

Medieninformation  
Wien, im Oktober 2015

## **Das war der Kick Off zum Tag des österreichischen Sekts: neue Klassifizierung, neue Webseite und neues Sektmagazin**

*Das Interesse am prickelnden Genuss österreichischer Herkunft steigt – das verdeutlichten mehr als 1.200 Besucher der Kick Off-Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts am Mittwoch, den 21. Oktober. Ein strahlender Event, in dessen Mittelpunkt die besten Sekthersteller des Landes mit ihren vielfältigen Spezialitäten standen.*

Die Leistungsschau des österreichischen Sekts, so bezeichnete Herbert Jagersberger, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees, die Kick Off-Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts. Neben den feinen Sektspezialitäten wurden auch einige bedeutende Neuigkeiten präsentiert. So können Liebhaber der moussierenden Perlen ab sofort auf der neuen Website [www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at) Hintergrundinformationen und Aktuelles rund um den österreichischen Sekt nachlesen. Auch ein Sektmagazin ist druckfrisch erschienen, das kostenlos über die E-Mail Adresse [info@oesterreichsekt.at](mailto:info@oesterreichsekt.at) bestellt werden kann auf der Webseite digital zum Download bereit steht. Als zentrale und epochale Besonderheit wurde die neue Qualitätspyramide für österreichischen Sekt vorgestellt.

### Drei Stufen für den besten Sekt

Klassik, Reserve und Große Reserve: Diese Bezeichnungen kennzeichnen die drei Stufen der neuen Qualitätspyramide für österreichischen Sekt. Sie geben den Konsumenten und Experten fortan detaillierte Informationen über Herkunft und Entstehung einer Flasche dieses prickelnden Genusses. Erst 2013 wurde das Österreichische Sektkomitee gegründet. Die Schaffung eines klaren Regelwerks mit rechtlich verpflichtenden Angaben auf dem Etikett hatte von Beginn an größte Priorität. Gemeinsam mit den Sekt erzeugenden Winzern wurden die Eckpunkte dafür erarbeitet. Diese nehmen in ihrer Spitzenkategorie Maß an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt wie Champagner oder Franciacorta. Mit Ende des Jahres 2015 sieht die Qualitätspyramide für den österreichischen Sekt ihrer rechtlichen Verankerung entgegen.

### Qualitätssichernde Standards

Alle Produkte der Qualitätspyramide sind geschützten Ursprungs. Die Basiskategorie (Österreichischer Sekt Klassik) bedingt die Mindestanforderungen für österreichischen Qualitätsschaumwein des Qualitätsstufensystems. Sie garantiert vor allem Herkunft der Trauben aus einem österreichischen Bundesland sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten. Ab der zweiten Stufe (Österreichischer Sekt Reserve) sind ausschließlich Sekte zugelassen, die nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert wurden. Die Trauben müssen hier in einem generischen Weinbaugebiet (Bundesland) gelesen und gepresst werden. Zudem ist eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten vorgeschrieben und für den Verkauf sind sie

frühestens nach 24 Monaten zugelassen. Für die höchste Stufe der flaschenvergorenen Spitzensekte (Österreichischer Sekt 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 mindestens 30 Monaten kommen die Sekte dieser Kategorie frühestens 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. Ebenso wurden Kriterien für die Sektgrundweine sowie für die Prüfung und Kontrolle der Qualitätsstufen im Detail erarbeitet und festgelegt.

#### **Zitate:**

Mag. Willi Klinger, Geschäftsführer Österreich Wein Marketing

„Es wird Zeit, die Prosecco-Unkultur in Österreich zu beenden. Österreich ist ein Land, das aufgrund seines einzigartigen Klimas, seiner tollen Böden und seiner immer größer werdenden Vielfalt engagierter Betriebe nicht nur Weine von Weltklasse, sondern aus den gleichen Gründen auch grandiose Schaumweine erzeugt.“

Johannes Schmuckenschlager, Weinbaupräsident und Abgeordneter zum Nationalrat:

„Die neue Sekt-Qualitätspyramide gibt den Konsumenten eine wichtige Orientierung und lädt zum Entdecken ein. Zudem hebt sie die hohe Bedeutung des Themas Herkunft beim österreichischen Sekt hervor.“

Herbert Jagersberger, Vorsitzender des Sektkomitees und Kellermeister der Sektkellerei Schlumberger:

„Ich freue mich, dass wir die Sekt-Qualitätspyramide nun in den Details finalisiert haben und sie noch dieses Jahr gesetzlich verordnet wird. Sehr erfreulich ist außerdem, dass jedes Jahr noch mehr Leute Spaß daran haben, die große Bandbreite des heimischen Sekts zu entdecken.“

Michael Malat, Vorsitzender im Ausschuss Sekt produzierender Winzer:

„Der Kick Off ist wichtig, weil hier alle Aufmerksamkeit alleine dem österreichischen Sekt gilt. So können wir den Besuchern fokussiert die geschmackliche Vielfalt unserer Sektspezialitäten vor Augen führen und persönlich erzählen, wie sie entstanden sind und warum die Herkunft so wichtig ist.“

Alle Details dazu sind ab sofort auf der neuen Webseite des Österreichischen Sektkomitees nachzulesen: [www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at)



## KONTAKT

Mag. Benedikt Zacherl | Österreichisches Sektkomitee  
+43 664 826 25 96 | [info@oesterreichsekt.at](mailto:info@oesterreichsekt.at)  
[www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at) | [www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at)

## PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion  
+43 1 236 26 64 | [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)