

# KEINE LUST AUF KOMPROMISSE

Mehr als drei Jahrzehnte lang baute Norbert Szigeti mit seinem Bruder Peter die Sektkellerei Szigeti zu einer der größten Sektkellereien des Landes auf. Im vergangenen Jahr trennten sich die beruflichen Wege der beiden Pioniere: Peter führt die „alte“ Sektkellerei weiter, Norbert gründete gemeinsam mit Ehefrau Birgit das neue Unternehmen A-Nobis.

Von Stephan Burianek\*

Stephan Burianek sprach mit Norbert Szigeti über dessen ambitionierte Pläne.

**Herr Szigeti, welche Philosophie verfolgen Sie bei Ihrem neuen Sektunternehmen A-Nobis?**

**NORBERT SZIGETI:** Bei A-Nobis ist jedes Detail der Sektproduktion von einem kompromisslosen Qualitätsgedanken geprägt, der auf meiner 35-jährigen Erfahrung in diesem Bereich fußt – ich habe in meinem Leben bereits mehr als 4.500 Sekte kreiert. Wir orientieren uns an den besten Häusern in der Champagne, zu einigen davon pflege ich freundschaftliche Kontakte. Bei der Traubenpressung heißt das beispielsweise maximal 62 statt normalerweise 75 Prozent Ausbeute. In Frankreich haben wir für unsere Presse eigene Saftwannen bauen lassen, um bei der Most-

gewinnung möglichst flexibel agieren zu können. Die Trauben kommen alle aus der Umgebung, die meisten Traubenlieferanten sind nur einen Steinwurf entfernt. Wir werden auch in Zukunft eigene Weinärten bewirtschaften.

**Sie produzieren neuerdings auch zwei Sekte unter der Marke Jo's, die ab sofort auch in der INTERSPAR weinwelt zu kaufen sind.**

**NORBERT SZIGETI:** Bei der Marke Jo's ist Grüner Veltliner die Grundsorte. Beide Sorten, Jo's Brut und Jo's Rosé Brut, wurden mittels der klassischen Flaschengärung hergestellt und sind zu 100 Prozent aus Österreich. Sie sind fruchtbetont, ausgewogen, und zeichnen sich durch eine feine Perlage aus. Der Rosé ist eine klassische Cuvée, bei der wir im Interesse eines möglichst fruch-

tigen Abgangs Zweigelt und Blaufränkisch auch in der Dosage verwendet haben. Der Markenname ist eine Würdigung meines Vaters Josef Szigeti, der als Weinhändler in Gols den Grundstein für die Entwicklung unseres Unternehmens gelegt hat. Die Marke Jo's steht für absoluten Trinkgenuss bei einem perfekten Preis-Leistungs-Verhältnis – ein wahrer Gaumenjubiläum!

**Inwieweit schlägt sich der Trend hin zu möglichst naturnahen Weinen in Ihren Sekten nieder?**

**NORBERT SZIGETI:** Ich bin nicht unbedingt ein Freund davon, Weine mittels einer 2.000 Jahre alten Technik zu produzieren. Als Kellermeister bin ich aber sehr wohl dafür, dass man die alten Grundgedanken mit der modernen Kellertechnik kombiniert. In einem unserer Stahltanks lagert



## A-NOBIS:

Der Name (lateinisch für: „von uns“) verweist auf die Herkunft: Das „A“ steht für „Austria“. Außerdem finden sich in A-Nobis auch die Initialen der Gründer Norbert und Birgit Szigeti.

zum Beispiel gerade ein Muskat-Ottonel, der auf der Maische vergoren wurde. Mir ist wichtig, dass der Konsument am Ende ein perfektes Produkt bekommt. Außerdem sind wir biozertifiziert, und in unserer neuen Sektkellerei werden wir sehr ökologisch-nachhaltig produzieren können.

**Sie sprechen damit ein großes Bauprojekt an, das im kommenden Jahr in Zurndorf gestartet werden wird – den eindrucksvollen Entwürfen nach zu urteilen wird es mehr sein als eine einfache Kellerei.**

**NORBERT SZIGETI:** Die Sektkellerei soll zu einem gesellschaftlichen Treffpunkt werden und unsere Naturverbundenheit zum Ausdruck bringen. Sie wird in „Green Building“-Bauweise auf einer Grundfläche von 3.600 Quadratmetern und gemeinsam mit einer parkähnlichen Fläche von 3,3 Hektar errichtet. In der Kellerei wird es neben der modernsten Sektproduktion sechs Verkostungsräume für unsere Besucher und einen Innenhof für diverse Veranstaltungen geben, etwa für Theateraufführungen oder Konzerte. Rund um das Gebäude entsteht eine große Gartenanlage zum Wohlfühlen. Zusätzlich pflanzen wir auf 1,3 Hektar Fläche einen Wald mit 1.001 Bäumen, der zweimal so viel CO<sub>2</sub> binden wird, wie ein durchschnittlicher Europäer verbraucht. Außerdem sind ein Amphitheater und Wasserspiele geplant.

## Jo's Kreation Norbert Szigeti Sekt Cuvée Rosé

0,75 l, Burgenland  
brut

Wildlachsfarben leuchtet die Cuvée aus dem Glas, die Himbeer- und Erdbeeraromen sind intensiv und animierend.

Genial als Begleitung zu Desserts mit Schokolade oder Früchten.

999



Grundpreis/Liter: € 13,32  
Nr. 2020003106293



## Jo's Kreation Norbert Szigeti Sekt Cuvée

0,75 l, Burgenland  
brut

Feines Mousseux mit elegantem Perlenspiel, florales Aroma nach Blüten und frischen Äpfeln, am Gaumen trocken und elegant.

Zu Gerichten mit hellem Fleisch oder zu Meeresschnecken genießen.

999



Grundpreis/Liter: € 13,32  
Nr. 2020003106453



Bilder: © Helge Kirchberger PHOTOGRAPHY, Nikolaus Eberstaller

\* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genussthememen.