

PRESSEINFORMATION

22. Oktober - Ein Prickeln geht durch das Land

Spannendes Programm in den Schlumberger Kellerwelten zum Tag des Österreichischen Sekts

Wien, 16. Oktober 2017. Am 22. Oktober 2017 eröffnet auch heuer wieder – bereits zum neunten Mal - der [„Tag des Österreichischen Sekts“](#) die Sekt-Hochsaison. In den kommenden Wochen bis Silvester genießen die Österreicherinnen und Österreicher knapp die Hälfte der Gesamtjahresmenge von rund 23,5 Mio. Flaschen Sekt (Quelle: IWSR & AC Nielsen, 2015), davon rund 30 Prozent österreichische Qualitätsprodukte - Tendenz steigend. Die Idee zu dieser Initiative stammt von der - traditionsreichen und seit jeher auf Qualität aus Österreich bedachten - Sektkellerei [Schlumberger](#), die heuer ihr 175-Jahr-Jubiläum feiert.

Prickelnde Qualität für viele Gelegenheiten. Der „Tag des Österreichischen Sekts“ macht die Qualität und Sorten- sowie Verwendungsvielfalt von heimischem Sekt erlebbar. Das prickelnde Getränk steht für Genuss und Lebensfreude, mit dem sich nicht nur auf festliche Anlässe anstoßen lässt: Sekt ist pur ein Genuss, aber auch für trendige Cocktails, zum Mixen edler Drinks, als Zutat für Gerichte und als Speisenbegleitung für ganze Menüs geeignet. Mit der neuen Qualitätsstufenpyramide für österreichische Sekterzeugnisse – die Qualität des Sekts wird mit den Stufen „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ auf dem Etikett benannt – sind die Kategorien von Sekt geschützten Ursprungs für den Konsumenten transparent dargestellt und dienen als Orientierungshilfe in prickelnden Welt der Schaumweine.

Österreichischer Sekt holt auf. Die heimische Sektwirtschaft erwirtschaftet jährlich 55 Millionen Euro und sichert 1.300 Arbeitsplätze. 3.000 Winzer liefern die Trauben und Grundweine, aus dem österreichischer Sekt hergestellt wird. Etwa 10 Prozent der heimischen Rebfläche dienen somit als Basis für die Sektgrundweine. (Quelle: ÖWM) Schlumberger bekennt sich zu Regionalität – die gesamte Wertschöpfungskette bei der Herstellung des Sekts liegt in Österreich. Damit stärkt der Sekthersteller die heimische Wirtschaft und trägt dazu bei, eine historisch gewachsene Kulturlandschaft zu erhalten. Zahlreiche Studien belegen, dass Konsumenten bevorzugt zu regionalen Produkten greifen, entsprechend konnte der Anteil von Sekten, die aus österreichischen Weinen hergestellt und in Österreich versektet werden in den letzten Jahren stetig gesteigert werden. Mittelfristig möchte man mit der Initiative „Tag des Österreichischen Sekts“ erreichen, dass in jedem zweiten Glas Sekt, das Frau und Herr Österreicher genießen, ein heimisches Spitzenprodukt prickelt.

Ein Blick hinter die Keller-Türe. Aus Anlass des „Tag des Österreichischen Sekts“ lädt Schlumberger bereits am Vortag (Samstag, 21. Oktober 2017) zum **„Tag der offenen Keller-Türe“** in die Schlumberger Kellerwelten. Besucher erleben hier auf einem Streifzug durch die über 300 Jahre alten Keller eine „Sinnesreise der Traube von der Rebe bis in die Flasche“ und erfahren spannende Details über die Herstellung der prickelnden Kostbarkeit nach der Champagnermethode sowie Wissenswertes zur 175-jährigen Geschichte des Hauses Schlumberger.



Event-Tipp

„Tag der offenen Keller-Türe“ in den Schlumberger Kellerwelten

Wann: Samstag, 21. Oktober 2017, 14:00 Uhr – 21:00 Uhr, freier Eintritt

Wo: Schlumberger Kellerwelten, Heiligenstädter Straße 39, 1190 Wien

Spannendes Programm u.a.: Geführte Kellertouren, gratis Willkommens-Gläschen, Verkostungen, „Sabrieren“ (Öffnen einer Sektflasche mit Säbel), Hofbauer Maitre Chocolatier erklärt die Erzeugung der „Hofbauer Marc De Schlumberger Pralinen“ mit Kostproben, musikalische Improvisationsperformance stündlich ab 16 Uhr, ab Hof Verkauf und zur Erinnerung Fotostation und persönlich etikettierte Flasche zum mit nach Hause nehmen.

Mehr Informationen erhalten Sie unter: www.schlumberger.at, 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 und brachte die Gesellschaft 1986 an die Börse. 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. Das Geschäft umfasst heute die Bereiche Schaumwein, Spirituosen, Wein, Bier und Alkoholfreie Getränke. Mit seinen Sektmarken Schlumberger, Goldeck – der Veltliner Sekt 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 245 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

PR-Betreuung:

Dr. Martina Zowack, Zowack PR & Communications Tel. : +43 676 30 47 112, eMail: martina.zowack@zowack.com