

## **EINLADUNG ZUR GROSSEN KICK-OFF VERKOSTUNG ZUM TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS**

*Premiere für den Österreichischen Sekt! Erstmals versammeln sich rund 30 der besten Sektproduzenten des Landes zur gemeinsamen Präsentation. Anlässlich der Kick-Off Verkostung zum Tag des Österreichischen Sekts am 21. Oktober bringen sie ihre feinsten Spezialitäten in die Ovalhalle und Arena 21 des MuseumsQuartiers in 1070 Wien.*

Der 21. Oktober ist mit der großen Kick-Off Verkostung der Auftakt in die Sekt-Hochsaison. Es ist die Leistungsschau der Österreichischen Sekthersteller. Nur Produzenten Österreichischer Qualitätsschaumweins – versektende Winzer sowie renommierte Sekthäuser – sind als Aussteller zugelassen. Die ideale Gelegenheit, sich mit den Herstellern persönlich über ihre Produkte zu unterhalten und so die Vielfalt des heimischen Schaumweins zu entdecken. Und die richtige Dosis von Genuss und Information wählt man ganz nach eigenem Gusto.

### **Wettkampf: Österreichischer Sekt versus Champagner**

Die Champagne gilt als Ursprungsland des Schaumweins und genießt ausgezeichnete Reputation. Dank der sehr positiven Entwicklung verfügt auch Österreichischer Sekt über bestes Renommee. Grund genug für das Österreichische Sektkomitee zu zeigen, dass Österreichischer Sekt es ohne weiters mit Champagner aufnehmen kann. Im Vorfeld der Kick-Off Verkostung werden prominente Experten und Sektliebhaber in einer geheimen Blindverkostung testen, ob diese Einschätzung zutrifft. Auf das Ergebnis darf man schon jetzt gespannt sein.

### **Sekt im Aufwind**

In seiner überregionalen Organisation ist Sekt noch ein sehr junges Thema in Österreich. Erst im Frühjahr 2013 haben sich die Produzenten unter dem Dach des Österreichischen Sektkomitees neu organisiert. Und sie haben bereits wichtige zukunftsweisende Schritte gesetzt. Im Mittelpunkt steht dabei die Schaffung einer 3-stufigen Qualitätspyramide, deren Inhalte am 21. Oktober erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt werden. Die damit verbundenen Regelungen dienen der langfristigen Qualitätssicherung sowie einer besseren Orientierung für die Konsumenten. Der erfolgreiche Weg des Österreichischen Sekts wird hinkünftig auch im Bereich der Ausbildung sichtbar. Dafür besteht eine enge Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Sommelierverband und der Weinakademie Österreich. Die Einführung einer eigenen Kategorie im SALON Österreich Wein sowie ein Fokus bei den Aktivitäten der Österreich Wein Marketing (ÖWM) stärken gleichermaßen den Stellenwert des heimischen Sekts.

## Kulinarische und fördernde Sekt-Begleiter

Zahlreiche Hersteller köstlicher Gourmandisen werden ebenfalls erwartet. Herzhaftes reichen „der tschürtz“ Schinkenmanufaktur und Grossauer Edelkonserven zur Verkostung, mit erlesenen Schokoladen erfreuen Styx-Taste & Beauty und Erfrischendes wird von Vöslauer Mineralwasser sowie Lavazza Kaffee geboten. Damit anschließend jede leere Flasche Sekt den richtigen Weg zum Recycling findet, ist ARA – Österreichs führender Recyclingspezialist für Verpackungen – als Partner mit dabei. Unterstützt wird die Veranstaltung zudem von der Österreich Wein Marketing und Marzek Etiketten.

### ALLE FAKTEN

**Was:** Verkostung Österreichischer Sektspezialitäten

**Wann:** Dienstag, 21. Oktober 2014

**Uhrzeit:** Presse- und Fachbesucher ab 14.00, Publikumsverkostung von 16.00 bis 21.00

**Wo:** Ovalhalle und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21, Museumsplatz 1/5, 1070 Wien

**Wieviel:** € 20,- pro Person an der Tageskassa

**Vorverkauf:** € 15,- unter

[www.ticketgarden.com/tickets/kick-off-zum-tag-des-oesterreichischen-sekts/](http://www.ticketgarden.com/tickets/kick-off-zum-tag-des-oesterreichischen-sekts/)

**Info:** [www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at)

**Presseakkreditierung:** +43 1 236 26 64 oder [dagmar@grosswerk.com](mailto:dagmar@grosswerk.com)

### KONTAKT

Tina Patronovits | M.A.C. Hoffmann & Co GmbH | +43 1 587 12 93-11

[t.patronovits@mac-hoffmann.com](mailto:t.patronovits@mac-hoffmann.com) | [www.mac-hoffmann.com](http://www.mac-hoffmann.com)

### PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross | grosswerk Kunst & Kulinarik | +43 1 236 26 64

[werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)