

## **Südtiroler Sektproduzenten stellen Gemeinschaftssekt vor Josef Romen: „Ganze Vielfalt in einer Flasche“**

***Zehn Produzenten, ein Sekt: In der Kellerei Meran hat die Vereinigung Südtiroler Sekterzeuger ihren diesjährigen Gemeinschaftssekt vorgestellt.***

Kettmeir, Arunda, von Braunbach, Comitissa - Lorenz Martini, Pfitscher, die Kellereien St. Pauls, Kurtatsch, Kaltern und Meran sowie das Weingut Haderburg führen eine Tradition fort, die in Südtirol mehr als 100 Jahre alt ist. Schon Anfang des 20. Jahrhunderts wurde in Eppan Schaumwein hergestellt, den man damals noch Champagner nennen durfte; mittlerweile ist die Sektproduktion im Land geregelt und Südtiroler Sekt auch DOC-geschützt.

Die zehn Produzenten sind in der Vereinigung Südtiroler Sekterzeuger zusammengeschlossen, die von Zeit zu Zeit ein besonderes Produkt lanciert: einen Gemeinschaftssekt, für den 100 Liter Sektgrundwein von jedem Mitglied zu einer Cuvée vereint werden: jeweils 100 Liter von verschiedenen Lagen, geprägt von der Stilistik jedes einzelnen Produzenten.

Der Gemeinschaftssekt spiegelt so die Vielfalt wider, die Südtirols Sektproduktion entscheidend beeinflusst. Wegen seiner Topografie gibt es in Südtirol ganz unterschiedliche Bedingungen auf engstem Raum, verschiedenste Bodenarten, Anbauhöhen, Hangexpositionen und Mikroklimas. Vor allem die markanten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in der Reifephase sind entscheidend für die Qualität dieser stark vom Terroir geprägten Sektgrundweine. „Genau diese gesamte Vielfalt füllen wir mit dem Gemeinschaftssekt in jede einzelne Flasche“, so Josef Romen, Präsident der Sektvereinigung. „Schlussendlich hat zwar jeder Produzent seine eigene Vorstellung, doch eint uns dieselbe Philosophie: Südtiroler Perlen auf höchstem Niveau zu kreieren.“

Gemeinsam ist den Mitgliedern der Sektvereinigung, dass sie ihre Sekte nach der klassischen Methode herstellen, dass also die zweite Gärung in der Flasche erfolgt. Dasselbe gilt deshalb auch für den Gemeinschaftssekt. „Die diesjährige Auflage wurde im April 2014 in 290 Doppelmagnum-Flaschen gefüllt, lag somit also 116 Monate auf der Hefe“, so Romen, der den vorgestellten Gemeinschaftssekt als „vielschichtig, charaktervoll und mit filigraner Perlage“ beschreibt.

Das Etikett wurde wieder von Jochen Gasser entworfen. Eine stilisierte Gebirgslandschaft soll den alpinen Charakter der Südtiroler Perlen unterstreichen. Zentral ist das Logo der Sektvereinigung angebracht, das nun auf jeder Flasche der Mitgliedsbetriebe zu finden ist und somit den echten Südtiroler Sekt kennzeichnet.

Den heute in der Kellerei Meran vorgestellten Gemeinschaftssekt der Vereinigung Südtiroler Sekterzeuger gibt es in Doppelmagnum-Flaschen und einer limitierten Auflage. Die wenigen Exemplare auf dem Markt werden ausschließlich in den Mitgliedsbetrieben der Sektvereinigung verkauft.

### Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren

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

### Für Medien-Rückfragen:

[press@suedtirolwein.com](mailto:press@suedtirolwein.com)

T +39 0471 978 528 / 339 1895544