

Besucherrekord und ein Meisterstreich auf der Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts

Die Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts brillierte mit einem neuen Besucherrekord – und dem Ergebnis einer epochalen Verkostung. Bei einem Länderwettkampf mit prominent besetzter Jury konnte sich österreichischer Sekt gegenüber Champagner sensationell behaupten.

Am Dienstag, den 21. Oktober lockte die jährliche Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts rund 1.200 Liebhaber schäumender Genüsse ins MuseumsQuartier21. Dabei zeigen die um knapp 20 Prozent gestiegenen Besucherzahlen, dass österreichischer Sekt in seiner Beliebtheit noch weiter zunimmt. Eine erfreuliche Bilanz für die gesamte heimische Sektwirtschaft und speziell für die rund 30 ausstellenden Sektproduzenten.

Österreichischer Sekt zeigt Flagge

Zu einer Sternstunde für den österreichischen Sekt avancierte der Länderkampf zwischen Österreich und der Champagne. Dabei unterzogen prominente Experten und Sektliebhaber in einer Blindverkostung Sekt und Champagner einem geschmacklichen und qualitativen Vergleich. Ein wahrlich prickelnder Länderwettkampf, bei dem sich österreichischer Sekt eindrucksvoll behauptete. In sechs Durchgängen wurde je ein Paar aus Sekt und Champagner ins Rennen geschickt. Ein heißes Kopf-an-Kopf Rennen in sechs Flights, bei dem österreichischer Sekt die Gegenüberstellung ausgezeichnete drei Mal für sich entscheiden konnte.

Drei neue Qualitätsstufen für österreichischen Sekt

Erst im Frühjahr 2013 haben sich die renommierten Sekthäuser gemeinsam mit den versektenden Winzern unter dem Dach des Österreichischen Sektkomitees neu organisiert. Und sie haben bereits wichtige zukunftsweisende Schritte gesetzt. Anlässlich der Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts wurde das Modell der 3-stufigen Qualitätspyramide vorgestellt. Diese nimmt in ihrer Spitzenkategorie Maß an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagner oder Franciacorta – und geht in manchen Punkten sogar darüber hinaus. Die Basiskategorie (Stufe 1) bedingt die Mindestanforderungen für österreichischen Qualitätsschaumwein. Sie garantiert vor allem die österreichische Herkunft der Trauben und Grundweine sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten. Ab der zweiten Stufe sind ausschließlich Sekte zugelassen, die nach der Traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert wurden. Die Trauben und Grundweine müssen hier aus einem generischen Weinbaugebiet stammen (Bundesland) und eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten ist vorgeschrieben. Für die höchste

Stufe der flaschenvergorenen Spitzensekte 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 der entsprechenden Hefe-Lagerzeit kommen die Sekte dieser Kategorie erst 3 Jahre nach der Ernte auf den Markt.

„Sparkling Wine-Sommelier“ und „Sparkling Wine-Connaisseur“

Auch im Bereich der Ausbildung und Schulung war das Österreichische Sektkomitee aktiv und konnte ein neues Modell vorstellen. So werden Schulungsunterlagen und Lehrmaterial für Sommelierausbildung und Weinakademie zum Thema „Österreichischer Sekt“ sowie generell zu Schaumwein neu erstellt. Zudem bietet das WIFI in der Berufsausbildung ab dem nächsten Jahr eine eigene Zusatzausbildung an. Hier lernen die Teilnehmer in sechs Tagen den gesamten Umfang dieses detailreichen Genres. Die Absolventen dürfen sich nach erfolgreicher Prüfung „Sparkling Wine-Connaisseur“ nennen, während bereits geprüfte Sommeliers das Diplom „Sparkling Wine-Sommelier“ erhalten.

PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross | grosswerk | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com