

**Unit 7 - Diploma in Wines & Spirits
Zusammenfassung**

ROTGIPFLER UND ZIERFANDLER

zwei autochthone Rebsorten als Stiefkinder oder künftige Juwelle der Thermenregion

Verfasser: Dr. Gerhard Huber

Kandidatennummer: 1 0 0 3 7 9 6 3

Baden, im Mai 2018

1. Motivation für die Arbeit

Seit vielen Jahren ist die Beschäftigung mit dem Thema Wein mein Hobby. Seit fast ebenso vielen Jahren bin ich auch mit einer Reihe von Winzern befreundet, mit denen ich meine Vorliebe bis jetzt teilen durfte. Dabei bin ich bereits kurz nach dem Weinskandal bei Verkostungen gereifter Weine mit den beiden Rebsorten in Kontakt gekommen, deren Faszination mich bis heute nicht mehr losgelassen hat.

Die vielfältigen Duft- und Geschmacksvariationen in den verschiedenen Reifestadien haben mich zu der Frage geführt, warum hochwertige Rotgipfler- und Zierfandlerweine bisher so wenig Zuspruch gefunden und so viele Jahre lang ein Nischendasein geführt haben. Rund um diesen Themenkreis habe ich versucht, einen kleinen Beitrag über die beiden Rebsorten zum besseren Verständnis der derzeitigen Situation zu leisten.

2. Fragestellung/Zielsetzung

Im Rahmen dieser Arbeit soll herausgefunden werden, ob die beiden Rebsorten weiterhin dazu verurteilt sind, beim Heurigen ausgeschenkt zu werden, oder ob und wie es gelingen kann, die beiden, am richtigen Standort gepflanzten und dann edlen Rebsorten und die daraus resultierenden Produkte einem breiteren Kreis von Weinliebhabern nahezubringen.

Eine Reihe von Betrieben aus Gumpoldskirchen und den umgebenden Gemeinden führt in den letzten Jahren vor, wie kompromissloses Qualitätsdenken zum Erfolg einer Rebsorte führen kann. Ziel der Arbeit soll es unter anderem auch sein, die Frage zu beantworten, wie ein Zusammenspiel zwischen den Winzern optimiert werden kann und welche Marketing Strategien es sich lohnt, dafür einzusetzen.

3. Methodik

Nach intensiven Recherchen im Internet, Zeitschriftartikel und in Büchern, sowie in persönlichen Gesprächen, Interviews und Telefonaten wurde die Grundlage geschaffen, die historische Entwicklung der beiden autochthonen Sorten bis in die heutige Zeit zu analysieren und zu beschreiben. Durch Anfragen beim Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus, in der südsteirischen Vinothek in Vogau, und im Freigut Thallern wie auch bei der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik und bei der österreichischen Weinmarketing Ges.m.b.H konnten eine Reihe von Daten generiert und in Diagrammen und Abbildungen verarbeitet werden.

Die spannenden Gespräche mit einigen Spitzenwinzern der Thermenregion im Rahmen von Leitfaden- und Experteninterviews ergaben höchst interessante Einblicke in ihre Arbeit mit den beiden Rebsorten. Die wertvollen Informationen wurden in den Beschreibungen hinsichtlich Klima, Terroir und Kellertechniken und in die Analysen und Diskussion eingearbeitet.

4. Inhalt

Die beiden autochthonen Sorten hatten in den letzten Jahrzehnten einen schweren Stand sowohl beim Ausschank in den Buschenschenken, aber auch auf Weinkarten in der Gastronomie und im Sortiment von Vinotheken. Von den Ursprüngen der heutigen Thermenregion über ihre geschichtliche Entwicklung bis hin zu Vergleichen mit anderen Nischenrebsorten wird versucht, einen Überblick über diese Weinregion mit ihren beiden einzigartigen, autochthonen Rebsorten zu geben.

Anhand von Beispielen wird gezeigt, dass es den Produzenten herausragender Rotgipfler und Zierfandler in den letzten Jahren gelungen ist, eine Exportschiene, wenn auch in bescheidenem Ausmaß, in Europa und nach Übersee aufzubauen. Folglich wird versucht, über verschiedene Marketing Strategien zu einer Linie zu finden, die es erlaubt gemeinsam und stark aufzutreten.

5. Fazit

Aus den „Grand Cru-Lagen“ rund um Gumpoldskirchen können Rotgipfler- und Zierfandlerweine entstehen, die keinen Vergleich mit den großen Weißweinen auf dieser Welt zu scheuen brauchen. Das Bewahren dieser Schätze und die Pflege solcher Juwelen sollte bei den Winzern in der Thermenregion in Zukunft an vorderster Stelle stehen.