ÖSTERREICHISCHER SEKT.
GESCHÜTZTER URSPRUNG. GEPRÜFTE QUALITÄT.
GROSSE RESERVE
RESERVE
KLASSIK
GESCHÜTZTER URSPRUNG
123 45 67
GEPRÜFTE QUALITÄT
Sekt-Genuss auf die Spitze getrieben!
Höchste Qualität mit gesetzlich geschütztem Ursprung ist durch die rot-weiß-rote Banderole garantiert. Sekt g.U. in drei Stufen von duftig-leichtfüßig bis elegant und vielschichtig verspricht einzigartige prickelnde Momente: Klassik, Reserve und Große Reserve.
österreichwein.at
ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

ÖSTERREICHISCHER SEKT

AGENDA:

1 ÖSTERREICHISCHE SEKTGALA – ANLEITUNG FÜR KULINARISCHE BEZIEHUNGSMÖGLICHKEITEN 1

2 SEKTHERSTELLER AUF DER ÖSTERREICHISCHEN SEKTGALA 2019 3

3 NEUE BOTSCHAFTERIN FÜR DEN ÖSTERREICHISCHEN SEKT 4

4 DER JAHRGANG 2019 IN DER SEKTPRODUKTION 5

5 ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS 6

6 DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS 9

7 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE 10

8 GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART 12

9 DIE QUALITÄTSPYRAMIDE: GESCHÜTZTER URSPRUNG – GEPRÜFTE QUALITÄT 13

DREI STUFEN FÜR DEN BESTEN SEKT 13

STUFE 1: ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U. KLASSIK 14

STUFE 2: ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U. RESERVE 14

STUFE 3: ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U. GROSSE RESERVE 14

10 DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT 16

HÖHE DER DOSAGE 16

EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN 16

12 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTGLAS 18

13 SEKT BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE 19

14 SEKT – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSES 20

15 SPONSOREN 22

16 KONTAKT 23

1 ÖSTERREICHISCHE SEKTGALA – ANLEITUNG FÜR KULINARISCHE BEZIEHUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Österreichische Sektgala hat sich zum alljährlichen Treffpunkt für anspruchsvolle Schaumweinliebhaber etabliert. Im Mittelpunkt stehen die drei Qualitätsstufen für österreichischen Sekt: Klassik, Reserve und Große Reserve. Ins Scheinwerferlicht gerückt wurde heuer außerdem das große Trendthema Sekt und Speisen.

Soll Sekt zu Frischkäse eher „brut nature" (ganz trocken) sein oder doch mit zarter Restsüße schmeicheln? Orientiert man sich bei der Kombination zu Speisen eher an den Texturen oder an den Aromen? Und welche Anhaltspunkte liefern dabei die drei Qualitätsstufen für österreichischen Sekt Klassik, Reserve und Große Reserve? Fragen wie diesen konnte man auf der Sektgala 2019 auf vielfältige Weise auf den Grund gehen. In einer kommentierten Verkostung in Kooperation mit den starken Marken Schärdinger und Tirol Milch wurden Beziehungsmöglichkeiten mit unterschiedlichen Charakteren von österreichischem Sekt und Käse wie Affineur Rahmcamembert, Affineur Weinkäse, Affineur St. Severin und Affineur Le Rosé ausgelotet. Als Gesprächspartner stand Diplom Käsesommelier Josef Stiendl, einer der profiliertesten Käseexperten des Landes, zur Verfügung.

Gänsepastete, Schinken, Käse

Die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten von österreichischem Sekt konnten schließlich auch bei den bäuerlichen Betrieben des „Netzwerk Kulinarik“ erkundet werden. Hier reichten die ausstellenden Betriebe lukullische Köstlichkeiten wie selbstgemachte Gänsepastete, Schinken, Wildsalami, Käse oder ein erfrischend köstliches Kressebrot. Für die Besucher ein reiches Entdeckungsfeld für persönliche Lieblingspaare von verschiedensten Speisen mit österreichischem Sekt

Über das Netzwerk Kulinarik

Österreich verfügt über einen großen Reichtum an kulinarischen Spezialitäten. Die Produzenten des „Netzwerk Kulinarik“ bewahren das Wissen über deren Herstellung von Generationen. Zudem sind sie wichtige Akteure in der Wertschöpfungskette von Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie und Tourismus. Ihre hochwertigen

Qualitätsprodukte stehen auch für einen bewussten und ehrlichen Umgang mit Lebensmitteln. Jedes Produkt ist regional erzeugt und veredelt, allerdings nicht jederzeit verfügbar. Umso wertvoller und besonders ist, was die Hersteller des Netzwerk Kulinarik auf der Österreichischen Sektgala zur Verkostung und zum Genuss reichen. Informationen zum Netzwerk Kulinarik: www.netzwerk-kulinarik.at

Übersicht ausstellende Kulinarik-Produzenten

+ Safranoleum www.safranoleum.at
+ Connys Frucht in Form www.fruchtinform.at
+ Kollnighof www.kollnighof.com/produkt
+ Der Kern für Kenner www.der-kern.at
+ Wüdian www.wuedian.at
+ Thum Schinken Manufaktur www.thum-schinken.at
+ Dazu (Senf) www.dazu.at
+ Gans im Glas - Bio Marth Siegried www.bgld.lko.at/gans-gut-gans-im-glas+2500+3005517

2 SEKTHERSTELLER AUF DER ÖSTERREICHISCHEN SEKTGALA 2019

A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti	www.a-nobis.at
Weingut Bründlmayer	www.bruendlmayer.at
Weingut Buchegger	www.buchegger.at
Winzerhof Fam. Dockner	www.dockner.at
Erzherzog Johann Weine	www.erzherzog.com
Schloss Gobelsburg	www.gobelsburg.at
Goldeck Wein- und Sektkellerei GmbH	www.goldeck.at
Weingut Manfred & Anita Gruber	www.gruber-weingut.at
Graf Hardegg	www.grafhardegg.at
Weingut Harkamp	www.harkamp.at
Christina Hugl I Sekt & Pet-Nat	www.christinahugl.at
Karl Inführ KG	www.infuehr.at
Weingut Jurtschitsch	www.jurtschitsch.com
Kultur Weingut Kästenburg	www.kaestenburg.at
Johann Kattus	www.kattus.at
Domaines Kilger	www.domaines-kilger.com
Weingut Langmann	www.l-l.at
Weingut Fred Loimer	www.loimer.at
Sektkellerei Christian Madl	www.madlsekt.at
Weingut Malat	www.malat.at
Weingut Mayer am Pfarrplatz	www.pfarrplatz.at
Weingut Müller	www.weingutmueller.at
NÖ-Landesweingüter Hollabrunn-Krems-Mistelbach-Retz	www.noe-landesweingueter.at
Weingut Regele	www.regele.com
Weingut Christian Reiterer	www.weingut-reiterer.com
Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH	www.schlumberger.at
Weingut Schödl	www.weingutschoedl.at
Weinviertler Sektmanufaktur	www.weinviertlersekt.at
Weingut Steininger	www.weingut-steininger.at
Weingut Stift Klosterneuburg	www.stift-klosterneuburg.at
Sektkellerei Szigeti	www.szigeti.at
Vino Versum Poysdorf & Stadtsekt-Winzer Hugl-Wimmer	www.vinoversum.at
Weingut Zuschmann-Schöfmann	www.zuschmann.at

3 NEUE BOTSCHAFTERIN FÜR DEN ÖSTERREICHISCHEN SEKT

Österreichischer Sekt und die Wiener Staatsoper können auf eine lange gemeinsame und sehr erfolgreiche Vergangenheit zurückblicken. So freut sich das österreichische Sektkomitee, Opernballorganisatorin Maria Großbauer als neue Botschafterin gewinnen zu können. Sie wird sich im kommenden Jahr vor allem im kulturellen Bereich für österreichischen Sekt engagieren und will neben der Herkunft (österreichischer Sekt g.U.) und den drei Qualitätsstufen Klassik, Reserve und Große Reserve auch das Thema Speisenbegleitung in den Mittelpunkt rücken.

Maria Großbauer folgt in ihrer Funktion als Österreichische Sektbotschafterin Karl Hohenlohe, Herausgeber des Gault&Millau. Zuvor bekleideten dieses Ehrenamt Dr. Petra Stolba, Geschäftsführerin der Österreich Werbung, sowie Dr. Ferdinand Maier, welcher sich seit vielen Jahren als Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich für den guten und nachhaltigen kulinarischen Geschmack engagiert.

4 DER JAHRGANG 2019 IN DER SEKTPRODUKTION

Auch für die Sektwirtschaft gibt der neue Jahrgang Anlass zu großen Erwartungen. Durch die Trockenheit nach der Blüte im Juni und auch im Juli sind die Beeren etwas kleiner, was der Aromaeinlagerung in den Beeren zugutekommt. Grundsätzlich wird den Weinen von 2019 gute Reife und voller Körper zugesprochen. Für die Sekthersteller braucht es – im Vergleich zu Wein – Trauben mit geringerer Zuckergradation und dafür höheren Säurewerten. Diese Parameter werden durch entsprechendes Weingartenmanagement und früheren Lesezeitpunkt erreicht. Österreichweit werden dieses Jahr rund 2,4 Millionen Hektoliter Wein erwartet, etwa zehn Prozent davon werden versektet.

5 ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS

Eine Umfrage des market Instituts im Auftrag von Schlumberger (2018) bestätigt den neuerlichen Aufwärtstrend von österreichischem Sekt, welcher durch die Wiedereinführung der Schaumweinsteuer im Jahr 2014 einen herben Rückschlag erlitt. Die Ergebnisse zeigen eine anhaltend positive Entwicklung von österreichischem Schaumwein am Gesamtmarkt sowie steigendes Konsumentenbewusstsein. Der Trend zu Herkunft und Regionalität hält weiter an. Im Jahr 2018 trinken 92 Prozent der Gesamtbevölkerung ab dem 18. Lebensjahr zumindest gelegentlich Sekt. Knapp ein Drittel (32 Prozent) gönnt sich ein- oder mehrmals im Monat ein prickelndes Gläschen, und nahezu 60 Prozent greifen mindestens einmal im Quartal zu Schaumwein. Eine Steigerung lässt sich auch bei der Zielgruppe der Frauen erkennen: Bei jenen, die regelmäßig Sekt trinken, ist der Konsum um sieben Prozent gestiegen. Im ländlichen Gebiet wuchs die Anzahl regelmäßiger Sektkonsumenten sogar um zwölf Prozent.

Hinsichtlich des Trinkverhaltens lassen sich drei Hauptgründe für den Genuss herausfiltern: Der Großteil der Bevölkerung trinkt Sekt nach wie vor zum Anstoßen (50 Prozent). Auf Platz 2 liegt die Verwendung als Aperitif (43 Prozent). Bereits deutlich mehr als ein Drittel (39 Prozent) trinkt Sekt ohne bestimmten Anlass, einfach zum Genuss – eine erfreuliche Entwicklung, die den Trend zu erhöhtem Bewusstsein beim Sektkonsum unterstreicht.

Österreicherinnen und Österreicher genießen Sekt nach wie vor am liebsten pur – hier sind sich 49 Prozent der Befragten einig. Die Beliebtheit sortenreiner Produkte – 20 Prozent bevorzugen mittlerweile Sekt einer bestimmten Rebsorte – ist im Vergleich zum Vorjahr um vier Prozentpunkte gestiegen.

ÖSTERREICHISCHER SEKT IM AUFWIND – GESCHMACK, HERKUNFT UND QUALITÄT ZÄHLEN

Das Einkaufsverhalten der Österreicherinnen und Österreicher hat sich im Vergleich zum Vorjahr wenig verändert – mit 65 Prozent bleibt der Supermarkt die absolute Nummer 1 unter den Absatzquellen. Ein klarer Trend lässt sich jedoch bei den relevanten Kauffaktoren erkennen. Als wichtigstes Entscheidungskriterium gilt immer noch der Geschmack, welcher für 90 Prozent der Befragten die größte Rolle spielt. Dicht gefolgt ist dieses Kriterium jedoch von den Faktoren Herkunft (66 Prozent) und Qualität (60 Prozent). Dass Regionalität eine besonders große Rolle spielt, lässt sich auch an der klaren Bevorzugung von heimischem

Sekt gegenüber italienischem Prosecco und französischem Champagner erkennen. Mehr als doppelt so viele Personen greifen lieber zu österreichischem Sekt (48 Prozent) als zu italienischem Prosecco (21 Prozent). Mit deutlichem Zuwachs zum Vorjahr wird auch der Erfahrung und Kompetenz des Herstellers eine hohe Beachtung geschenkt (19 Prozent).

ZU SILVESTER, BEI FAMILIENFEIERN ODER ZU HAUSE MIT FREUNDEN

Mit 97 Prozent ist der bevorstehende Jahreswechsel der häufigste Anlass für Sektkonsum, dicht gefolgt von Hochzeiten (90 Prozent) und Geburtstagen (89 Prozent). Das nahende Weihnachtsfest ist für stolze 58 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher ein guter Grund, ein Glas Sekt zu genießen. Es lässt sich jedoch auch ein Trend in Richtung Konsum von Schaumwein in den eigenen vier Wänden erkennen. 67 Prozent der sekttrinkenden Bevölkerung geben an, das prickelnde Getränk gerne auch für einen Abend zu zweit oder zum Feiern mit Freunden im Kühlschrank zu haben. Als Mitbringsel zur Silvesterparty wird die Flasche Sekt ebenso gerne gewählt – knapp zwei Drittel aller Befragten (63 Prozent) setzen für diesen Zweck noch vor Glücksbringern auf Schaumwein.

ERSTKLASSIGE QUALITÄT LOHNT SICH

Je nachdem, wo Konsumenten einkaufen, geben sie gerne auch etwas mehr Geld dafür aus. Im Supermarkt werden durchschnittlich EUR 7,50 für eine 0,75l Flasche Schaumwein bezahlt, danach folgt die Vinothek, in der für eine Flasche Sekt bereits EUR 13,50 ausgegeben werden. Entsprechen Ambiente und Service den Erwartungen in einem Gastronomiebetrieb, erhöht sich die Bereitschaft hier für die Flasche Sekt mehr Geld auszugeben – bis zu EUR 33,80 darf eine 0,75l Flasche dann im Durchschnitt kosten.

Die Qualitätspyramide für österreichischen Sekt ist bereits für 16 Prozent der Befragten eine klare Entscheidungshilfe beim Kauf. Die Unterscheidung zwischen Klassik, Reserve und Große Reserve führt zu mehr Klarheit in der heimischen Sektlandschaft und bietet einen Überblick über die hohen Qualitätsstandards. Auch die Bekanntheit des Tags des österreichischen Sekts am 22. Oktober, der jährlich im Zeichen der heimischen Schaumweinproduzenten steht, hat sich in den vergangenen vier Jahren auf sieben Prozent nahezu verdoppelt.

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

- Die stark wachsenden Segmente im Sektbereich sind die Geschmacksrichtungen Brut, Extra Trocken und Rosé mit jeweils zweistelligen Wachstumsraten (Menge und Wert).

- Die Wertschöpfung der heimischen Sektwirtschaft beträgt (inklusive Zulieferbetriebe) 55 Millionen Euro und 1.300 Arbeitsplätze werden damit gesichert.

- Das Österreichische Sektkomitee hat sich zum Ziel gesetzt, den Marktanteil von österreichischem Sekt 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 über 85 Prozent Marktanteil).

6 DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS

Jedes Jahr ist am 22. Oktober der „Tag des österreichischen Sekts“. Dabei wird dieses heimische Qualitätsprodukt in ganz Österreich durch verschiedenste Aktivitäten in den Mittelpunkt gerückt. Bei zahlreichen Veranstaltungen können sich Sektliebhaber über das Produkt und die Herstellungsmethoden informieren und die diversen Sorten und Qualitätsstufen verkosten. Zugleich ist dies der „Tag der offenen Tür“ in den heimischen Sektkellereien. Die perfekte Gelegenheit, um die Facetten des österreichischen Sekts am Entstehungsort kennen- und genießen zu lernen.

Der „Tag des österreichischen Sekts“ dient vor allem der stärkeren Bewusstseinsbildung für Qualität, Vielfalt und Herkunft des österreichischen Sekts in Gastronomie, Handel und bei den Konsumenten. Gleichzeitig ist der 22. Oktober der Startschuss für die beginnende Sekt-Hochsaison: So werden bis zum Jahresende insgesamt rund zwölf Millionen Flaschen Sekt konsumiert, dies entspricht in etwa 45 Prozent der gesamten Jahresmenge. Darüber hinaus soll die Initiative auch die Vielfalt und die zahlreichen Einsatzmöglichkeiten von Sekt aufzeigen. Sekt ist einerseits ideal als Aperitif oder um besondere Momente zu zelebrieren, andererseits eignet er sich bestens als Speisenbegleiter oder für eine gesamte Menüfolge. Zudem ist er beliebt als Zutat trendiger Cocktailvariationen, bei der Zubereitung ausgefallener Gerichte und bildet die prickelnde Umrahmung unzähliger weiterer Anlässe.

Österreich hat hervorragende Weinbaugebiete, Winzer und international anerkannte Weine. Wo Österreich draufsteht, muss auch Österreich drin sein – nur so kann das Top-Image heimischer Produkte auch in Zukunft weltweit gesichert werden. §2 Abs. 2 österreichisches Weingesetz definiert „Österreichischen Wein“ als in Österreich aus österreichischen Weintrauben hergestellten Wein. Das gilt auch für österreichischen Sekt.

7 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE

Seit April 2013 gibt es das Österreichische Sektkomitee. Dieses ist vom rechtlichen Status her vergleichbar mit den zwölf bestehenden regionalen Weinkomitees – wie beispielsweise Weinviertel, Kamptal oder Thermenregion –, hat aber einen Wirkungsbereich für ganz Österreich.

Das Österreichische Sektkomitee ist eine Körperschaft öffentlichen Rechts. Seine Tätigkeiten umfassen insbesondere die Verbesserung von Wissen und Transparenz bei Erzeugung und Vermarktung von österreichischem Sekt. 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. Es gilt, einen ähnlichen Patriotismus zu wecken, wie er bei österreichischem Wein selbstverständlich gelebt wird.

Im Zuge der Neuregelung der Beitragsstruktur wurde das Österreichische Sektkomitee in die Aktivitäten-Agenda der Österreich Wein Marketing (ÖWM) integriert. Gemeinsam mit der ÖWM werden Marktforschung und Marketingmaßnahmen umgesetzt.

Vorsitzender des Sektkomitees ist Herbert Jagersberger aus dem Hause Schlumberger, Geschäftsführer ist bis 31.10.2019 Mag. Benedikt Zacherl, ab November 2019 übernimmt Dagmar Gross diese Aufgabe. Derzeit sind folgende Betriebe im Sektkomitee vertreten:

WEITERE MITGLIEDER

Peter Szigeti, Stv. Vorsitzender, Sektkellerei Szigeti, Gols, www.szigeti.at

Ernst Polsterer, Sektkellerei Johann Kattus, Wien, www.kattus.at

Georg Regele, F&S Regele, Ehrenhausen, www.regele.com

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

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

Christian Rieder, Weingut Christian Rieder, Kleinhadersdorf, www.riederwein.at

Michael Malat, Weingut Malat, Palt, www.malat.at

Hannes Harkamp, Hannes Harkamp, Sektmanufaktur, Leibnitz, www.harkamp.at

Thomas Schlatte, Sektkellerei Karl Inführ KG, Klosterneuburg, www.inführ.at

Jörg Knebusch, Spitz GmbH, Attnang-Puchheim, www.spitz.at

Andreas Wickhoff, Weingut Bründlmayer, Langenlois, www.bruendlmayer.at

MITGLIEDER DES AUSSCHUSSES DER WINZER

Michael Malat, www.malat.at

Willi Bründlmayer, www.bruendlmayer.at

Hannes Harkamp, www.harkamp.at

Fred Loimer, www.loimer.at

Christian Madl, www.madlsekt.at

Michael Moosbrugger, www.gobelsburg.at

Karl Steininger, www.weingut-steininger.at

8 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 1914 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 der 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 erzeugenden Winzer in der großen Beliebtheit ihrer Produkte wider. Seit Ende 2016 bildet die Sektpyramide mit den drei Qualitätsstufen Klassik, Reserve und Große Reserve ein klar definiertes Regelwerk für eine entsprechend wertige Gesamtpositionierung im Portfolio der österreichischen Weinkategorien.

9 DIE QUALITÄTSPYRAMIDE: GESCHÜTZTER URSPRUNG – GEPRÜFTE QUALITÄT

Seit Herbst 2016 sind für österreichischen Sekt drei Qualitätsstufen gesetzlich verankert. Aufbereitet wurden die Eckpunkte dafür vom erst 2013 gegründeten Österreichischen Sektkomitee und unter tatkräftiger Mitarbeit der Sekt erzeugenden Winzer. Die Qualitätspyramide nimmt in ihrer Spitzenkategorie Maß an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagne oder Franciacorta – und geht in manchen Punkten sogar darüber hinaus.

DREI STUFEN FÜR DEN BESTEN SEKT

Alle Produkte der Pyramide sind geschützten Ursprungs (g.U.). Die Basiskategorie (Österreichischer Sekt g.U. Klassik) bedingt die Mindestanforderungen für österreichischen Qualitätsschaumwein des neuen Stufensystems. Sie garantiert vor allem die österreichische Herkunft der Trauben und Grundweine aus einem geschützten Ursprungsgebiet sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten. Ab der zweiten Stufe (Österreichischer Sekt g.U. Reserve) sind ausschließlich Sekte zugelassen, die nach der Traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert wurden. Die Trauben und Grundweine müssen hier aus einem generischen Weinbaugebiet (Bundesland) stammen. Zudem ist eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten vorgeschrieben und für den Verkauf sind sie nach 24 Monaten zugelassen. Für die höchste Stufe der flaschenvergorenen Spitzensekte (Österreichischer Sekt g.U. Große Reserve) dürfen die Trauben nur in einer einzigen Weinbaugemeinde gelesen und nach dieser bezeichnet werden (z. B. Poysdorf, Langenlois, Gols, Gamlitz ...), wobei Lagenbezeichnungen möglich sind. Nach der Flaschengärung und Reife von 30 Monaten kommen die Sekte dieser Kategorie erst 36 Monate nach der Ernte auf den Markt.

Die einzelnen Stufen umfassen weitere 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.

DIE QUALITÄTSPYRAMIDE – DETAILS IN DER PRODUKTION

STUFE 1: ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U. KLASSIK

- Herkunft der Trauben aus einem österreichischen Bundesland
- Mind. 12 Monate ab Ernte / Erstverkauf am 22.10. des Folgejahres
- Mind. 9 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Vorhandener Alkoholgehalt, der mit max. 12,5 *Vol.-%* am Etikett anzugeben ist
- Alle Methoden, die zur Sekterzeugung geeignet sind, erlaubt
- Alle Stilistiken / alle Dosagen / alle „Farben“ (weiß, rosé, rot) erlaubt
- Keine Lagenbezeichnung, keine nähere Herkunftsbezeichnung als das Bundesland erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Traubenverarbeitung nach dem Gesetz

STUFE 2: ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U. RESERVE

- Trauben werden zu 100% in generischem Weinbaugebiet (Bundesland) gelesen und gepresst
- Mind. 24 Monate ab Ernte / Erstverkauf am 22.10. des dem Folgejahr folgenden Jahres (nach zwei Jahren)
- Mind. 18 Monate auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Ausbeutesatz 60% (Saft der Traubenmenge)
- Herkunftsbezeichnung Bundesland
- Keine Lagen-/Ortschaftsbezeichnung erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Dosage max. 12 g/l (brut und extra brut/brut nature)
- Weiß und rosé erlaubt
- Handlese
- Ganztraubenpressung

STUFE 3: ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U. GROSSE RESERVE

- Trauben aus einer Gemeinde
- Mind. 36 Monate ab Ernte / Erstverkauf 22.10. (nach drei Jahren)
- Mind. 30 Monate auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Ausbeutesatz 50% (Saft der Traubenmenge)
- Lagenbezeichnung / angemeldete Rieden erlaubt
- Dosage max 12 g/l (brut und extra brut/brut nature)
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Pressung: Korbpresse oder pneumatisch
- Ganztraubenpressung
- Grundweine weiß oder rosé (kein Vermischen/Verschneiden von rotem und weißem Wein). Das bedeutet, keine weißen Trauben für Rosé.
- Pressung im Gerichtsbezirk der Traubenherkunft / Mosttransport erlaubt (vgl. Champagne)

Zusätzliche Differenzierungsmöglichkeit innerhalb dieser Stufe: spezielle Auslobung „alles aus einer Hand“ vergleichbar mit RM (récoltant-manipulant) in der Champagne.

10 DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT

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.

Bei Traditioneller Flaschengärung muss Sekt mindestens 9 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. Der Flaschenhals wird 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.

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 Sektgegendruckfüllers in die Flasche gefüllt, wobei die gesetzliche Mindestherstellzeit im Erzeugerbetrieb 6 Monate beträgt.

12 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTGLAS

Die Glaskultur bei Wein ist gerade in Österreich weit fortgeschritten. Es ist gelernt, dass das richtige Glas für den optimalen Weingenuss wichtig ist. Das Österreichische Sektkomitee hat sich gemeinsam mit der Österreich Wein Marketing und dem renommierten heimischen Glashersteller Riedel über die vergangenen Monate intensiv mit der Entwicklung eines österreichischen Sektglases beschäftigt. Eine große Herausforderung, wie sich rasch herausstellte. Denn die Stärke des österreichischen Sekts liegt in dessen Vielfalt. So setzen die Hersteller durch Rebsorten, Verarbeitungsmethoden sowie Reifezeiten und Dosage sehr unterschiedliche Akzente. Dennoch gelang es, in einem intensiven Workshop unter der Leitung von Georg Riedel gemeinsam mit Sektherstellern, Winzern, Sommeliers und weiteren Fachleuten ein Glas zu erarbeiten, das den komplexen Anforderungen am nächsten kommt. Ziel dieses neuen Glases speziell für die Gastronomie ist es, auch im Sektbereich mehr Bewusstsein für Qualität und für die richtige Präsentation zu schaffen.
Vertrieben wird das hochwertige Glas von Riedel (entspricht der Veritas Serie) über das Österreichische Weininstitut (ÖWI).

13 SEKT BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE

Sekt 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. Österreichischer Sekt ist so vielfältig, dass er immer ein passendes Produkt bietet. Ein schöner, gastfreundlicher Brauch will es, zunächst ein Glas Sekt als Willkommensschluck anzubieten. Sekt ist jedoch nicht nur ein wunderbarer Aperitif, sondern stellt 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 vielfältig einsetzen. Für den passenden Drink zu jedem Anlass und für jeden Geschmack ist rasch die passende Stilistik gefunden. Das Gartenfest, die Jubiläumsfeier oder die Silvesterparty – mit österreichischem Sekt liegt man garantiert richtig.

14 SEKT – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSES

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

LAGERUNG

Der Sekt 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 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 2/3, 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. Eine Schale sollte nicht verwendet werden. Sie kann ihrer weiten Öffnung wegen das Mousseux nicht erhalten und ist zu flach, um das Spiel der Perlen zu zeigen.

ÖFFNEN DER FLASCHE

Zum Öffnen der Flasche entfernt man als erstes 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 Überschäumen 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 neigen, sodass der Sekt entlang der Glaswand fließt. So bleibt die Kohlensäure besser erhalten, während ein Überschäumen 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 Sektgenuss nichts mehr im Wege.

15 SPONSOREN

Um die Sektgala erfolgreich zu gestalten, bedarf es der Unterstützung zahlreicher Kooperationspartner. Wir möchten uns hiermit bei unseren Sponsoren für die gute und professionelle Zusammenarbeit ganz herzlich bedanken.

ARA plus (www.araplus.at)
M.A.C.-Hoffmann (www.mac-hoffmann.at)
Korken Schiesser (www.schiesser.at)
Österreich Wein Marketing (www.oesterreichwein.at)
Packit (www.packit.at)
Vetropack (www.vetropack.at)
Vinoversum Poysdorf (www.vinoversum.at)
Vöslauer (www.voeslauer.at)
Wiener Zucker (www.wiener-zucker.at)

16 KONTAKT

Mag. Benedikt Zacherl
Österreichisches Sektkomitee
Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
info@oesterreichsekt.at
www.oesterreichsekt.at
www.tagdesoesterreichischensekts.at

PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross
grosswerk – Public Relations & Art Promotion
Liniengasse 20/6, 1060 Wien
T +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com
www.grosswerk.com