

30 Jahre Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger

Ein Zuhause für eine besondere Leidenschaft

Herausragende Weine zu schaffen, ist eine Kunst. Als deren höchster Ausdruck gilt die Herstellung von Sekten nach dem traditionellen Verfahren. Diesem haben sich die Südtiroler Sekthersteller verschrieben und eine Vereinigung gegründet, die in diesem Jahr ihr 30-jähriges Bestehen feiert. Auch mit einem eigenen Botschaftersekt und einem neuen Logo.

Die Sektherstellung hat in Südtirol eine lange Tradition. Auf erste Gehversuche um 1900 folgt allerdings eine Unterbrechung, bevor sich in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wieder einige mutige Winzer an den Sekt herantrauen. 1990 schlossen sie sich zur Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger zusammen, die seither vor allem eines ist: strenge Wächterin über die Qualitätsnormen, die Südtiroler Sekt zu erfüllen hat.

„Unser Reglement schreibt vor, dass für unsere Sekte nur erstklassige Trauben aus DOC-Lagen herangezogen werden dürfen, und zwar nur jene der Grundweinsorten Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder“, erklärt Sepp Reiterer, der Präsident der Vereinigung. Darüber hinaus haben sich die mittlerweile zehn Mitglieder der Vereinigung der klassischen Methode der Sektherstellung verschrieben, die eine zweite Gärung in der Flasche vorschreibt. „Die Flaschengärung ist besonders arbeitsintensiv, weil jede Flasche über die gesamte Reifezeit regelmäßig von Hand gerüttelt werden muss“, so Reiterer.

Als Mindestreifezeit für den Südtiroler Sekt gelten 15 Monate, die meisten Sekte reifen aber zwei, drei und mehr Jahre. 94 Monate, fast acht Jahre also, ist dagegen der Botschaftersekt der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger auf der Feinhefe gereift. Er trägt diesen Namen, weil er die Vereinigung nach außen vertritt: durch das Vereinen von je 100 Litern des Sektgrundweins aller Mitglieder.

Der Botschaftersekt ist ein exklusives Produkt, abgefüllt in Doppel-Magnum-Flaschen, die bei offiziellen Anlässen als gemeinsame Visitenkarte der Vereinigung fungieren. Er ist damit Ausdruck des Zusammenhalts, aber auch Kommunikationsinstrument. „Jeder für sich genommen, wäre nicht

imstande, auf den verschiedenen Märkten unsere Qualitätspolitik, unser Traditionsbewusstsein, unseren Innovationsgeist und nicht zuletzt unsere Leidenschaft für Sekt zu vermitteln“, erklärt der Präsident der Vereinigung.



Der gemeinsame Auftritt wird nun auch durch ein neues Signet unterstrichen, das Kapsel oder Flaschenhals von Südtiroler Sekt zieren wird. Es besteht aus einem stilisierten S, an dem nicht nur die Verwandlung von Wein in perlenden

Sekt ablesbar ist, sondern das zudem für „Südtirol“, „Sekt“ und „spumante“ steht. Weil man zudem Wert auf Flaschengärung und lange Reifezeit legt, wurde das Signet um den Zusatz „Südtirol Sekt“ und „Metodo classico“ ergänzt.

Auch das neue Logo zeigt: 30 Jahre nach ihrer Gründung ist die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger nicht mehr nur ein Ort des Austauschs, sondern Interessenvertretung, Marketinginstrument und Qualitätswächterin in einem. Und so etwas wie die Herrin über rund 400.000 Flaschen Sekt, die in Südtirol Jahr für Jahr nach dem traditionellen Verfahren hergestellt werden.

Mitgliedsbetriebe:

Arunda Sektkellerei
www.arundavivaldi.it

Kellerei Kettmeir
www.kettmeir.com

Kellerei St. Pauls
www.stpauls.wine

Sekt- und Weinkellerei Braunbach
www.braunbach.it

Weingut Haderburg
www.haderburg.it

Kellerei Kaltern
www.kellereikaltern.com

Kellerei Kurtatsch
www.kellerei-kurtatsch.it

Sektkellerei Lorenz Martini
www.lorenz-martini.jimdo.com

Kellerei Meran
www.kellereimeran.it

Weingut Pfitscher
www.pfitscher.it