



DIE NEUE SEKTKLASSIFIZIERUNG

Mit der **Qualitätspyramide** wird ein neues Profil mit nachvollziehbarer Herkunft für heimische Schaumweine geschaffen. Die Pyramide hat drei Stufen (siehe Abbildung oben).

Stufe 1 ist die Basisqualität. Die Trauben müssen aus Österreich stammen, Verarbeitung und Versenkung müssen im Inland erfolgen. Erlaubt sind alle Methoden der Sekterzeugung, der Sekt muss mindestens neun Monate auf der Hefe reifen.

Auf Stufe 2 sind nur Sekte zugelassen, deren Trauben zu 100% aus einem Bundesland stammen. Erlaubt ist nur traditionelle Flaschengärung, mindestens 18 Monate Reife auf der Hefe.

Stufe 3 ist für die besten Qualitäten. Die Trauben müssen aus einer abgegrenzten Gemeinde stammen, neben traditioneller Flaschengärung sind 30 Monate Reife auf der Hefe nötig.

Die Top Ten der heimischen Sekthersteller und ihre besten Produkte:

Weingut Ebner-Ebenauer – 2007 Blanc de Blancs
www.ebner-ebenauer.at

Weingut Georgium – W Blanc de Blanc (ohne Jahrgang)
www.georgium.at

Weingut Bründlmayer – 2010 Brut
www.bruendlmayer.at

Weingut Schloss Gobelsburg – Brut Reserve (ohne Jahrgang)
www.schloss-gobelsburg.at

Weingut Strohmeier – Blauer Wildbacher Brut Rosé (ohne Jg.)
www.strohmeier.at

Weingut Steininger – 2012 Sauvignon Blanc Brut
www.weingut-steininger.at

Weingut Jurtschitsch – 2008 Méthode Jurtitsch Brut Nature
www.jurtschitsch.com

Weingut Malat – 2010 Brut
www.malat.at

Weingut Harkamp – Gelber Muskateller Brut (ohne Jahrgang)
www.harkamp.at

Sektkellerei Schlumberger – 2009 DOM
www.schlumberger.at

Prickelnder Genuss

Das neue Österreichische Sektkomitee
hat eine Qualitätspyramide geschaffen. Wichtiges Ziel
ist ein geschärftes Profil für Schaumweine mit Herkunft.

PETRA BADER

Im Herbst beginnt die Hochsaison für Schaumwein. Startschuss dazu ist alljährlich der Tag des Österreichischen Sekts Ende Oktober. In den folgenden zwei Monaten werden geschätzt 40 bis 45 Prozent des Jahreskonsums an Prickelndem getrunken. Übrigens: Laut einer Studie von AC Nielsen ist jede dritte Flasche Schaumwein, die hierzulande geköpft wird, bereits ein österreichisches Produkt. Zufriedener Stillstand ist jedoch nicht die Sache der heimischen Sekthersteller. Sie wollen sich weiterentwickeln, denn die Konkurrenz aus dem Ausland ist nach wie vor groß. Im Frühjahr 2013 haben sich die renommierten heimischen Kellereien gemeinsam mit den selbst versenkenden Winzern unter dem Dach des Österreichischen Sektkomitees neu organisiert. Vom rechtlichen Status ist es vergleichbar mit den zwölf bestehenden, regionalen Weinkomitees – wie beispielsweise jenes des Kamptals, des Weinviertels oder der Thermenregion. Das junge Gremium hat kürzlich eine neue Klassifizierung präsentiert, die ab kommendem Jahr im Weingesetz verankert werden soll. Dafür wurde eine dreistufige Qualitätspyramide (siehe Kasten) geschaffen, die vor allem den Produzenten als Leitfaden, aber auch dem Verbraucher als Orientierungshilfe dienen soll. Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft, erklärt: „Beim Wein sind wir in Österreich bereits mitten in der Weltspitze. Unser Ziel ist es nun, mit der neuen Sektklassifizierung die Herkunft, die Vielfalt und die ausgezeichnete Qualität heimischer Schaumweine noch näher zum Konsumenten zu bringen. Wie beim Wein wollen wir auch hier den Patriotismus wecken.“

Die neue Klassifizierung für österreichischen Sekt unterteilt sich in drei Stufen. Die Basiskategorie (Stufe 1) orientiert sich an den Mindestanforderungen für heimischen Qualitätsschaumwein. Sie garantiert vor allem die österreichische Herkunft der Trauben und Grundweine sowie eine Mindestlagerzeit von neun Monaten des Sekts auf der Hefe. Neben der traditionellen Flaschengärung sind hierbei sowohl die Méthode Charmat (Vergärung im Großgebinden) als auch das Transvasierverfahren (Flaschengärung und anschließende Entheftung im Tank) erlaubt. Diese Kategorie macht den Löwenanteil der Produktion aus. In die Stufe 2 kommen nur Sekte, die nach der traditionellen Methode, also durch Flaschengärung, hergestellt werden. Die Trauben und Grundweine sollen aus einem generischen Weinbaugebiet, etwa dem Burgenland, stammen. Daneben müssen sie 18 Monate auf der Hefe reifen. Die Geschmacksrichtung ist hier auf Brut und Brut Nature beschränkt. Die Spitze der Pyramide (Stufe 3) bildet Sekt, der mindestens 30 Monate auf seinem Hefelager ruht. Die Trauben müssen aus einem abgegrenzten Gebiet (Gemeinde) stammen. Die Angabe einer einzelnen Lage ist gestattet. Verkauft werden dürfen diese prickelnden Topweine frühestens nach drei Jahren. Michael Malat vom gleichnamigen Weingut im Kremstal freut sich über



Der Kremstaler Winzer Michael Malat beim Rütteln der Flaschen.

BILD: SN/WEINGUT MALAT

die Entwicklung. Sein Vater war 1976 der erste Winzer in Österreich, der Sekt nach traditioneller Methode – entsprechend dem Vorbild des Champagners – produziert hat. Seine Schaumweine haben mittlerweile Kultstatus und sind immer eine sichere Bank für zuverlässig hohe Qualität. Sowohl die weiße (Chardonnay und hell gekelterter Pinot Noir) als auch die roséfarbene (Pinot Noir) Variante werden stets mit Jahrgangsangabe in den Verkauf gebracht. Aktuell ist dies der erfrischende und elegante 2010er. Für Malat ist die neue Klassifizierung ein wichtiges Zeichen hin zu noch mehr hochwertigem Sekt, der durch seine Herkunft geprägt ist. Er hat gemeinsam mit seinen Kollegen Willi Bründlmayer, Karl Steininger, Christian Madl, Hannes Harkamp und Michael Moosbrugger die Winzerinteressen bei der Entwicklung der neuen Qualitätspyramide vertreten. Von den großen Produzenten waren unter anderem die Häuser Schlumberger, Kattus und Szigetli involviert. Zu 100 Prozent ausgegoren ist die Klassifizierung allerdings noch nicht. Intensiv wird derzeit an der Kennzeichnung der einzelnen Stufen für das Etikett gearbeitet. Der verbreitete Begriff „Winzersekt“ darf nicht verwendet werden, denn er ist der Kennzeichnung von Sekt in Deutschland vorbehalten. Für jene Weinbaubetriebe, die die komplette Sektproduktion von der Ernte und Kelterung der Trauben über die zweite Gärung bis zum Degorgieren im Haus selbst durchführen, wird ein spezielles Logo erarbeitet. Winzer, die ihre

Grundweine in einer großen Kellerei verarbeiten lassen, dürfen dieses Zeichen nicht tragen.

Auf das sensible Thema der 2005 abgeschafften und heuer wieder eingeführten Sektsteuer reagiert Winzer Michael Malat relativ gelassen. Bei einem Grundpreis von 20 Euro pro Flasche Sekt ab Weingut fallen die 75 Cent Sektsteuer nicht so stark ins Gewicht wie bei günstigen Schaumweinen im Supermarktregal, bei denen die Steuer oft ein Viertel ausmacht. Malat: „Natürlich merken auch wir Einbußen. Was uns im Weingut aber enorm belastet, ist der hohe bürokratische Aufwand, der nicht in Relation zum geringen Ertrag der Steuer steht. Ich kann mir vorstellen, dass die Sektsteuer über kurz oder lang wieder aufgelassen wird.“

Nur Schaumweine, die mit einem Sektkorken und einer entsprechenden Drahthalterung verschlossen sind und mehr als drei Bar Kohlendruck haben, sind steuerpflichtig. So spielt man quasi den Erzeugern von preiswertem Frizzante oder Prosecco das Feld frei. Diese Produkte gelten rechtlich als Perlwein und sind daher nicht sektsteuerpflichtig. Zu hoffen ist, dass sich der Wunsch nach Regionalem und Authentischem auch bei österreichischem Schaumwein mehr und mehr bemerkbar machen wird. Bei Topproduzenten wie Bründlmayer, Malat und vielen mehr (siehe Detailkasten) ist die Güte mit guten Champagnern, Cava oder Spumanti durchaus vergleichbar. Ergebnisse von Blindverkostungen untermauern das Qualitätsniveau.



KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

Genießen Sie die neue Rotweinkultur mit Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent an der Spitze. Sie hebt sich angenehm von der Uniformität des internationalen Rotwein-Mainstreams ab und begleitet ein schönes Essen mit Charakter und Stil.
www.osterreichwein.at