

Modul 5 – Diploma-Arbeit

Steirischer Morillon/Chardonnay –

Eine erstklassige Alternative zum berühmten Burgunder?

Verfasser: Mag. Yvonne Jautz

Studentennummer: 210119

Ort und Datum: Wien, am 23. Juni 2023

Abstract

Motivation

Einerseits bedingt durch den Lockdown, andererseits aufgrund meiner Liebe zu Wein und gutem Essen, habe ich mich im Mai 2021 spontan dazu entschlossen, das Basisseminar der Weinakademie zu besuchen. Wenngleich ich beruflich mit Wein bis dato nichts zu tun hatte, wurde ich recht schnell vom Fieber gepackt, es folgten nahtlos die beiden Aufbauseminare, und ab Oktober 2021 befand ich mich inmitten des Diploma-Studiums. Die Weinwelt ist wahnsinnig spannend, vielfältig, umfangreich und unglaublich fesselnd. Die Wahl des Themas war für mich jedoch insofern nicht leicht, da ich, wie bereits erwähnt, nicht „aus der Weinwelt komme“ und mir ganz frisch und jungfräulich ein paar Wochen über mögliche interessante Forschungsfragen Gedanken machte. Weil ich mich aber nicht weit von meiner Heimat entfernen wollte (ich komme ursprünglich aus dem Südburgenland), blieb ich in der Steiermark hängen. Da aus meiner Sicht der Sorte Sauvignon Blanc in den letzten zwei Jahrzehnten genug Aufmerksamkeit geschenkt wurde¹, wollte ich mich – inspiriert durch den Artikel von Weinexperte Willi Balanjk „*Morillon & Chardonnay, Aromatische Vielfalt und Stilfrage*“, erschienen im Magazin *A LA CARTE* (Ausgabe 3/2021) – der weltbekannten Sorte Chardonnay widmen.

Fragestellung/Zielsetzung

Diese Diploma-Arbeit beschäftigt sich mit der wohl berühmtesten Weißweinsorte der Welt – und zwar in den beiden Weinbaugebieten Burgund und Steiermark. Die Zielsetzung dieser Arbeit liegt darin herauszufinden, ob und aus welchen Gesichtspunkten steirischer Morillon/Chardonnay eine erstklassige Alternative zum französischen Burgunder darstellt.

¹ Und das sehr erfolgreich! Die Steiermark verzeichnet eine Steigerung von über 200 % dieser Sorte in den vergangenen 15 Jahren, welche zum zentralen Anker geworden ist und die Gegend perfekt abbildet.

Dabei möchte ich einen umfassenden Vergleich der steirischen Weine mit den berühmten Weinen aus dem Burgund anstellen, mit der Beweisführung, dass die steirischen Weinbauern bereits auf dem besten Wege sind, ihr großartiges Potential zu nutzen und ausdrucksstarke Weine produzieren, die vor allem aufgrund der Preisspirale im Burgund hervorragende Chancen haben, am Heimmarkt aber vielleicht sogar auch international zu punkten.

Methodik

Die vorliegende Arbeit ist eine Experteninterview-Arbeit, um sie möglichst nah an der Realität zu gestalten. Ich habe sehr breit recherchiert und Interviews mit Personen aus der Weinwelt geführt; insbesondere Master of Wine, Weinjournalisten, Sommeliers und natürlich Winzer haben mit ihrer Expertise mitgeholfen, meine Forschungsfrage auszuarbeiten. Das Hauptaugenmerk lag auf einem Interview-Leitfragebogen, der mit den Experten im besten Fall persönlich, per Zoom oder auch via E-Mail besprochen bzw. beantwortet wurde. Zusätzlich habe ich persönliche Gespräche und Telefonate geführt, um möglichst viele Meinungen einzuholen. Ergänzt wurde die Recherche mit einer Online-Befragung, an der 38 Experten aus der Weinbranche teilnahmen. Aus den Ergebnissen habe ich bestmöglich versucht herauszufiltern, welche übereinstimmenden Meinungen es gibt, aber auch wie kontrovers einige Aspekte wahrgenommen werden.

Inhalt

Diese Diploma-Arbeit ist in 5 Kapitel unterteilt. Das 1. Kapitel enthält neben der Einleitung die Methodik und Zielsetzung der Arbeit. Im 2. Kapitel wird die Rebsorte Chardonnay in beiden Regionen näher beschrieben. Das Kapitel befasst sich mit den Herkünften, Weinbaudaten sowie dem Synonym bzw. der traditionellen Bezeichnung Morillon in der Steiermark. Des Weiteren wird auf die Leitsorte Sauvignon Blanc im Steirerland und dem aktuellen Stellenwert des Chardonnays eingegangen. Das 3. Kapitel gibt Aufschluss über das Terroir in beiden Weinbaugebieten, während Kapitel 4 die aktuelle Situation im Burgund aus Sicht der Experten beschreibt: Preis, Preis-Leistung, Verfügbarkeit, Ernteerträge bzw. -ausfälle etc.

Das 5. Kapitel setzt sich konkret mit der Forschungsfrage auseinander: Ist der steirische Morillon/Chardonnay eine ausgezeichnete Alternative zum berühmten Burgunder? Dabei werden neben Potential, Herkunftsgedanke, Vinifizierung und Ausbau, Qualität und Reifepotential sowie Sensorik auch wirtschaftliche Faktoren beleuchtet. Letztendlich werden die Ergebnisse, Empfehlungen und Zukunftsaussichten meiner Recherche zusammengefasst.

Fazit

Aus meinen Experteninterviews geht eindeutig hervor, dass der Engpass und die ansteigenden Preise im Burgund Händler international dazu zwingen, sich Alternativen zu suchen – für viele genau der richtige Zeitpunkt für die Steiermark, um in Märkten zu punkten, wo es früher schwer war, einen Fuß hineinzusetzen. Das Potential der Steiermark (auch hinsichtlich des Klimawandels) ist großartig. Die Qualitätsansprüche der jungen, ambitionierten Winzergeneration sind vielversprechend und gerade für die Sorte Chardonnay zukunftsweisend. An dieser Stelle muss jedoch erwähnt werden, dass der steirische Burgunder am internationalen Markt (noch) ein Nischenprodukt ist. Die marktbestimmende Menge ist überschaubar, die Herkunft noch nicht sehr lange gelebt und der Mythos Burgund unantastbar. Vor allem international fehlt es an Kennerschaft. Grund genug, um dem Thema mehr Aufmerksamkeit zu widmen, an der Markenbildung zu arbeiten und Morillon/Chardonnay aus der Steiermark mehr ins Rampenlicht zu rücken – also eine klare Empfehlung der Spezialisten für eine offensive Marketingstrategie. Es bedarf weiterer Handlungen, um die Marktpräsenz zu steigern und an einer einheitlicheren Stilistik bzw. an einem gemeinschaftlicheren Auftritt zu feilen.

Am Heimmarkt ist der steirische Morillon/Chardonnay laut meiner Recherche auf jeden Fall eine ausgezeichnete Alternative mit einem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis, und zwar keinesfalls als Kopie des berühmten Burgunders, sondern im besten Fall als ein ausdrucksstarker Wein mit einer unverkennbaren Stilistik: eigenständig, tiefgründig, geprägt von Herkunft mit einem eleganten Fruchtschmelz, einer Saftigkeit und einer prägnanten, vibrierenden Säure.