



---

PRESSEMAPPE 2017



**AGENDA:**

<b>1 DIE KICK-OFF VERKOSTUNG ALS ZENTRALE PLATTFORM FÜR ÖSTERREICHISCHEN SEKT</b>	<b>1</b>
<b>2 NEUE BOTSCHAFTERIN FÜR DEN ÖSTERREICHISCHEN SEKT</b>	<b>3</b>
<b>3 DIE JAHRGÄNGE 2017 UND 2016 IN DER SEKTPRODUKTION</b>	<b>4</b>
<b>4 ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS</b>	<b>5</b>

**BASISWISSEN ÖSTERREICHISCHER SEKT:**

<b>5 DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS</b>	<b>7</b>
<b>6 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE</b>	<b>8</b>
<b>7 GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART</b>	<b>9</b>
<b>8 DIE QUALITÄTSPYRAMIDE: GESCHÜTZTER URSPRUNG – GEPRÜFTE QUALITÄT</b>	<b>10</b>
<b>9 DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT</b>	<b>13</b>
<b>10 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTGLAS</b>	<b>15</b>
<b>11 SEKT BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE</b>	<b>16</b>
<b>12 SEKT – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSSES</b>	<b>17</b>
<b>13 SPONSOREN</b>	<b>19</b>
<b>14 KONTAKT</b>	<b>20</b>

## 1 DIE KICK-OFF VERKOSTUNG ALS ZENTRALE PLATTFORM FÜR ÖSTERREICHISCHEN SEKT

*Endlich sind sie da, die ersten Sektspezialitäten mit dem Attribut „Sekt g.U. Klassik“ und „Sekt g.U. Reserve“. Die Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts am 20. Oktober erwies sich dafür als große Premierenfeier. Zu diesem Anlass präsentierten wieder mehr als 30 der besten heimischen Sekthersteller ihre prickelnden Schätze.*

Im Herbst 2016 wurden die rechtlichen Rahmenbedingungen dafür verankert – drei Qualitätsstufen führen nun zur prickelnden Spitze. Inzwischen sind Vertreter der ersten beiden Kategorien – Sekt g.U. Klassik und Sekt g.U. Reserve – auf dem Markt erhältlich. Für Liebhaber schäumender Genüsse gilt es nun beim Einkauf danach Ausschau zu halten. Den optischen Hinweis für Sekt g.U. bietet die rot-weiß-rote Banderole.

### WIE SCHMECKEN „KLASSIK“ UND „RESERVE“?

Alle Produkte der Österreichischen Sektpyramide sind geschützten Ursprungs und geprüfter Qualität. Die Basiskategorie – Sekt g.U. Klassik – garantiert vor allem die österreichische Herkunft der Trauben und Grundweine aus einem geschützten Ursprungsgebiet sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von neun Monaten. Ab der zweiten Stufe – 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 24 Monaten nach der Ernte zugelassen. Um die höchste Stufe – Österreichischer Sekt g.U. Große Reserve – zu verkosten, gilt es, sich noch etwas zu gedulden. Diese kommt erst 36 Monate nach der Ernte, also im Oktober 2018, auf den Markt.

### NEUE OFFENE VERKOSTUNGSZONE

Eine der Neuerungen bei der diesjährigen Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts war die Verkostungszone, fachlich betreut vom Magazin *wein.pur*. Hier waren Sekte g.U. der Kategorien Klassik und Reserve nach Herkunft, Rebsorte und Dosage gruppiert und

beschrieben. So hatten die Besucher die Möglichkeit, sich individuell und in Ruhe ein Bild von Charakter und variantenreicher Stilistik dieser beiden Qualitätsstufen zu machen.

### PRICKELNDES REIFEPOTENZIAL

Österreichischer Sekt in Vertikalen zurück bis in das Jahr 2003 – eine Verkostung, wie es sie in dieser Qualität und fachlicher Tiefe bisher nicht gab. Üblicherweise sind Schaumweine unmittelbar nach dem Degorgieren bereit für den Genuss. Doch manche sind für eine längere Reife vorgesehen: die Königsklasse dieses Genres, das international meist mit dem Attribut „Prestige“ versehen ist. Die von Herbert Jagersberger (Schlumberger) und Michael Malat (Weingut Malat) geführte Verkostung ging jenen Eigenschaften auf den Grund, welche Sekt für eine lange Lagerung qualifizieren. Eine sensorische Schulung, die auch Rebsorten und Dosage umfasste. Zugleich war diese Verkostung als Ausblick darauf zu erachten, wie sich Sekt g.U. Große Reserve geschmacklich präsentieren wird. Verifizieren lässt sich dies ab Herbst 2018, wenn die ersten Vertreter dieser Kategorie auf den Markt kommen.

### ÖSTERREICHISCHER SEKT ALS SPEISENBEGLEITER

Laut Umfrage des market-Instituts im Auftrag von Schlumberger ziehen nur elf Prozent der Konsumenten österreichischen Sekt als Speisenbegleiter in Erwägung. Dabei ist Sekt in seinen facettenreichen Ausprägungen bestens geeignet, vielfältige Speisen oder auch ein mehrgängiges Menü zu komplettieren. Anleitungen für kulinarische Beziehungsmöglichkeiten erhielten die Besucher der Kick-Off Verkostung in der „Sparkling Food Pairing Lounge“. In Zusammenarbeit mit dem Gourmet Magazin A la Carte gaben ausgewählte Manufakturen lukullischer Köstlichkeiten direkte Empfehlungen für die idealen Partner zu Brot, Schnecken, Käse oder Beinschinken. Der große Zuspruch verdeutlichte das Harmonie-Potenzial von österreichischem Sekt und Speisen.

## 2 NEUE BOTSCHAFTERIN FÜR DEN ÖSTERREICHISCHEN SEKT

In einem feierlichen Akt wurde Dr. Petra Stolba, Geschäftsführerin der Österreich Werbung, im Vorfeld der Kick-Off Verkostung 2017 zur neuen Botschafterin für den österreichischen Sekt gekürt. Dazu Herbert Jagersberger, Vorsitzender des österreichischen Sektkomitees: „Ich schätze das internationale Engagement von Dr. Petra Stolba rund um die österreichische Kultur sehr, insbesondere die Vermittlung österreichischer Lebensart und Kulinarik, welche auch eng mit österreichischem Sekt verknüpft sind.“

Dr. Petra Stolba zu ihrer neuen Aufgabe:

„Urlaub in Österreich ist – über die Landesgrenzen hinweg – untrennbar mit der einzigartigen Gastfreundschaft und der ausgezeichneten Kulinarik verbunden. Dabei spielt auch der österreichische Sekt eine immer wichtigere Rolle, hat er doch in den letzten Jahren mit seinem klaren Fokus auf Herkunft und Qualität einen enormen Aufschwung erlebt. Als neue Sektbotschafterin ist es mir ein besonderes Anliegen, dieses Bewusstsein bei Touristikern, Gastronomen und Gästen noch stärker zu verankern und im In- und Ausland für österreichischen Sekt zu begeistern.“

Dr. Petra Stolba ergänzt in diesem Ehrenamt Dr. Ferdinand Maier, der sich seit vielen Jahren als Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich für den guten und nachhaltigen kulinarischen Geschmack engagiert. Er ist ebenfalls als Repräsentant für den österreichischen Sekt unterwegs und setzt sich dafür auch im Bereich Qualitätssicherung, in rechtlichen Fragen sowie auf politischer Ebene ein.

Dr. Ferdinand Maier über sein erstes Jahr als Österreichischer Sektbotschafter:

„Ich habe die Erfahrung gemacht, dass überall die Türen aufgehen, wenn man über österreichischen Sekt spricht.“

### 3 DIE JAHRGÄNGE 2017 UND 2016 IN DER SEKTPRODUKTION

2017 erwies sich für die österreichischen Sekthersteller seit Langem wieder als erfreuliches Erntejahr ohne große Ausfälle. Bei entsprechend zeitiger Lese konnten Trauben mit perfekten Zucker- und ph-Werten sowie ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis gekeltert werden. 2017 wird man sich auch als Jahr für Prestige- und Große Reserve Sekte merken können. Die erwartete Weinernte liegt bei 2,3 Mio hl (Durchschnittsmenge: 2,4 Mio hl). So wie die Quantität ist auch die Qualität sehr zufriedenstellend.

2016 waren Winzer in der Steiermark, aber auch im Burgenland und in manchen Regionen Niederösterreichs von massiven Frostschäden im Frühjahr betroffen. Dazu fielen zahlreiche Weingärten in der Steiermark, dem Südburgenland, aber auch rund um den Neusiedlersee und im nördlichen Niederösterreich starkem Hagel zum Opfer. So waren die Produzenten in der Steiermark mit einem Ertragsminus von bis zu 75 Prozent und im Burgenland von rund 50 Prozent konfrontiert. Die verbliebenen Trauben kamen dank des schönen Sommers mit geradezu idealer Balance von Sonne und Niederschlag zu bester physiologischer Reife. So entstand trotz geringerer Erntemenge eine Sektqualität allerhöchster Güte.

## 4 ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS

Eine Umfrage des market Instituts im Auftrag von Schlumberger (Dez. 2016) bestätigt den neuerlichen Aufwärtstrend der Kategorie Sekt, die durch die Wiedereinführung der Schaumweinsteuer vor zwei Jahren einen herben Rückschlag erlitt. Im Jahr 2016 trinken mittlerweile 93% der gesamten Bevölkerung ab dem 18. Lebensjahr gelegentlich Sekt – das sind 4% mehr als noch im Jahr zuvor. Nahezu ein Viertel gönnt sich zumindest ein- bis zweimal im Monat ein prickelndes Gläschen, ein Plus von 6% zu 2015.

### QUALITÄTSMANAGEMENT STEIGT

Herkunft und Qualität des Sekts sind Österreicherinnen und Österreichern zunehmend wichtiger bei der Kaufentscheidung. Das liegt an zahlreichen Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung für österreichischen Sekt, an deren Entwicklung das Haus Schlumberger hrend beteiligt ist. Die wichtigsten Entscheidungskriterien beim Kauf von Sekt sind neben dem Geschmack (90%) vor allem die Herkunft (70%), ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis (57%) und eine ausgezeichnete Qualität (52%), wobei auf Sorte und Jahrgang bewusst geachtet wird. Starke Marken spielen ebenfalls eine entscheidende Rolle. Rund jeder Zweite bevorzugt eine Marke, die einen „Namen“ hat. Besonders hoch ist mit 81% die präferierte Herkunft Österreich. Ein weiterer Beleg für ein stärkeres Sektbewusstsein ist ein sich verschiebendes Genussverhalten: Etwas weniger Sekttrinker als im Vorjahr präferieren Sekt „nur“ zum Anstoßen 58% (2015: 61%), 49% trinken ihn gern als Aperitif (2015: 24%). Besonders gefragt ist Sekt heuer als Cocktail-Zutat 29% (2015: 2%) und als Begleitung zu Speisen 11% (2015: 2%) – Trends, die in der Bar-Szene und der Gastronomie eine wachsende Rolle spielen.

### QUALITÄT DARF DEUTLICH MEHR KOSTEN ALS IN DEN VORJAHREN

Beim Kauf einer Flasche Sekt ist neben dem guten Geschmack und der Herkunft die Qualität entscheidend. Das steigende Qualitätsbewusstsein zeigt sich auch in der Bereitschaft, für guten Sekt etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Der Großteil der Sektconsumenten kauft im klassischen Lebensmittelhandel. Eine Flasche Sekt (0,75l) darf dort durchschnittlich EUR 8,45 (2015: EUR 6,21) kosten. In einer Vinothek oder einem Spezialitätengeschäft – bevorzugtes

Einkaufsterrain von Kennern und Liebhabern – können bereits EUR 14,26 pro Flasche (2015: EUR 10,60) verlangt werden. Wer in einem Restaurant oder einer Bar eine Flasche Sekt trinkt, ist durchschnittlich bereit rund EUR 31,- (2015: EUR 19,38) für die Flasche zu bezahlen.

### 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 österr. Wein über 85% Marktanteil).

## 5 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.

## 6 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 Know-how 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 präserter 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. Auch die Entwicklung weintouristischer Aktivitäten ist Teil dieser Zusammenarbeit.

Vorsitzender des Sektkomitees – gewählt für fünf Jahre – ist Herbert Jagersberger aus dem Hause Schlumberger, Geschäftsführer ist Mag. Benedikt Zacherl.

## 7 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. Heute spiegeln sich die herausragenden Leistungen der führenden Sekthäuser und Sekt erzeugenden Winzer in der großen Beliebtheit ihrer Produkte wider. Dennoch fehlte es bisher an einem klar definierten Regelwerk für eine entsprechend wertige Gesamtpositionierung im Portfolio der österreichischen Weinkategorien. Dieses wurde vom Österreichischen Sektkomitee in Form der neuen Sekt-Qualitätspyramide definiert.

## 8 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 Weinbauggebiet (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 2 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. 12g/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 3 Jahren)
- Mind. 30 Monate auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Ausbeutesatz 50% (Saft der Traubenmenge)
- Lagenbezeichnung / angemeldete Rieden erlaubt
- Dosage max 12g/l (brut und extra brut/brut nature)
- Handlese (max. Schütthöhe 35cm)
- 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.



## 9 DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT

### HÖHE DER DOSAGE

<b>Bezeichnung</b>	<b>Restzuckergehalt</b>
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 so genannte Grundwein – ein fertig vergorener, sorgfältig ausgewählter Wein – mit Hefe und einem Tiragelikör (eine spezielle Zuckertlösung) 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 feinerperlig 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  $-24^{\circ}\text{C}$  getaucht, die Hefe dadurch eingefroren. Anschließend wird die Flasche geöffnet, wobei der Hefe-Eis-Propfen 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 Sektgedrucksfüllers in die Flasche gefüllt, wobei die gesetzliche Mindestherstellzeit im Erzeugerbetrieb 6 Monate beträgt.

## 10 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. Laetizia Riedel stellte das Glas am 21. Oktober 2016 erstmals der Öffentlichkeit vor. Vertrieben wird das hochwertige Glas von Riedel (entspricht der Veritas Serie) über das Österreichische Weininstitut (ÖWI).

## 11 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 Willkommenschluck anzubieten. Sekt ist jedoch nicht nur ein wunderbarer Aperitif, sondern stellt in seinen unterschiedlichen Cuvées und Geschmacksrichtungen einen hervorragenden Speisenbegleiter 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 Sekt liegt man garantiert richtig.

## 12 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 (mehnteilige 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. Für die Kühlung reicht die normale Kühlschranktemperatur, wobei der Sekt nach 12 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 aber auch funktionsgerecht sein – 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 halten 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.

## 13 SPONSOREN

Um die Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts 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](http://www.araplus.at))

**Marzek Etiketten** ([www.marzek.at](http://www.marzek.at))

**Korken Schiesser** ([www.schiesser.at](http://www.schiesser.at))

**Österreich Wein Marketing** ([www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at))

**Vetropack** ([www.vetropack.at](http://www.vetropack.at))

**Vinoversum Poysdorf** ([www.vinoversum.at](http://www.vinoversum.at))

**Vöslauer** ([www.voelauer.at](http://www.voelauer.at))

**Wiener Zucker** ([www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at))



ÖSTERREICHISCHER  
SEKT

## 14 KONTAKT

Mag. Benedikt Zacherl  
Österreichisches Sektkomitee  
Zaunergasse 1-3, 1030 Wien  
M +43 664 826 25 96  
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