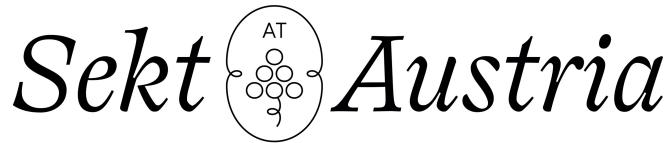




PRESSEMAPPE 2025



AGENDA:

1. TAG DES SEKT AUSTRIA: DAS GROSSE PRICKELN KANN BEGINNEN!
2. ÜBERSICHT PROGRAMM TAG DES SEKT AUSTRIA
3. ZEHN JAHRE SEKT-AUSTRIA-PYRAMIDE
4. SEKT AUSTRIA IM NEUEN WEINGESETZ
5. DER SEKTJAHRGANG 2025
6. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTMARKTS
7. DR. CHRISTA KUMMER-HOFBAUER IST NEUE SEKT-AUSTRIA-BOTSCHAFTERIN: „JEDE PERLE ERZÄHLT EINE GESCHICHTE“
8. DER KREIS DER SEKT-AUSTRIA-BOTSCHAFTER*INNEN
9. SEKT AUSTRIA IN ZAHLEN
10. SEKT AUSTRIA IST ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U.
11. DAS SEKT-AUSTRIA-GLAS
12. GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART
13. DAS SEKT-AUSTRIA-KOMITEE
14. RÜCKBLICK AUF DIE AKTIVITÄTEN DES SEKT-AUSTRIA-KOMITEES
15. SPONSOREN & PARTNER
16. KONTAKT

1. TAG DES SEKT AUSTRIA: DAS GROSSE PRICKELN KANN BEGINNEN!

Einmal selbst am Rüttelpult stehen, beim Degorgieren Hand anlegen oder sich durch feinste prickelnde Spezialitäten kosten – all das wird rund um den Tag des Sekt Austria möglich! Jedes Jahr am 22. Oktober öffnen zahlreiche österreichische Sekthersteller*innen ihre Kellereien und laden zu einem vielfältigen wie anregenden Programm ein.

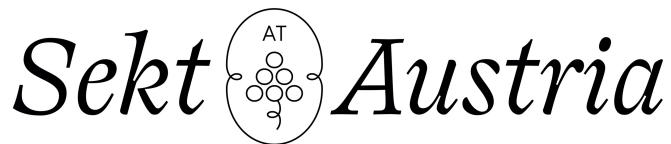
Der Tag des Sekt Austria ist der offizielle Startschuss in die prickelndste Zeit des Jahres – und das wird gebührend gefeiert. Zwischen Samstag, dem 18. Oktober, und Mittwoch, dem 22. Oktober 2025, öffnen viele Sektkellereien ihre Kellertore für Besucher*innen und gewähren spannende Einblicke in die Welt des österreichischen Schaumweins.

Ob thematische Verkostungen, Führungen durch die Kunst der Sektherstellung, Live-Degorgieren oder sogar Sabrieren – das Programm sprudelt vor Vielfalt. Kulinarische Specials von Austern bis zu einer ganzen Menüfolge mit prickelnder Begleitung oder Rundfahrten durch idyllische Kellergassen mit Sekt-Austria-Verkostung machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.

Stolz auf das rot-weiß-rote Prickeln!

Konsument*innen fordern heute mehr denn je die Transparenz von Herstellungsprozessen in verschiedenen Lebensbereichen, vor allem bei der Lebensmittelerzeugung. Genau das bietet Sekt Austria. Diese Bezeichnung darf nur für Sekt verwendet werden, der zu 100 Prozent aus Österreich stammt, also von der Traube bis zum fertigen Produkt. Sichtbares Zeichen dafür ist die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf einer Sektflasche. Damit ist auch garantiert, dass der Sekt von einer eigenen Verkosterkommission sensorisch geprüft wurde.

Der Tag des Sekt Austria dient auch der stärkeren Bewusstseinsbildung für Qualität, Geschmacksbild und Herkunft des österreichischen Sekts, sowohl bei den Konsumentinnen und Konsumenten als auch bei den Akteuren in der Gastronomie und im Handel.



2. ÜBERSICHT PROGRAMM TAG DES SEKT AUSTRIA

Details zu allen Programmen: sektaustria.at

A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti

Offene Kellertüre mit Gratis-Verkostung unserer exklusiven Sektspezialitäten. Sektspezialist Norbert Szigeti steht gerne für Fachgespräche zur Verfügung und teilt sein umfangreiches Wissen.

Datum: Samstag, 18.10.2025

Zeit: 11:00 bis 17:00 Uhr

a-nobis.at

Weingut und Heurigenhof Bründlmayer

Reise von der Herstellung von Sekt Austria über eine Verkostung bis zum kulinarischen Genuss mit Austern.

Datum & Uhrzeit: Samstag, 18.10.2025 um 16:00 Uhr | Sonntag, 19.10.2025 um 11:00 Uhr

heurigenhof.at

Weingut Esterházy

100 Prozent Blaufränkisch, der prickelt – entdecken Sie die Sekt-Austria-Pyramide des Weinguts Esterházy: Brut NV, Rosé Reserve 2020 und Große Reserve 2019.

Datum: 18.10.2025 bis 25.10.2025 (außer Sonntag)

Uhrzeit: 10:00 bis 18:00 Uhr (Samstag 10:00 bis 16:00 Uhr)

esterhazywein.at/events

Christina Hugl Sekt & Pet-Nat

Weinschauen bei Christina Hugl in Langenlois. Verkostung aller Weine & Premiere des neuen Sekt Austria Große Reserve Langenlois.

Datum: 10.10.2025 und 11.10.2025

Uhrzeit: 13:00 bis 18:00 Uhr

christinahugl.at

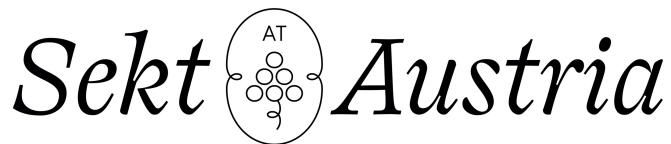
Sektkellerei Inführ

Führungen durch die Sektkellerei, Sektausschank quer durch das bunte Sekt- und Schaumweinprogramm, Kulinarische Schmankerl vom Marienhof in Unterkirchbach.

Datum: Samstag, 18.10.2025

Uhrzeit: 13:00 bis 20:00 Uhr

infuehr.at



Weingut Jordan

Feuer & Flamme für Sekt: Verkostung unseres gesamten Sortiments, dazu köstlicher Flammkuchen aus dem Weinviertel bei gemütlichem Feuer im charmanten Innenhof.

Datum: Freitag, 24.10.2025

Uhrzeit: 11:00 bis 20:00 Uhr

weingut-jordan.at

Kattus – Wiener Schaumweinmanufaktur

Entdecken Sie die Kunst der Flaschengärung, verkosten Sie edle Sekt und erleben Sie Innovation und Nachhaltigkeit im historischen Ambiente.

Datum: Mittwoch, 22.10.2025

Uhrzeit: 13:00 bis 18:00 Uhr

kattus.at

Weingut Fred Loimer

Vorbeischauen lohnt sich! Wir feiern den Tag des Sekt Austria mit dem NEUEN: LANGENLOIS BLANC DE BLANCS 2020 Brut Nature, Sekt Austria Große Reserve, Niederösterreich

Datum: den gesamten Oktober 2025

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr.: 09:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 17:00 Uhr, Sa.: 10:00 bis 17:00 Uhr

loimer.at

Weingut Malat

Das MALAT: Sekt-Rendezvous. Wir führen Sie durch den Weinkeller, zeigen Ihnen unseren Betrieb, erzählen Aktuelles aus dem Weinbau und Historisches aus unserer 300-jährigen Geschichte.

Datum: Samstag, 18. und Dienstag, 21.10.2025

Beginn: 10:00 Uhr / maximal 16 Personen / ca. 2 Stunden

malat.at

Weinmarkt Poysdorf, Poysdorf

17.10.2025: Prickelnde Weingartenwanderung

18.10.2025: Sekt-Special-Verkostungsabend

19.10.2025: Führung in der Poysdorfer Sektwelt und prickelnde Traktorrundfahrt

weinmarkt-poysdorf.at

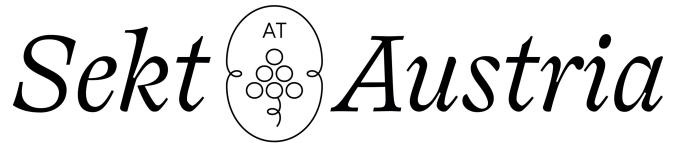
Weingut Regele, Ehrenhausen

Führung durch die Sektkellerei, Verkostung nach der Sekt-Austria-Pyramide und Rohsektverkostung

Datum: Samstag, 18.10.2025

Uhrzeit: 11:00 bis 15:00 Uhr

regele.com



Sektkellerei Schlumberger

Kostenlose Führungen und Verkostungen, zu jeder vollen Stunde haben die Besucher*innen die Möglichkeit, eine Einführung in die Welt der Sekt-Sensorik zu erhalten.

Datum: Samstag, 18.10.2025

Uhrzeit: 12:00 bis 20:00 Uhr

schlumberger.at

Weingut Steininger, Langenlois

Zwei Tage prickelnder Genuss – Tag des Sekt Austria bei uns im Weingut!

Datum: Freitag, 17. und Samstag, 18.10.2025

Uhrzeit: 10:00 bis 17:00 Uhr

weingut-steininger.at

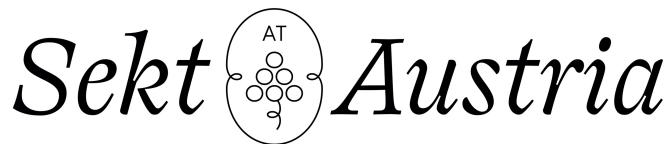
Sektkellerei Szigeti

Eine eigene Flasche Sekt Austria degorgieren, SZIGETI-Sekte verkosten, Kellerführung erleben, knackige Wurstspezialitäten aus der Region genießen.

Datum: Samstag, 18.10.2025

Uhrzeit: 10:00 bis 17:00 Uhr

szigeti.at



3. ZEHN JAHRE SEKT-AUSTRIA-PYRAMIDE

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.

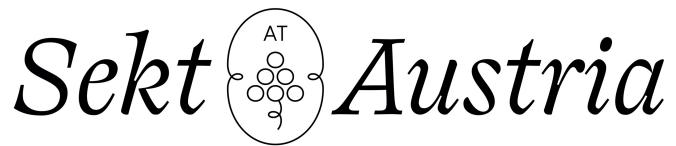
Trotz der unterschiedlichen Ausrichtungen und individuellen Interessen der Hersteller*innen sahen alle eine echte Chance für die Zukunft und – auch durch die gute Moderation durch die ÖWM – die Verhandlungen trugen Früchte und 2014 konnte die Sekt-Austria-Pyramide (vormals Sektpyramide) präsentiert werden. 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.

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 – sowohl den Akteur*innen der Branche als auch den Konsument*innen.

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 Sekt-Austria-Komitee 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.

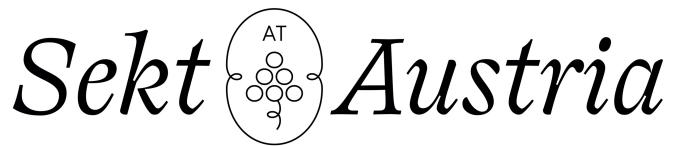
Aurore Jeudy, Vorsitzende von Sekt Austria, dazu: „Sekt Austria wird heute als Gütezeichen verstanden. Mit der Schaffung der Sekt-Austria-Pyramide hat Österreich als Schaumweinherkunft enorm an Image gewonnen. Ich kann nur dazu gratulieren, dass das gelungen ist.“



4. SEKT AUSTRIA IM NEUEN WEINGESETZ

Aktuell werden in allen Weinbaugebieten und Weinbauvereinen Österreichs Vorbereitungen getroffen, um die laut EU-Weingesetz vorgeschriebenen Erzeugervereinigungen zu gründen und entsprechende Produktspezifikationen für die als Herkunft geschützten Ursprungs (g.U.) zu klassifizierenden Produkte zu erstellen.

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. Aktuell wird begonnen, mit den hinkünftigen Erzeugervereinigungen darüber zu sprechen, wie Sekt Austria als Produktspezifikation in die neu gegründeten Erzeugervereinigungen integriert werden kann.



5. DER SEKTJAHRGANG 2025

2025 wird als herausragend gutes Jahr für Sektgrundwein in die Geschichte eingehen. Der Blick auf die Vegetationsperiode weist den Weg dahin: Ein kühler Juli, gefolgt von einem warmen, aber nicht zu heißen August, ermöglichte eine langsame und optimale Reifung. Die phenolische Reife war manchmal sogar etwas weiter fortgeschritten als die technologische Reife. Der Gesundheitszustand ist perfekt. Die Vegetationsperiode war aufgrund eines feuchten Frühlings nicht ohne Risiko, aber der Pilzdruck konnte allgemein unter Kontrolle gehalten werden.

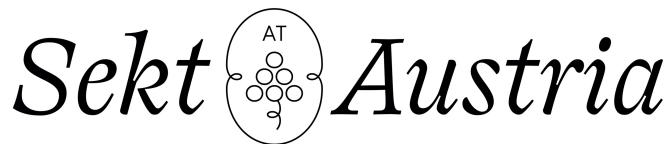
Bei den Weißweinen machte Chardonnay den Start bei der Weinlese. Chardonnay und auch Pinot Blanc weisen ein Zucker-Säure-Gleichgewicht auf, das für einen großen Jahrgang spricht. Der pH-Wert der „Cuvées“ (Saft des ersten schonenden Pressvorgangs) liegt zwischen 2,95 und 3,05, was auf ein außergewöhnliches Lagerpotenzial hindeutet.

Welschriesling wurde zwischen acht und zehn Tage später gelesen und profitierte ebenfalls von ausreichend Sonne und kühlen Nächten. Er wird zweifellos Frucht und Struktur in die Assemblagen bringen.

Die Grünen Veltliner, die auf wärmeren Parzellen wachsen, werden einen etwas geringeren Ertrag pro Hektar haben. Jene Trauben, die vor dem 23. September geerntet wurden, zeichnen sich durch schöne Würze und Blumenaromen aus. Der Regen am 24., 25. und 26. September gebot, die Lese zu unterbrechen, damit die noch an den Stöcken verbliebenen Trauben trocknen konnten.

Die Roséweine zeichnen sich durch eine außergewöhnliche aromatische Frische aus. Sankt Laurent ist besonders charmant, ebenso wie Pinot Noir. Zweigelt verbindet Frische und Fruchtigkeit mit Volumen, während sich Blaufränkisch mit faszinierender Spannung und Klarheit präsentiert.

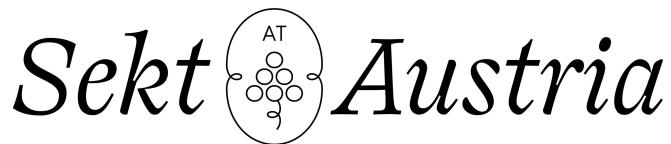
Bis Sekt Austria des Jahrgangs 2025 bereit für den Genuss ist, gilt es, sich noch etwas zu gedulden, die Vorfreude darauf ist schon jetzt berechtigt.



6. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTMARKTS

Wie viele andere Getränkekategorien – von Bier bis Spirituosen – steht auch der Schaumweinmarkt aktuell vor wirtschaftlichen Herausforderungen. Bei den Konsument*innen macht sich eine allgemeine Kaufzurückhaltung bemerkbar. Trotz dieser Rahmenbedingungen zeigt sich der Markt jedoch vergleichsweise stabil mit einem leichten Absatzrückgang von -1,6 Prozent und einem Umsatzrückgang von -1,9 Prozent im Vergleich zur Vorjahresperiode. Auf dem Schaumweingesamtmarkt bleibt Sekt mit knapp 70 Prozent klarer Marktführer. Wer zu heimischem Sekt greift, stärkt nicht nur Arbeitsplätze und regionale Wertschöpfung, sondern genießt auch ein Produkt, das für lange Tradition, Genusskultur und ein besonderes Lebensgefühl steht. Das vierte Quartal ist traditionell die stärkste Zeit für Sekt, somit sieht man der kommenden Sekt-Hochsaison mit Weihnachtsgeschäft, Silvester und Ballsaison optimistisch entgegen. Zumal der Trend zur Regionalität und das Vertrauen in die Qualität heimischer Produkte dafürsprechen. (Quelle: AC Nielsen, Sektmarkt LEH inkl. H/L, KW 5-36/2025)

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.



7. DR. CHRISTA KUMMER-HOFBAUER IST NEUE SEKT-AUSTRIA-BOTSCHAFTERIN: „JEDER PERLE ERZÄHLT EINE GESCHICHTE“

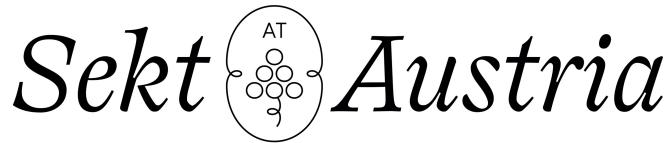
Sie ist Geowissenschaftlerin, Theologin, Moderatorin, Speakerin und prägte über drei Jahrzehnte als Moderatorin die Wetterredaktion im ORF. Bei ihrem Start 1995 schrieb Dr. Christa Kummer-Hofbauer als erste Frau in dieser Rolle Geschichte. Parallel arbeitete sie in wissenschaftlichen Projekten und entwickelte Themen zu Klima, Gesundheit und Nachhaltigkeit auf Social-Media-Plattformen. Ihre Vorträge und Moderationen zu Klima- und Umweltfragen begeistern das Publikum und sensibilisieren für Verantwortung gegenüber Natur und Gesellschaft.

Als landwirtschaftliches Produkt steht Sekt Austria viel mit Klima, Meteorologie und Geografie in Verbindung. Umso treffender lautet ihr Motto: „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.“

Über ihre Medienkarriere hinaus ist Dr. Christa Kummer-Hofbauer anerkannte Theologin, deren fundiertes Verständnis von Wissenschaft und Glaube ihre öffentliche Arbeit prägt. Als gefragte Speakerin spricht sie regelmäßig zu Themen wie Klimawandel, Nachhaltigkeit, Extremwetterereignisse und gesellschaftlicher Wandel. Zudem moderiert sie große gesellschaftspolitische Veranstaltungen und interdisziplinäre Diskussionen. Seit 2021 steht sie als Präsidentin an der Spitze des Vereins Grünes Kreuz, eines über 100 Jahre alten karitativen Vereins, der für Naturschutz, Wildtier- und Flüchtlingshilfe sowie gesellschaftliches Engagement steht. In dieser Funktion organisiert sie den traditionsreichen Jägerball, den ältesten jagdlichen Ball Österreichs. Unter ihrer Leitung ist der Ball nicht nur gesellschaftliches Highlight der Saison, sondern auch wichtige Einnahmequelle für soziale Projekte. Damit verbindet Dr. Christa Kummer-Hofbauer Tradition, Engagement und Zukunftsvisionen zu einer beeindruckenden beruflichen Bilanz.

Dr. Christa Kummer-Hofbauer folgt in ihrer Rolle auf Kabarettist Andreas Vitasek, welcher der neuen Amtsinhaberin Rosen streut: „Ich kann mir keine bessere Nachfolgerin vorstellen.“

„Dr. Christa Kummer-Hofbauer sind Themen wie Umwelt und Soziales wichtig, vor allem ist sie eine bekennende Liebhaberin prickelnder Genüsse und versteht, die Menschen mit ihren Vorträgen zu begeistern. Ich bin sicher, dass wir mit ihrer Unterstützung viele neue Fans für Sekt Austria gewinnen können!“ So Aurore Jeudy, Vorsitzende des Sekt-Austria-Komitees.



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

Seit 2016 bittet das Österreichische Sektkomitee jedes Jahr eine Persönlichkeit des öffentlichen Lebens mit besonderer Affinität zu Genuss und Kultur, das Amt der Sektbotschaft zu übernehmen.

2025: DR. CHRISTA KUMMER-HOFBAUER

Geowissenschaftlerin, 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

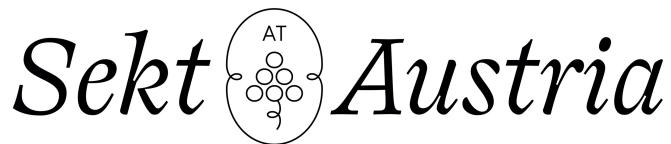
Präsidentin der Sommelier Union Austria, Wirtin der Angereralm

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 daher 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!“

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

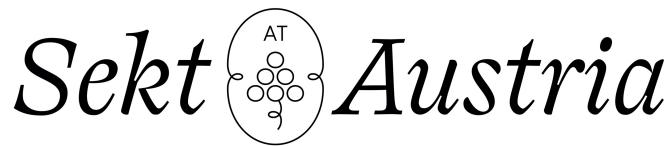
Öffentlichkeitsarbeit Haus des Europäischen Parlaments, GF Österreich Werbung a. D.

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.“



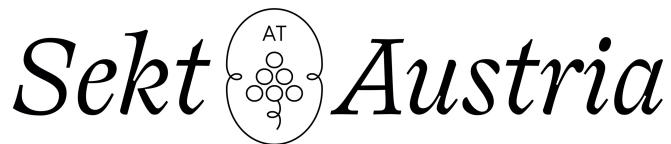
9. SEKT AUSTRIA IN ZAHLEN

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.)



10. SEKT AUSTRIA IST ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U.

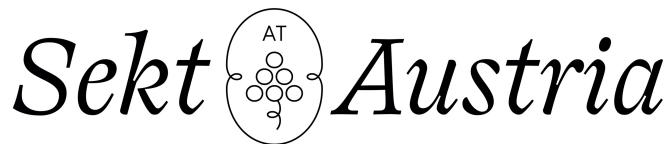
Für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) wurde am 26. Jänner 2022 mittels Verordnung ein neues Kapitel aufgeschlagen. Dieses umfasst die Umbenennung auf Sekt Austria sowie die Adaptierung der dreistufigen Pyramide.

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 Umbenennung und die Änderungen in der Sekt-Austria-Pyramide hatten vor allem das Ziel, österreichischen Sekt noch unverwechselbarer zu positionieren. Allen voran solltet mit der Bezeichnung „Sekt Austria“ die 100-prozentig österreichische Herkunft mehr in das Bewusstsein der Konsumenten gerückt werden. Außerdem findet sich auf dem Etikett die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung (Bundesland) mit dem Kürzel „g.U.“, das garantiert, dass die Trauben ausschließlich aus Österreich kommen und auch hier die Versektung stattgefunden hat. Eine genauere Herkunftsangabe – von der Gemeinde bis zur Riede – ist je nach Stufe in der Sekt-Austria-Pyramide möglich.

Pyramide Sekt Austria



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



SEKT AUSTRIA STATT KLASSIK

Zusätzlich muss ein österreichischer Sekt für die Klassifizierung als „Sekt Austria“ einer sensorischen Qualitätsprüfung durch eine eigene Verkosterkommission standhalten. Sichtbares Zeichen für die erfolgte positive Prüfung ist die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf einer Sektflasche. Mit der Änderung auf „Sekt Austria“ bildet ebendiese Bezeichnung bereits die Einstiegskategorie und ersetzt damit die Kategorie „Klassik“. Für Sekt Austria Reserve ist nunmehr die Angabe einer Gemeinde erlaubt. Bei Sekt Austria Große Reserve wurde die Lagerzeit auf der Hefe auf 36 Monate erhöht und die Angabe einer Gemeinde oder eines Gemeindeteils ist verpflichtend, darüber hinaus ist das Anführen einer Großlage oder Riede auf dem Etikett erlaubt.

BEISPIELE FÜR DIE KORREKTE SCHREIBWEISE IN WEINKARTEN:

Sekt Austria demi-sec Cuvée Kärnten g.U. NV

Sekt Austria Reserve extra brut Wien g.U. 2021

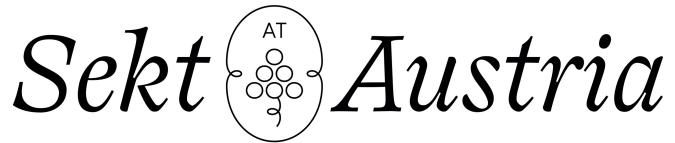
Sekt Austria Reserve brut Rosé Burgenland g.U. Gols NV

Sekt Austria Große Reserve extra brut Steiermark g.U. Ehrenhausen 2019

Sekt Austria Große Reserve brut Grüner Veltliner Niederösterreich g.U. Ried Heiligenstein NV

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 „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.

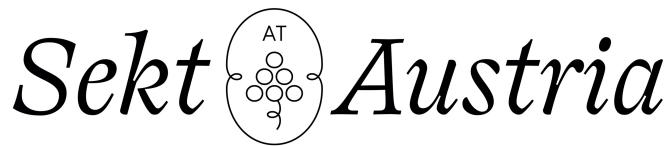


11. DAS SEKT-AUSTRIA-GLAS

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 Sekt 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.



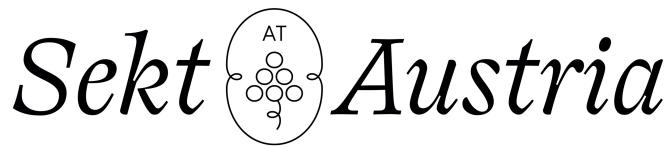
12. GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART

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 seiner 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 Traditionnelle“ (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.

Mit 26. Jänner 2022 trat eine neue Verordnung in Kraft, welche die Umbenennung von Österreichischem Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) auf Sekt Austria sowie die Adaptierung der dreistufigen Pyramide umfasst.



13. DAS SEKT-AUSTRIA-KOMITEE

Im Jahr 2013 wurde das Österreichische Sektkomitee gegründet und ist vom rechtlichen Status her vergleichbar mit den zwölf regionalen Weinkomitees – wie etwa Weinviertel, Kamptal oder Thermenregion, jedoch mit einem Wirkungsbereich für ganz Österreich.

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 Sekt-Austria-Komitees 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 Pflieger

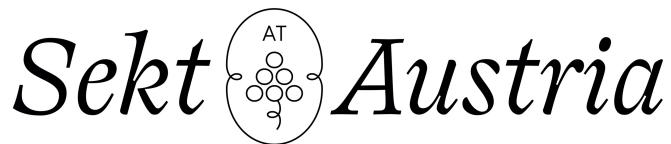
Weingut Pflieger, Kleinhadersdorf
weinvierteldac.at/winzer/pflieger

Georg Regele
F&S Regele, Ehrenhausen
regele.com

Florian Rieder
Weingut Christian Rieder, Kleinhadersdorf
riederwein.at

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

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



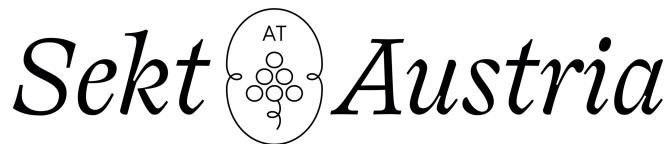
14. RÜCKBLICK AUF DIE AKTIVITÄTEN DES SEKT-AUSTRIA-KOMITEES

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 Sekt-Austria-Komitees zusammen, um fortan ihre Kräfte für einen gemeinsamen Weg zu bündeln.

Der Rückblick auf das seither Geschaffene kann sich sehen lassen. Unter der damaligen Spitz 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 sogar 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 Sektglaß wurde 2016 auf den Markt gebracht – gemeinschaftlich entwickelt vom Sekt-Austria-Komitee, 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 Sekt-Austria-Komitee 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.

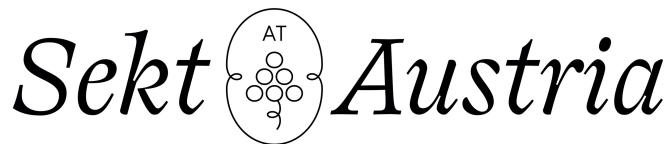
Die ersten Jahre des Sekt-Austria-Komitees waren auch von der Wiedereinführung der Sektsteuer geprägt, welche als Bagatellsteuer einen Wettbewerbsnachteil für die österreichischen Sekthersteller*innen darstellte sowie eine Ungleichstellung gegenüber anderen Schaumweinen. Nach unermüdlichen Bemühungen 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 Sekt-Austria-komitees 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.“

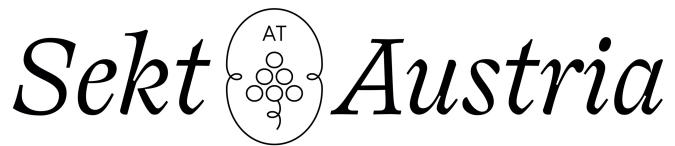


Ebenfalls in das Jahr 2024 fällt die Präsentation der neuen Sekt-Austria-Broschüre, die in Zusammenarbeit der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) mit dem Sekt-Austria-Komitee entstanden ist. 40 Seiten wird detailliert dargestellt, wie ein Sekt Austria entsteht, wo die Trauben dafür wachsen und welche 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.

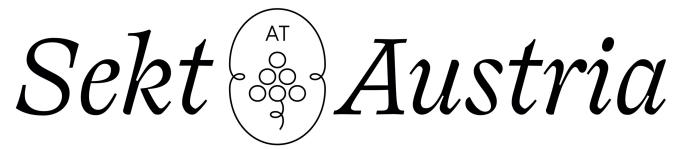
Die Initiative, welche 2013 mit gut 100 Sekthersteller*innen begann, trägt inzwischen gute Früchte. Darstellen lässt sich dies an der Anzahl der Sekthersteller*innen, welche sich in den vergangenen zehn Jahren auf nahezu 300 verdreifachte.



15. 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)
BT Watzke (bt-watzke.at)
Carini Etiketten (carini.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)



16. KONTAKT

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