

Prohaska lässt es prickeln

Mit dem Tag des österreichischen Sekts am 22. Oktober läuten die heimischen Sektproduzenten den Jahresendspurt ein. Ganz vorne mit dabei als neuer Botschafter für den österreichischen Sekt: Fußball-Legende Herbert Prohaska.

Mag der Herbst auf den ersten Blick oft trist und grau erscheinen – in den Gläsern der Österreicher ist er das mit Sicherheit nicht: Ganze 45 Prozent der genossenen Jahresmenge an Schaumwein werden zwischen dem Tag des österreichischen Sekts am 22. Oktober und dem Jahresende konsumiert.

Die Bedeutung der kommenden Wochen für Österreichs Sektproduzenten streicht auch ÖWM-Geschäftsführer Chris hervor: „Jetzt beginnt die Hochsaison der Schaumweine. Wer höchsten prickelnden Genuss für sich und seine Lieben sucht, dem kann ich nur empfehlen: Greift zu Sekt aus Österreich! Qualitativ spielen wir weltweit in der obersten Liga mit, und das zu äußerst fairen Preisen.“

Herbert Prohaska ist neuer Österreichischer Sektbotschafter

Insgesamt stammt jede dritte Flasche Schaumwein, die hierzulande über das Jahr konsumiert wird, aus Österreich. Im Vergleich zu den heimischen Stillweinen ist diese Quote noch ausbaufähig. Dass künftig auch bei prickelnden Weinen häufiger zu Qualität aus Österreich gegriffen wird, dafür setzt sich nun niemand Geringerer als Herbert Prohaska ein. Österreichs Fußballer des 20. Jahrhunderts wurde im Rahmen der Österreichischen Sektgala am 19. Oktober zum neuen Österreichischen Sektbotschafter gekürt. „Österreichischer Wein und Sekt: Wovon man selbst überzeugt ist, dafür kann man gut Botschafter sein!“, freute sich Prohaska über die ehrenvolle Ernennung.

Klassik, Reserve, Große Reserve: 100 % Sekt aus Österreich

Die Qualität der heimischen Schaumweine stieß spätestens mit der Einführung der Qualitätspyramide im Jahr 2015 in neue Dimensionen vor. Seither wird österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.) nach streng definierten Regeln produziert. In den Kategorien Klassik, Reserve und Große Reserve entstehen Schaumweine, die zu 100 Prozent aus Österreich stammen und sich in ihrem Qualitätsniveau mit Champagner, Franciacorta oder Cava messen. Erkennbar ist jeder österreichische Sekt g.U. an der rotweißroten Banderole auf der Flasche – genauso wie bei den heimischen Qualitäts-Stillweinen.

Formidable Speisenbegleiter

Eine weitere Parallele zu den heimischen Stillweinen: Österreichs Sekte sind ausgezeichnete Speisenbegleiter. Leichte, fruchtig-duftige Klassik-Sekte eignen sich ideal als Aperitif oder zu Häppchen wie leicht geräuchertem Fisch. Sekte der Stufen

Reserve und Große Reserve setzen helles Fleisch, Geflügel und kräftiger gewürzte Gemüsegerichte herrlich in Szene. Ein ganz besonderer Tipp von Chris Yorke: „Probieren Sie unsere Sekte auch mal zu Käse! Als Liebhaber von Käse in allen Formen und Geschmäckern kann ich nur sagen: Wow, da tun sich ganz neue Geschmackswelten auf!“

Presseinformation, Oktober 2020

ÖWM, Mag. (FH) Sabine Bauer-Wolf

ÖWM, Georg Schullian

Tel.: +43 1 503 92 67

Fax: +43 1 503 92 67-40

info@oesterreichwein.at

www.oesterreichwein.at

www.facebook.com/oesterreichwein

www.instagram.com/austrianwine