

## Österreichische Sektgala 2021 –

### Tiefgründig, facettenreich und höchst kulinarisch

*Nach einem Jahr Pause zeigte die Österreichische Sektgala erneut, wie attraktiv österreichischer Sekt ist und welche thematische Vielfalt er bietet: 29 Sekthersteller reichten ihre exzellenten prickelnden Schätze zur Verkostung, Fußballlegende Herbert Prohaska übergab das Zepter der Sektbotschaft an Schauspielerin Kristina Sprenger, vier Köche der Jeunes Restaurateurs Iuden zur Schlacht um die beste Speisen-Sekt-Partnerschaft ein, zehn AMA GENUSS REGION Betriebe offerierten feine kulinarische Spezialitäten als Sekt-Begleiter und Coravin präsentierte sein marktfrisches Coravin Sparkling.*

Verkosten, mit den Herstellern plaudern, sich über neue Trends informieren und die Möglichkeit zum Netzwerken wahrnehmen, auch dazu wurde die diesjährige Österreichische Sektgala von ihren zahlreichen Besuchern genutzt. Ergänzend zum prickelnden Angebot war die Eignung von österreichischem Sekt als kulinarischer Partner auf vielfältige Weise zu erkunden und zu erleben.



Inauguration der neuen Sektbotschafterin Kristina Sprenger (v.l.) Herbert Jagersberger, Vorsitzender Österreichisches Sektkomitee und Vorstand Sektkellerei Schlumberger; Chris Yorke, Geschäftsführer Österreich Wein Marketing; Michael Malat, Winzer und Sekthersteller; Dagmar Gross, Geschäftsführerin Österreichisches Sektkomitee.

Fotocredit: Christine Miess

## Neue Rolle für Kristina Sprenger

In ihren zahlreichen Film- und Theaterrollen erobert die Schauspielerinnen und Intendantin Kristina Sprenger seit vielen Jahren die Herzen des Publikums. Nun widmet sie sich einem neuen Genre und setzt sich als Botschafterin des österreichischen Sekts für den prickelnden Genuss mit rot-weiß-roter Herkunft ein. Bereits im Vorfeld der Österreichischen Sektgala fand die Amtseinführung und zugleich die Übergabe durch „Amtskollege“ und Fußballlegende Herbert Prohaska statt.

Herbert Jagersberger, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees, zur neuen Sektbotschafterin: „Frau Kristina Sprenger hat vielfältig gezeigt, wie wichtig ihr hochwertiger kulinarischer Genuss mit heimischer Herkunft ist. Wir freuen uns, dass der österreichische Sekt durch ihr Engagement nun eine noch größere Bühne bekommt!“

„Das Prickeln im Leben – für mich steht österreichischer Sekt für Qualität, Leidenschaft und Genuss! Eine schöne, neue Aufgabe und eine sehr angenehme!“, so die frisch gekürte Sektbotschafterin Kristina Sprenger.



JRE-Koch Sören Herzig (4. v.l.) mit Team und Herbert Jagersberger, Vorstand Sektkellerei Schlumberger (5. v.l.). So schwer die Entscheidung fiel, am Ende des Kulinarischen Sekt-Battles konnte sich Sören Herzig vom Restaurant Herzig in Wien über die meisten Harmoniepunkte vom Publikum für seine Kombination aus „Carbonara“ und Schlumberger Sekt g.U. Niederösterreich Reserve 2017 freuen.

**Fotocredit:** Christine Miess

### **Kulinarisches Sekt-Battle der JRE Köche**

Welch exzellenter Speisenbegleiter österreichischer Sekt ist und darin auch Unterhaltungswert haben kann, zeigte das Kulinarische Sekt-Battle mit vier Köchen der Jeunes Restaurateurs als Einstimmung zur Sektgala. Diese hatten die Aufgabe, ein Gericht zu kreieren und dazu einen Sekt auszuwählen, welchen sie als idealen Partner dazu erachteten. So ging Sören Herzig vom Restaurant Herzig in Wien mit seiner Interpretation von Carbonara mit einem Schlumberger Sekt g.U. Niederösterreich Reserve 2017 an den Start, aus Niederösterreich reichte Michael Kolm vom Restaurant Bärenhof einen mediterran inspirierten Feuerfleck zu Malat, Brut Nature Reserve 2011, aus dem Burgenland war Jürgen Csencsits vom Gasthaus Csencsits vor Ort und servierte Bio-Steinschaf-Brennnesselspinat-Schaffrischkäse zu Szigeti Burgenland g.U. Reserve Cuvée Prestige Brut 2018, und aus der Steiermark beteiligte sich Markus Rath vom Restaurant Schlosskeller mit Gebackener Grammelknödel, istrischer Trüffel, Kraut und Estragon mit Harkamp Brut Reserve NV an dem Wettkampf um das größte Glück am Gaumen der Gäste. Diese hatten das Vergnügen zu verkosten und ihren Favoriten aus den vier gebotenen Pairings zu wählen. So schwer die Entscheidung fiel, am Ende konnte sich Sören Herzig vom Restaurant Herzig über die meisten Harmoniepunkte für seine Kombination freuen.



Nach einem Jahr Pause zeigte der große Besucherzuspruch bei der Österreichischen Sektgala erneut, wie attraktiv österreichischer Sekt ist.

**Fotocredit:** Christine Miess

### **Österreichischer Sekt wird zu „Sekt Austria“**

Bereits im Vorfeld der Sektgala erörtere Herbert Jagersberger, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees, die aktuelle Marktsituation von österreichischem Sekt und präsentierte mit „Sekt Austria“ die neue Bezeichnung für österreichischen Sekt. Die dafür nötige Verordnung liegt der Regierung zur Begutachtung vor. Ziel ist es, österreichischen Sekt damit noch klarer zu positionieren und verständlicher zu machen, dass damit die 100-prozentig österreichische Herkunft (Trauben aus Österreich und ebenda versektet) sowie die geprüfte Qualität durch eine eigene Verkosterkommission garantiert wird.

### **„Rosé“ und „Trocken“ legen zu**

Positive Nachrichten gab es hinsichtlich Marktentwicklung, den Einschränkungen rund um den Lockdown zum Trotz. So konnte Herbert Jagersberger berichten, dass der Absatz von österreichischem Sekt im ersten Halbjahr ein Plus von 26 Prozent verzeichnete. Der Umsatz stieg ebenfalls, schlägt aufgrund des erfreulichen Falls der Schaumweinsteuer mit plus 15,9 Prozent allerdings etwas weniger markant zu Buche. In Sachen Geschmacksrichtung führt „Trocken“ mit gut 50 Prozent die Beliebtheitsskala an, gefolgt von „Extra Trocken“ (19,8 Prozent) und „Brut“ mit 14 Prozent. Auch die Kategorie Rosé wurde in diesem Ranking abgefragt und erreichte demnach einen Marktanteil von 19,8 Prozent. Im Vergleich zum Vorjahr verzeichnet Rosé-Sekt eine Steigerung von 46,9 Prozent und die Geschmacksrichtung Trocken über plus 23 Prozent. (Quelle: Nielsen exkl. H/L, 1-6/2021)

### **Potenzial in der Gastronomie**

ÖWM-Chef Chris Yorke betonte in seinen Ausführungen die vielfältigen Genussmöglichkeiten von Sekt, welche den Konsumenten und Gästen in der Gastronomie noch näherzubringen sind. „Denn wer zu Sekt aus Österreich greift, erhält höchste Qualität zu einem Preis-Genuss-Verhältnis, das wahrscheinlich Weltspitze ist!“ Generell sieht Chris Yorke in den Weinkarten der Gastronomie noch einiges an Potenzial für Spitzensekte aus heimischer Produktion. Dass österreichischer Sekt in der obersten Liga weltweit spielt, belegen auch die sehr erfreulichen Exportzahlen aus dem ersten Halbjahr 2021: „Insgesamt ist der Exportwert unserer Weine im Vergleich zum ersten Halbjahr 2020 um 25 Prozent gestiegen – und österreichischer Sekt konnte sogar um 45 Prozent zulegen!“

---



Zehn AMA GENUSS REGION Betriebe reichten auf der Österreichischen Sektgala 2021 regionale Spezialitäten in hoher Qualität zum Verkosten und boten damit zahlreiche Möglichkeiten zum Entdecken neuer prickelnder Geschmackspaare.

Fotocredit: Christine Miess

## Das waren die Sekthersteller bei der Österreichischen Sektgala 2021:

[A-Nobis Sektkellerei, Norbert Szigeti](#)

Zurndorf

[Weingut Buchegger](#)

Dross

[Weingut Wien Cobenzl](#)

Wien

[Schloss Gobelsburg](#)

Langenlois

[Goldeck Wein- und Sektkellerei](#)

Bad Vöslau

[Graf Hardegg](#)

Seefeld-Kadolz

[Weingut Harkamp](#)

Leibnitz

[Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat](#)

Langenlois

[Wein- und Sektkellerei Karl Inführ](#)

Klosterneuburg

[Weingut Jurtschitsch](#)

Langenlois

[Kultur Weingut Kästenburg](#)

Ehrenhausen

[Johann Kattus Sektkellerei](#)

Wien

[Weingut Langmann](#)

St. Stefan o. Stainz

[Weingut Leth](#)

Fels am Wagram

[Weingut Loimer](#)

Langenlois

[Sektkellerei Christian Madl](#)

Schrattenberg

[Weingut Malat](#)

Furth bei Göttweig

[Weingut Mayer am Pfarrplatz](#)

Wien

[NÖ Landesweingüter](#)

Hollabrunn

[Weingut Regele](#)

Ehrenhausen

[Weingut Reiterer](#)

Wies

[Schlumberger Wein- & Sektkellerei](#)

Wien

[Weingut Steininger](#)

Langenlois

[Weingut Stift Klosterneuburg](#)

Klosterneuburg

[Weinviertler Sektmanufaktur](#)

Stützenhofen

[Sektkellerei Szigeti](#)

Gols

[Weingut Johann Topf](#)

Strass

[Weingut Zuschmann-Schöffmann](#)

Martinsdorf

**Pressekontakt**

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion

Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64

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

