

## **PRESSEINFORMATION**

### **10 Jahre „Tag des Österreichischen Sekts“**

Schlumberger feiert das Jubiläum als Gründer der Initiative mit der erstmaligen Präsentation einer Großen Reserve

*Wien, 11. Oktober 2018. Bereits zum zehnten Mal findet am 22. Oktober 2018 der Tag des österreichischen Sekts statt. Im Jahr 2009 wurde die Initiative von Österreichs traditionsreichster Sektkellerei Schlumberger ins Leben gerufen. 2010 wurde der Tag erstmals offiziell in der Branche gefeiert. Die Zielsetzung damals wie heute - ein stärkeres Bewusstsein für Herkunft, Qualität und Vielfalt von österreichischem Sekt beim Konsumenten sowie im Handel und der Gastronomie. Von der Gründung eines eigenständigen Sektkomitees über die jährliche Kick-Off-Veranstaltung bis zur Erarbeitung einheitlicher Qualitätsstandards in Form einer Qualitätspyramide für österreichischen Sekt ist seither enorm viel passiert. Auch im Jubiläumsjahr bietet sich den Fans des prickelnden Getränks wieder ein umfangreiches Programm. Der „Tag der offenen Türe“ in den Schlumberger Kellerwelten und die erstmalige Präsentation der Großen Reserve am 22.10. in der Nationalbibliothek gelten als Highlights. Neu ist die sogenannte Sparkling Week - in zahlreichen Gastronomiebetrieben erhalten die Gäste gegen einen Gutschein ein Gläschen Schlumberger Sparkling Brut gratis.*

#### **Qualitätsbewusstsein fördern**

Der Tag des österreichischen Sekts soll bei den Konsumenten mehr Bewusstsein für die Verwendungsvielfalt, die regionale Herstellung sowie die hohen Qualitätsstandards des österreichischen Sekts schaffen. Mit der vom österreichischen Sektkomitee eingeführten Qualitätspyramide konnte im Jahr 2013 bereits ein Meilenstein auf dem Weg in Richtung mehr Qualitätsbewusstsein gelegt werden. Die drei in der Sektpyramide festgelegten Stufen KLASSIK, RESERVE und GROSSE RESERVE machen österreichischen Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) klassifizierbar und bieten eine Hilfestellung bei der Auswahl, sowohl für Endkonsumenten als auch für die Gastronomie.

#### **Heimischer Sekt bei den Österreichern beliebt**

In den kommenden Wochen bis Silvester genießen die Österreicher knapp die Hälfte der Gesamtjahresmenge von rund 23 Mio. Flaschen Sekt, davon rund 30 Prozent österreichische Qualitätsprodukte - Tendenz steigend. Laut einer Studie achten bereits über 50 Prozent der Sektconsumenten beim Kauf bewusst auf Regionalität bzw. österreichische Herkunft (Quelle: Sektreport 2017). Damit sichert die heimische Sektwirtschaft landesweit rund 1.300 Arbeitsplätze. Mittelfristig soll mit dem Tag des österreichischen Sekts erreicht werden, dass in jedem Glas von Herr und Frau Österreicher bewusst heimischer Schaumwein prickelt.

#### **Präsentation der Großen Reserve**

Zur Feier des 10-jährigen Jubiläums des Tag des österreichischen Sekts wird am 22. Oktober 2018 erstmals die hauseigene Version der Großen Reserve „R. Schlumberger“ vorgestellt. Somit sind alle drei Stufen der österreichischen Qualitätspyramide für Sekt von Schlumberger besetzt. Die Große Reserve stellt die Spitze der Pyramide für Schaumwein aus Österreich dar



und wird nach strengsten Qualitätskriterien hergestellt. Neben der aufwändigen Handlese der Chardonnay-Trauben aus der Gemeinde Poysdorf zeichnet sich das Meisterwerk durch eine optimale Reifezeit von 30 Monaten auf der Hefe aus. Der langen Lagerung ist es zu verdanken, dass das Mousseux besonders feinperlig und gut eingebunden ist. Auf 5.000 Stück limitiert ist die edle Spezialität erstmals ab 2019 zum Kauf erhältlich.

### **Tag der offenen Tür in den Schlumberger Kellerwelten**

Bereits am Samstag, dem 20. Oktober 2018, haben alle Sektliebhaber und Interessierten die Möglichkeit, von 14 Uhr bis 20 Uhr, bei freiem Eintritt die Schlumberger Kellerwelten kennenzulernen: Jener Ort, an dem nach der berühmten Méthode Traditionnelle das Prickeln in der Flasche zum Leben erweckt wird. Das vielseitige Programm beinhaltet neben geführten Besuchertouren durch den Schlumberger Sektkeller auch Erinnerungsfotos beim Rütteln der Sektflaschen sowie die Möglichkeit einer persönlichen Sonder-Cuvée mit Namensetikett und weitere Programmpunkte. Nach der Führung kann man bei einem „Sensorik-Experiment“ herausfinden, wie sich unterschiedliche Lebensmittel auf den Geschmack des Schaumweins auf der Zunge auswirken, und worauf man bei der Speisenbegleitung achten sollte. Als ganz besonderes Highlight zeigen erfahrene Experten des Hauses die Kunst des Sabrierens – das Öffnen der Flasche mit dem Champagnersäbel. Darüber hinaus können am Schlumberger Art Floor zeitgenössische Kunstwerke von jungen, österreichischen Künstlern begutachtet werden.

Adresse: Schlumberger Kellerwelten, Heiligenstädter Straße 39, 1190 Wien.

### **Schlumberger Sparkling Week**

Der Tag der offenen Türe in den Schlumberger Kellerwelten bietet nicht nur spannende Einblicke in die Welt der Schaumweinherstellung. Er ist gleichzeitig auch Kick-Off für die Schlumberger Sparkling Week. Diese findet von 22. Oktober bis 28. Oktober in ganz Österreich statt. In dieser Woche werden Sektliebhaber bei rund 50 Partnerbetrieben der österreichischen Gastronomie gegen Vorlage eines Gutscheins auf ein Glas Schlumberger Sparkling eingeladen. Die Gutscheine sowie die Namen der teilnehmenden Partnerbetriebe finden Sie auf unserer Website unter [www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at).

### **Event-Tipp**

#### **„Tag des österreichischen Sekts“ in der Österreichischen Nationalbibliothek**

**Wann:** Montag, 22. Oktober 2018, 14:30 bis 16:00 Uhr Presse & Fachbesucher, 16:00 bis 21:00 Uhr interessierte Öffentlichkeit

**Wo:** Österreichische Nationalbibliothek, Camineum und Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, 1010 Wien

**Mehr Informationen erhalten Sie unter:** [www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at), [www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at), <http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43/1/368 22 58-0

**Über Schlumberger:**

Schlumberger ist Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei. Das Unternehmen ist Marktführer im Bereich Premium-Sekt und Premium-Spirituosen. Robert Alwin Schlumberger gründete das Unternehmen 1842 und stellte damals als einer der ersten in Österreich Sekt nach der Methode Traditionnelle her. 1973 erwarb das Familienunternehmen Underberg die Schlumberger Wein- und Sektkellerei. 2014 wurden die Mehrheitsanteile von der Schweizer Holdinggesellschaft Sastre SA rund um den Unternehmer Frederik Paulsen erworben. Mit Ende 2015 wurde die Mozart Distillerie in Salzburg übernommen und in das Unternehmen eingegliedert. 2017 erfolgte der Rückzug von der Börse. Das Geschäft umfasst heute die Bereiche Schaumwein, Spirituosen, Wein, Bier und Alkoholfreie Getränke. Mit seinen Sektmarken Schlumberger, Goldeck und Hochriegl bündelt das Unternehmen umfangreiches, österreichisches Sekt Know-how und setzt sich die höchste Qualität seiner Sektmarken zum Ziel. In der Schaumweinproduktion werden seit jeher österreichische Premium-Trauben verarbeitet. Schlumberger beschäftigt durchschnittlich rund 250 Mitarbeiter einschließlich seiner Töchter in Österreich, Deutschland und den Niederlanden.

**Rückfragehinweise:****Pressesprecher:**

Mag. (FH) Markus Graser; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH  
Tel: +43 664 81 45 901, eMail: markus.graser@schlumberger.at

**Ansprechperson Agentur:**

Veronika Kolb, BA; P8 Marketing  
Tel: +43 660 55 81 999, eMail: v.kolb@p8.eu