



Velden am Wörthersee, im Juni 2021

## **Großes Korkenknallen am Wörthersee: 3:0 für Österreich!**

*Fulminantes Heimspiel für den österreichischen Sekt: Am 14. Juni fand im Rahmen von „Sekt am Wörthersee“ eine Blindverkostung für Fachleute der Wein- und Sektbranche statt, bei der österreichischer Sekt internationale Pendanten wie Prosecco, Franciacorta, Crémant und Champagner klar überflügelte. In ihrer Rolle als österreichische Sektbotschafterinnen wohnten Dr. Petra Stolba sowie Maria Großbauer, Abg. z. Nationalrat und Opernballorganisorin a.D., dem wahrlich prickelnden Ereignis bei.*

Das noch junge Veranstaltungsformat „Sekt am See“ brachte dem österreichischen Sekt einen wahren Triumph. Rund 50 Fachleute der Wein- und Sektbranche kamen in die Villa Bulfon in Velden, um Sekt der 21 besten Hersteller des Landes zu verkosten und sich näher darüber zu informieren. Als Highlight erwies sich die Blindverkostung, bei der die Teilnehmer drei thematisch strukturierte Flights (Easy Drinking, Rosé, Internationales Top-Level) serviert bekamen und diese nach persönlicher Vorliebe reihten – ohne zu wissen, welche Herkunft sich im Glas befand. In allen drei Kategorien konnte sich österreichischer Sekt über die höchste Punkteanzahl freuen, wobei in den Kategorien „Easy Drinking“ sowie „Rosé“, mit Prosecco, Franciacorta und Crémant als „Herausforderer“, das Ergebnis besonders deutlich zugunsten des österreichischen Sekts ausfiel.

Herbert Jagersberger, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees: *„Im Vergleich zu österreichischem Wein mit einem Marktanteil von 85 Prozent auf den Weinkarten der Gastronomie ist österreichischer Sekt mit rund 30 Prozent noch deutlich unterrepräsentiert. Diese Blindverkostung hat gezeigt, dass österreichischer Sekt den besten Schaumweinen der Welt auf Augenhöhe begegnen kann und einen ähnlichen Patriotismus verdient wie der Wein.“*

Chris Yorke, Geschäftsführer der ÖWM: *„Bereits bei meiner Ankunft in Österreich war ich von der Qualität und der Vielfalt der österreichischen Sekte beeindruckt. Dieser Eindruck hat sich mittlerweile mehr als bestätigt! Österreichischer Sekt ist auch ein grandioser Speisenbegleiter – und zwar übers ganze Jahr hinweg. Das zu kommunizieren ist eine unserer zukünftigen Aufgaben.“*

### **Die Idee hinter Sekt am See**

Noch immer wird österreichischer Sekt zu einem sehr großen Teil in der kalten Jahreszeit oder anlassbezogen genossen. „Sekt am See“ wurde ins Leben gerufen, um vor Augen zu führen, wie gut österreichischer Sekt in den Sommer und an den See passt und dass es keinen besonderen feierlichen Anlass braucht, um sich daran zu erfreuen. Vielmehr bietet sich österreichischer Sekt an, die guten Momente des Lebens zu zelebrieren. Davon, wie talentiert österreichischer Sekt als Partner zu einer kompletten Menüfolge ist, konnten sich die Gäste am Abend bei einem „Sekt & Dine“ überzeugen.

Angelegt als Wanderveranstaltung hatte Sekt am See vergangenes Jahr am Wolfgangsee seine Premiere und zieht kommendes Jahr an den nächsten See. Sekt am Wörthersee wurde selbstverständlich unter Einhaltung der strengen gesetzlichen COVID-Regeln abgehalten.

**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