



Knaller, made in Austria (1/2)

ORF nachleseAusgabe 02/2024 | Seite 96, 97 | 1. Februar 2024
 Auflage: 87.917 | Reichweite: 370.000

Neustifter

Einfach köstlich

Bei freudigen Ereignissen und zu Festtagen wird gerne mit einem Glas Sekt angestoßen. Wie regionaler Sekt entsteht und gekennzeichnet wird, zeigte „Land und Leute“.

VON GABRIELA ARTURO



Das Weingut Neustifter liegt mitten in den Poysdorfer Weinbergen



Monika Neustifter bei der Verkostung

Knaller, made in Austria

Der Fasching ist eine weitere Hochzeit der knallenden Korken. Doch bevor gefeiert werden kann, muss der Sekt erst einmal in die Flasche; alles beginnt mit dem Grundwein. Im Bioweingut Monika Neustifters in Poysdorf in Niederösterreich wird dafür schon früh mit der Lese begonnen.

Grundwein. Die mineralstoffhaltigen Böden im Weinviertel geben den Weinen ihre Typizität und schmecken in jedem Gebiet etwas anders.

Der fertige Wein wird ein zweites Mal vergoren und mit dem Grundwein kann auch beeinflusst werden, wie der Sekt dann schmeckt. Monika Neustifter: „Wir wollten eher einen fruchtigen Sekt haben, deswegen sollte auch schon der Grundwein fruchtiger sein. Beim Grundwein ist es wichtig, dass man einen leichteren Wein hat, der auch genügend Säure enthält, deshalb ist der Lesezeitpunkt sehr wichtig.“

Zu den Feiertagen prickelt oft österreichischer Sekt in den Gläsern. So dürfen aber nur Schaumweine aus österreichischen Trauben heißen, die auch in Österreich versektet werden.

Die Bezeichnung „Sekt Austria“ steht für geprüfte Qualität und ist



Land und Leute
 „Schaumwein aus dem Weinviertel“:
 SA, 9. 12. 2023,
 16.30 UHR,
 ORF 2



Sekt Austria: die österreichische Qualitätsmarke

vergleichbar mit der DAC-Bezeichnung bei Wein.

Österreichischer Schaumwein.

Sekt Austria ist die Herkunftsbezeichnung für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs und geprüfter Qualität. „Das heißt, die Kundschaft hat die Garantie, dass es sich um ein zu hundert Prozent österreichisches Produkt handelt,

von der Traube bis zur Flasche“, erklärt Dagmar Gross, Geschäftsführerin Österreichisches Sekt-Komitee.

Sekt Austria ist an der rot-weiß-roten Banderole zu erkennen. Die Qualität ist auch ähnlich wie bei Herkunftsweinen im Pyramidensystem gegliedert. Dieses besteht aus drei Stufen, eingeteilt in Sekt Austria, Sekt-Austria-Reserve und

FOTOS: WEINGUT NEUSTIFTER (2); SEKT AUSTRIA/CHRISTINE MIESS; VINOVERSUM/ZUPANC/BARTL



Knaller, made in Austria (2/2)

ORF nachleseAusgabe 02/2024 | Seite 96, 97 | 1. Februar 2024
 Auflage: 87.917 | Reichweite: 370.000

Neustifter

Sekt Austria – große Reserve. Die Kategorien geben einen Hinweis darauf, wie lange der Sekt auf der Hefe gereift ist und in welchem Bundesland die Trauben geerntet worden sind. Die Vielfalt ist groß, denn der Grundwein kann aus verschiedenen Weinsorten gemacht werden.

Und auch auf das Glas kommt es an. So wie beim Wein ist es auch bei Sekt Austria und bei jedem Schaumwein, damit der Sekt perfekt zum Ausdruck kommt. Das Glas sollte tulpenförmig sein, vom klassischen Sektglas bis zum Burgunderglas eignet sich ein jedes. „Wenn man zu Hause nicht das optimale Sektglas zu Verfügung hat, kann man ein Weißweinglas verwenden. Weil es von unten rauf diese konische Form hat und sich der Sekt wunderbar darin entfalten kann“, erläutert Dagmar Gross.

Geschichte. In Poysdorf im Weinviertel haben Wein und Sekt eine lange Geschichte, zu der man als Besucher im Sektmuseum viel

Neues erfahren kann. „Vor etwa 100 Jahren sind die ersten großen Sektproduzenten auf die poysdorfer Qualität gekommen. Man kannte Poysdorf aus der Weinwirtschaft. Und daher war es naheliegend, dass man diesen Grundwein aus Poysdorf bezogen hat“, so Susanne Reidlinger, Vino Versum Poysdorf.

Und Sekt wird auch als Speisebegleiter immer attraktiver, denn er harmoniert durch seine Säure und Perlage mit fast jedem Gericht. Vom Grammelknödel über den Festtagsbraten bis zum klassischen Schnitzel. ■

SEKTLAND ÖSTERREICH

Weingut Neustifter: www.weingut-neustifter.com

Österreichisches Sektkomitee: www.sektaustria.at

Vino Versum Poysdorf: www.vinoversum.at

Links und rechts unten: die Sektwelt im Poysdorfer Vino Versum

