

S für Südtirol, Sekt und Spumante:

Südtiroler Sekt tritt mit neuem Siegel auf

Sekt aus Südtirol ist in Zukunft auf den ersten Blick von der Konkurrenz zu unterscheiden. Das liegt am Siegel, das die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger entwickelt hat und das Kapsel oder Flaschenhals aller Südtiroler Sekte ziert. Mittelpunkt des Siegels bildet ein „S“, das für die Schlüsselbegriffe „Südtirol, Sekt und Spumante“ steht.

Seit mehr als einem Jahrhundert wird in Südtirol Sekt produziert, die erste Flasche wurde um 1900 in Eppan hergestellt. Seit über 30 Jahren sind die mittlerweile zehn Kellereien, in denen ausschließlich bzw. auch Südtiroler Sekt erzeugt wird, in der „Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren“ zusammengeschlossen. Die



Vereinigung ist Ort des Austausches, Interessensvertretung und Wächterin der strengen Qualitätskriterien, die für Südtiroler Sekte gelten.

Um die Gemeinsamkeiten und die Herkunft der Südtiroler Sekte visuell zu unterstreichen, hat die Vereinigung zum 30-Jahr-Jubiläum ein „Südtiroler Sekt Siegel“ auf den Weg gebracht. Im Mittelpunkt steht ein stilisiertes „S“, das grafisch die Verwandlung

von Wein in perlenden Sekt symbolisiert und gleichzeitig für die zentralen Begriffe steht: Südtirol, Sekt bzw. das italienische Pendant Spumante.

Umrahmt wird der Buchstabe „S“ von den Zusatzinformationen „Südtirol Sekt“ und „metodo classico“.

„Südtirol Sekt“ bringt zum Ausdruck, dass in der Flasche 100% Südtirol perlt, von der Traube bis zum Endprodukt. Nur erstklassige Trauben aus Südtirol und ausschließlich der Rebsorten Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder dürfen verwendet werden und die gesamte Erzeugung muss in Südtirol vonstattengehen.

„Metodo classico“ unterstreicht die Qualität. Nach klassischer Methode erfolgt die zweite Gärung wie bei der Herstellung von Champagner in der Flasche. Diese muss während der mindestens 15-monatigen Reifezeit gerüttelt werden, was sehr arbeitsintensiv ist.

Anschließend wird „degorgiert“ – die Hefe entfernt, die Dosage beigelegt und die Flasche mit Korken und Agraffe verschlossen.

Das „Südtiroler Sekt Siegel“ ziert Kapsel oder Flaschenhals der rund 400.000 jährlich produzierten Flaschen mit Sekt aus Südtirol. „Mit dem Siegel wollen wir dem Konsumenten auf den ersten Blick signalisieren, dass in dieser Flasche 100% Südtirol in höchster Qualität perlt“, erklärt Sepp Reiterer, Präsident der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger. „Gleichzeitig präsentieren wir damit die Gemeinsamkeiten und den hohen Qualitätsanspruch, der alle zehn Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren verbindet.“

Facts:

Südtiroler Sekt

- ✓ 100% Südtirol – von der Traube bis zum Endprodukt
- ✓ ausschließlich erstklassige Trauben der Rebsorten Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder
- ✓ Herstellung nach klassischer Methode – zweite Gärung in der Flasche
- ✓ mind. 15 Monate Reifezeit - bei Riserva min. 36 Monate
- ✓ Jahresproduktion von nur rund 400.000 Flaschen
- ✓ 10 Südtiroler Sekterzeuger

Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren

Arunda Sektkellerei www.arundavivaldi.it	Kellerei Kettmeir www.kettmeir.com	Kellerei St. Pauls www.stpauls.wine	Sekt- & Weinkellerei Braunbach www.braunbach.it	Weingut Haderburg www.haderburg.it
Kellerei Kaltern www.kellereikaltern.com	Kellerei Kurtatsch www.kellerei-kurtatsch.it	Sektkellerei Lorenz Martini Comitissa www.lorenzmartini.com	Kellerei Meran www.kellereimeran.it	Weingut Pfitscher www.pfitscher.it