. SEKT AUSTRIA IM NEUEN WEINGESETZ

Aktuell wird in allen Weinbaugebieten und -regionen Österreichs die laut EU-Weingesetz vorgeschriebene Gründung von Erzeugervereinigungen umgesetzt. Diese demokratisch angelegte Organisationsform trifft Entscheidungen über Produktion und geografische Abgrenzungen, welche in sogenannten Produktspezifikationen festgelegt werden. Dafür können die bestehenden Bestimmungen für Herkunft, Produktion und Vermarktung weitgehend herangezogen werden.

Für Sekt Austria ergibt sich durch die Anpassung an das EU-Weingesetz die Notwendigkeit, seine Struktur neu aufzusetzen, da die größte Einheit für eine Herkunft geschützten Ursprungs ein Bundesland ist und die bisherige Zuständigkeit für ganz Österreich damit nicht mehr möglich ist.

Um weiterhin einheitliche Bestimmungen für österreichischen Sekt g.U. zu ermöglichen, hat das Österreichische Sektkomitee im vergangenen Jahr einen Leitfaden für die Produktspezifikation von Sekt g.U. erstellt, welcher den Erzeugervereinigungen zur Verfügung gestellt wird. Ziel ist es, das Produkt für die Konsument*innen und auch für alle Akteur*innen im Weinhandel, in der Gastronomie und im Ausbildungswesen so klar und verständlich wie möglich darzustellen.

„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.

5. 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.

Sekt AT Austria

6. FOODPAIRING – SEKT AUSTRIA MIT HEUMILCH-KÄSE

Schaumwein und Käse werden meist 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.

Speisen und Getränke miteinander zu kombinieren, ist ein genussvolles wie spannendes Unterfangen. Ein „perfektes Match" kann zu einem unvergesslichen lukullischen Erlebnis werden. Um das zu erreichen, gilt es, bekannte Parameter zu beachten, etwa Bitter und Sauer in der Kombination zu vermeiden oder dass ein wenig Süße fast immer den Harmoniefaktor am Gaumen erhöht.

Während es über das Zusammenspiel von Wein und Speisen bereits viele Erkenntnisse und eine Fülle an Publikationen gibt, befindet man sich bei Schaumwein noch eher am Anfang. Zudem wird Sekt, Cava oder Champagner häufig die Rolle des Aperitifs zugesprochen und in einer Menüfolge fällt ihm traditionell die Begleitung von Fischspeisen zu. Das Potenzial von Schaumwein als vielfältig talentierter Speisenbegleiter blieb so ungenutzt.

Langsam scheinen sich aber festgefahrene Meinungen und Gewohnheiten zu ändern. Schaumweine werden immer häufiger als Begleitung zu Speisen abseits von Fisch und Meeresfrüchten empfohlen. Sekt Austria nahm dies zum Anlass, sich in diese Thematik zu vertiefen. Das Pairing mit Heumilch-Käse ist der Beginn einer Serie, bei der die Harmonie von Sekt Austria zu verschiedenen Speisen erkundet und die Bedeutung unterschiedlicher Sektstile näher beleuchtet wird.

Ein erster Workshop von Sekt Austria mit Heumilch-Käse hat bereits für viel Begeisterung gesorgt und erste Erkenntnisse gebracht. Diese gilt es nun zu verifizieren und zu vertiefen.

7. HEUMILCH – DIE URSPRÜNGLICHSTE FORM DER MILCHERZEUGUNG

Die Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Milchtiere angepasst an den Lauf der Jahreszeiten. In vielen Heumilch-Regionen kommen die Tiere auf die Weide oder Alm. Dort genießen sie die frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern. Währenddessen beginnt die Heuernte. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen gelagert. Im Winter werden die Tiere mit Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie hochwertigen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silagen sind streng verboten. Diese natürliche Form der Fütterung ist nur bei Heumilch garantiert und unterscheidet sich von allen anderen Milchsorten. Sie wirkt sich positiv auf die Milchqualität aus, sorgt für mehr Tierwohl und trägt außerdem zum Schutz der Artenvielfalt und dem Erhalt wertvoller Böden bei. Zudem ist Heumilch kontrolliert gentechnikfrei.

Die Heumilchregionen
Heumilchbetriebe befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo die Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. Die Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich und die Steiermark.

Geschmack und Inhaltsstoffe: Alles beginnt mit der Fütterung
Die Vielfalt an Gräsern und Kräutern auf den Wiesen, Weiden und Almen sorgt für das unverwechselbare Aroma und die hohe Milchqualität, auch Käsemeister schwören seit jeher auf Heumilch. Denn nur durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden. Gerade bei länger gereiften Sorten ist sie maßgeblich für die Käsequalität verantwortlich. Darüber hinaus haben Heumilch-Produkte laut einer Untersuchung der Universität für Bodenkultur in Wien einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren wie normale, herkömmliche Milchprodukte. Diese zählen zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die unser Körper nicht selbst produzieren kann. Heumilch-Produkte können daher einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten.

Die ARGE Heumilch
Die ARGE Heumilch ist als Verein organisiert und vereinigt ca. 6.000 Heumilchbäuerinnen und Bauern sowie 53 Verarbeiter (Molkereien, Käsereien, Sennereien) und Vermarkter. Sie ist die Nummer 1 bei der Erzeugung und Vermarktung von Heumilch in Europa und verfolgt das Ziel, die traditionelle Bewirtschaftungsweise langfristig zu erhalten und die Konsumentinnen und Konsumenten über die Vorteile hochwertiger Heumilch-Produkte aufzuklären.

Über die Heumilch
Die Mitglieder der ARGE arbeiten nach einem strengen Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese sehr strengen Bestimmungen. Die besondere Wirtschaftsweise wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – für Kuhmilch und 2019 für Schaf- und Ziegenmilch ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. steht für einen besonderen Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Österreich liegt der Heumilch-Anteil bei 15 Prozent der gesamten Milchmenge.

Europaweit erfüllen weniger als drei Prozent der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch. Heuwirtschaft wurde 2024 von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt.

Die ARGE Heumilch im Internet: www.heumilch.com; www.facebook.com/heumilch.at sowie www.instagram.com/heumilch

Kontakt:
Valerie Kerle
ARGE Heumilch
T: 0512 345 245
E: valerie.kerle@heumilch.at

Sekt AT Austria

8. DER KREIS DER SEKT-AUSTRIA-BOTSCHAFTER*INNEN

Von 2016 bis 2026 bat das Österreichische Sektkomitee jedes Jahr eine Persönlichkeit des öffentlichen Lebens mit besonderer Affinität zu Genuss und Kultur, das Amt der Botschafterin oder des Botschafters für Sekt Austria zu übernehmen. Nach zehn Jahren kann man sich über einen ehrenvollen Kreis von Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Gesellschaft freuen, der Sekt Austria sowohl beratend als auch durch öffentlichkeitswirksame Aktivitäten unterstützt.

2025: DR. CHRISTA KUMMER-HOFBAUER
Geowissenschafterin, Theologin, Moderatorin und Speakerin
Motivation: „Als Sekt-Austria-Botschafterin freue ich mich, die prickelnde Seite unseres Landes vertreten zu dürfen. Denn in jedem Glas Sekt steckt mehr als nur Freude – unser Wetter, das manchmal launisch, aber immer einzigartig ist, unsere Böden sowie die harte Arbeit unserer Winzer. Jede Perle erzählt eine Geschichte von kühlen Nächten, sonnigen Tagen, von Regen und Wärme, die den Trauben Charakter schenken. Deshalb freut es mich, dieses prickelnde Geschenk der Natur und hoher Winzerkunst genießen zu dürfen."

2024: ANDREAS VITASEK
Kabarettist, Schauspieler, Regisseur, Intendant
Motivation: „Ein Leben ohne Sekt ist vorstellbar, aber sinnlos."

2023: ANNEMARIE FOIDL
Präsidentin der Sommelier Union Austria, Wirtin der Angereralm
Motivation: „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 Sommelerie noch bekannter, beliebter und verständlicher zu machen. Sekt Austria braucht keine besondere Gelegenheit, er passt immer!"

2022: WOLFGANG ROSAM
Herausgeber Falstaff Magazin
Motivation: „Es ist mir 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 Sekts 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!"

Sekt AT Austria

2020: HERBERT PROHASKA
Fußballlegende
Motivation: „Österreichischer Wein und Sekt – wovon man selbst überzeugt ist, dafür kann man gut Botschafter sein!“

2019: MARIA GROSSBAUER
Geschäftsführerin Stadttheater Wiener Neustadt und Opernballorganisatorin 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 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
Öffentlichkeitsarbeit Haus des Europäischen Parlaments, GF 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.“

9. SEKT-AUSTRIA-PYRAMIDE – KARRIERETOOL FÜR ÖSTERREICHS SEKTHERSTELLER*INNEN

Es war das Jahr 2013, als sich im Zuge der Konstituierung des Österreichischen Sektkomitees Hersteller*innen großer, mittelgroßer und kleiner Produktionsmengen von österreichischem Sekt an den Verhandlungstisch begaben. Ihr Ziel: ein Regelwerk auf den Weg zu bringen, das den Konsument*innen die Garantie der hundertprozentig österreichischen Herkunft und einer geprüften Qualität bieten würde und für alle Hersteller*innen gut handhabbar sein sollte.
Trotz der unterschiedlichen Ausrichtungen und individuellen Interessen der Hersteller*innen sahen darin alle eine echte Chance für die Zukunft und – auch durch die gute Moderation durch die ÖWM –die Verhandlungen trugen Früchte, 2014 konnte die Sekt-Austria-Pyramide (vormals österreichische Sektpyramide) präsentiert werden. Der damals in der Regierung vorhandene Wille zur Gemeinsamkeit war vorerst anderer Natur und so dauerte es bis 2015, bis die vorgelegten Produktionsrichtlinien ihre rechtliche Gültigkeit bekamen und zur Umsetzung kommen konnten.

Orientierung bei der Kaufentscheidung
Sekt Austria genießt heute international großes Ansehen. Mit dem Regelwerk rund um die drei Kategorien ist Österreich als Schaumweinherkunft greifbar geworden und gibt Orientierung bei der Kaufentscheidung. Als sichtbares Zeichen für Produkte, die als Sekt Austria klassifiziert sind, dient die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf einer Sekt-Austria-Flasche. Sie garantiert die hundertprozentige österreichische Herkunft von der Traube bis zum Degorgement und die geprüfte Qualität.
Mit dem Österreichischen Sektkomitee gibt es eine Anlaufstelle für Fragen und Anliegen – für Hersteller*innen, Presse national und international, für Akteur*innen in der Gastronomie, im Handel und in der Ausbildung. Zentraler Erfolgsfaktor ist überdies die gute Zusammenarbeit mit der ÖWM.
Aurore Jeudy, Vorsitzende von Sekt Austria, dazu: „Sekt Austria wird heute als Gütezeichen verstanden. Mit der Sekt-Austria-Pyramide hat Österreich als Schaumweinherkunft enorm an Image gewonnen."

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.

10. SEKT AUSTRIA IN ZAHLEN

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

Derzeit widmen sich in Österreich an die 300 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 3.000 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 AT Austria

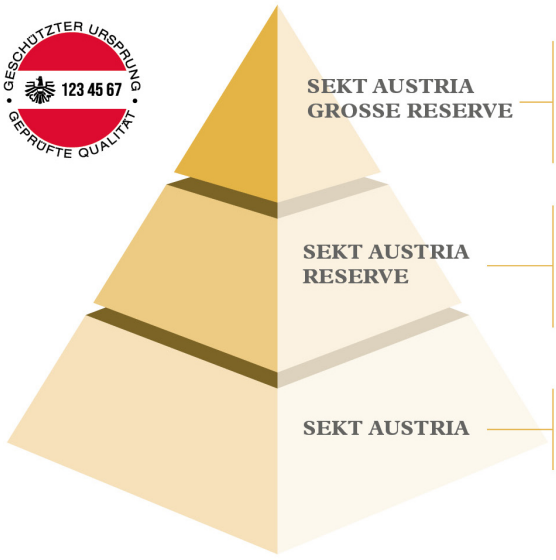
11. SEKT AUSTRIA IST ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U.

Seit 2015 gibt es die Sekt-Austria-Pyramide, welche österreichischen Sekt durch die Einteilung in drei Kategorien bei den Konsument*innen verständlicher macht und als Entscheidungshilfe beim Kauf dient. Die Bezeichnung Sekt Austria hat vor allem das Ziel, österreichischen Sekt noch unverwechselbarer zu positionieren. Allen voran sollte damit die 100-prozentig österreichische Herkunft mehr in das Bewusstsein der Konsumenten gerückt werden.

Um sicherzugehen, dass man ein heimisches Spitzenprodukt einschenkt, raten die Sekthersteller*innen zur kritischen Prüfung der Bezeichnung auf der Flasche: „Sekt hergestellt in Österreich“ ist nicht gleichbedeutend mit „Sekt Austria“. Nur dann, wenn 100 Prozent des verwendeten Weins aus Österreich kommen und die Versektung in Österreich stattfindet, darf das Produkt diese Bezeichnung tragen. Die rot-weiß-rote Banderole für Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) ist der gut sichtbare Garant für die österreichische Herkunft.

Im Zuge der Anpassung des österreichischen Weingesetzes an das EU-Weingesetz gilt es, die Weichen für Sekt Austria neu zu stellen. Um weiterhin bundesweit einheitliche Bestimmungen für österreichischen Sekt g.U. zu ermöglichen, hat das Österreichische Sektkomitee im vergangenen Jahr einen Leitfaden für die Produktspezifikation von Sekt g.U. erstellt, welcher den Erzeugervereinigungen zur Verfügung gestellt wird. Die Idee dahinter ist es, das Produkt für die Konsument*innen und auch für alle Akteur*innen im Weinhandel, in der Gastronomie und im Ausbildungswesen weiterhin so klar und verständlich wie möglich zu vermitteln.

Pyramide Sekt Austria



Handlese verpflichtend!
- Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde
- ausschließlich traditionelle Flaschengärung
- mind. 36 Monate auf der Hefe

Handlese verpflichtend!
- Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland
- ausschließlich traditionelle Flaschengärung
- mind. 18 Monate auf der Hefe

- Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem Bundesland
- alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt
- mind. 9 Monate auf der Hefe bei Flaschengärung bzw. mind. 6 Monate bei Tankgärung

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

12. 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 Schaumweinbouteillen 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.

Sekt AT Austria

13. DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE

Im Jahr 2013 wurde das Österreichische Sektkomitee gegründet. 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 präsenter 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.

Vorsitzende des Österreichischen Sektkomitees ist seit 6. November 2024 Aurore Jeudy, Kellermeisterin von 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
riegelhofer.at

Wolfgang Peck
Winzergenossenschaft Andau
Zantho, Andau
zantho.com

14. RÜCKBLICK AUF DIE AKTIVITÄTEN DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTKOMITEES

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.

Der Rückblick auf das seither Geschaffene kann sich sehen lassen. Unter der damaligen Spitze im Österreichischen Sektkomitee aus Herbert Jagersberger als Vorsitzender (bis Anfang 2022) und Mag. Benedikt Zacherl als Geschäftsführer (und späterer Vorsitzender bis Ende 2024), 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 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.

Die Jahre 2017 bis 2019 standen im Zeichen der Einführung des Salzburger Sektfrühlings sowie einer intensivierten Zusammenarbeit mit der Gastronomie und der Sommelerie. 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 Österreichische Sektkomitee waren auch von der Wiedereinführung der Sektsteuer geprägt, welche als Bagatellsteuer 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. Nur ein Jahr später setzte man sich daran, ein neues Corporate Design entwickeln zu lassen, das mit dem Claim „Aus besonderem Grund“ den Bezug zur Herkunft Österreich noch mehr in den Mittelpunkt rückt.

Seit 6. November 2024 hat Aurore Jeudy, Kellermeisterin von Schlumberger, den Vorsitz im Österreichischen Sektkomitee inne. Die gebürtige Französin stammt aus dem Elsass. Sie erlernte das Handwerk der Schaumweinherstellung in der Champagne und war viele Jahre als Beraterin für diverse Wein- und Schaumweinkellereien in Europa und Asien tätig. Erfahrung in der Leitung eines Komitees bringt sie durch ihren Juryvorsitz bei dem Wein-Wettbewerb „Vinalies Internationales“ mit.
Zu ihrer Aufgabe sagt Aurore Jeudy: Es ist mir eine große Ehre, zur Vorsitzenden des Österreichischen Sektkomitees gewählt worden zu sein. In den vergangenen zehn Jahren wurden zahlreiche Maßnahmen ergriffen, um Sekt Austria bekannter zu machen und unsere Leidenschaft sowie unser Fachwissen an die Konsumentinnen und Konsumenten weiterzugeben. Ich bin fest entschlossen, diesen Erfolgskurs fortzusetzen und dabei die Produzenten so umfassend wie möglich einzubeziehen. Österreich bietet eine beeindruckende Vielfalt an Sekt Austria von höchster Qualität, die wir noch stärker ins Bewusstsein der Öffentlichkeit rücken müssen. Ähnlich wie in Frankreich oder Italien bin ich überzeugt, dass unser Komitee eine bedeutende Stärke für alle österreichischen Produzentinnen und Produzenten ist und dazu beiträgt, Sekt Austria mehr Sichtbarkeit und langfristige Glaubwürdigkeit zu verschaffen.“
Passender Weise lautet das Motto von Aurore Jeudy als Vorsitzende: „Alleine geht man schneller, zusammen geht man weiter.“

Ebenfalls in das Jahr 2024 fällt die Präsentation der neuen Sekt-Austria-Broschüre, die in Zusammenarbeit der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) mit dem Österreichischen Sektkomitee entstanden ist. 40 Seiten wird detailliert dargestellt, wie ein Sekt Austria entsteht, wo die Trauben dafür wachsen und welche Produktionsmethoden es gibt. Ebenso, was beim Service zu beachten ist und welche Speise zu welchem Sekt passen. Darüber hinaus gelten die prägnant formulierten Einblicke in den Zusammenhang von Beschaffenheit des Grundweins mit der Stilistik des daraus produzierten Schaumweins als bisher einzigartig. Als Autorin konnte mit Christina Nussbaumer eine renommierte Fachpädagogin und Schulbuchautorin gewonnen werden. Erhältlich ist die Broschüre im Österreich Wein Institut (ÖWI): shop.oesterreichwein.at

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.
Die Initiative, welche 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 auf nahezu 300 verdreifachte.

15. DAS SEKT-AUSTRIA-GLAS

Der Genuss von Sekt Austria und der Anspruch auf eine optimale Präsentation der prickelnden Spezialitäten entwickeln sich stetig weiter und umfassen – 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 Sektflöten, 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 Sektglas aus dem Hause Riedel ist ein Alleskönner im Premiumsegment für den eleganten und nuancenreichen Sektgenuss.

16. SPONSOREN & PARTNER

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

Austria Glas Recycling (agr.at)
ARGE Heumilch (heumilch.com)
BT Watzke (bt-watzke.at)
Carini Etiketten (carini.at)
Geier Bäckerei (geier.at)
grosswerk public relations (grosswerk.com)
Korken Schiesser (schiesser.at)
M.A.C. Hoffmann (mac-hoffmann.at)
Müller Glas (muellerglas.at)
Österreich Wein Marketing (oesterreichwein.at)
Packit (packit.at)
Vetropack (vetropack.at)
Vinoversum Poysdorf (vinoversum.at)
Vöslauer (voeslauer.at)
Wiener Zucker (wiener-zucker.at)

17. KONTAKT

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