

PRESSEMITTEILUNG:

Südtiroler Sekt: Josef Reiterer übergibt Präsidentschaft an Josef Romen

Josef Reiterer, Gründungspräsident der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren, stellt sich nach 32 Jahren im Amt nicht mehr der Wahl.

Der Südtiroler Sekt ist eng mit Josef Reiterer verbunden. 1979 gründete dieser zusammen mit seiner Frau Marianne in Mölten Arunda, die höchstgelegene Sektkellerei Europas. Maßgeblich war Reiterer auch an der Ausarbeitung der DOC-Kriterien für den Südtiroler Sekt beteiligt und 1990 vereinte er die damalige Handvoll passionierten Südtiroler Sekterzeuger in der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren. Von Beginn an, und damit über 32 Jahre, leitete Josef Reiterer die Geschicke der Vereinigung als Präsident. Nun hat Südtirols Sektpionier und "Dom Pérignon" des Landes, wie er auch gerne liebevoll bezeichnet wird, sich dazu entschieden, etwas kürzer zu treten. Bei der kürzlich erfolgten Neuwahl der Vereinigung wurde Josef Romen zu seinem Nachfolger gewählt.

Die Zukunft des Südtiroler Sekts liegt nun in den Händen von Josef Romen. Der gelernte Önologe aus Kaltern leitet seit Mitte der 80er Jahre die Kellerei Kettmeir am Eingang seines Heimatdorfes. Seit 1964 werden dort Schaumweine erzeugt, seit 1992 vorwiegend nach der Methode der eleganten Flaschengärung. Mittlerweile zählt Kettmeir zu den bedeutendsten Sektproduzenten Südtirols. Damit ist Josef Romen zwar neu als Präsident der Südtiroler Sektvereinigung, aber in Sachen Versektung doch schon ein „alter Hase“.

„Bewährtes fortführen, Neues anstoßen, aber vor allem gemeinsam mit den anderen Südtiroler Sektproduzenten nach dem klassischen Verfahren die edlen Südtiroler Perlen aus der Nische in den Mittelpunkt rücken ist mein Anspruch für die nächsten drei Jahre“, so der neu gewählte Präsident Josef Romen.

Zu seinen Stellvertretern wurden Stefan Kapfinger (Kellerei Meran) und Wolfgang Tratter (Kellerei St. Pauls) gewählt.

Südtiroler Sekt

Zehn Sekterzeuger produzieren jährlich rund 400.000 Flaschen, Tendenz steigend. Südtiroler Sekt hat sich etabliert und ist eine wesentliche Säule der Südtiroler Weinwirtschaft, weshalb die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger auch im Konsortium Südtirol Wein angesiedelt ist.



Südtiroler Sekt überzeugt durch Qualität und Eleganz und sticht durch das Südtiroler Sekt Siegel ins Auge. Im Mittelpunkt steht ein stilisiertes „S“, das grafisch die Verwandlung von Wein in perlenden Sekt symbolisiert und für die zentralen Begriffe Südtirol, Sekt bzw. das italienische Pendant Spumante steht. Umrahmt wird der Buchstabe „S“ von den Zusatzinformationen „Südtirol Sekt“ und „metodo classico“.

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

Für Medien-Rückfragen:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / 339 1895544