

## Zusammenfassung Diploma-Arbeit

### 1. Motivation

Der steirische Schilcher hat eine unglaubliche Wandlung durchgemacht. Vom einfachen „sauren Bauernwein“ oder „rosaroten Essig“ wurde der „schillernde Wein“ zur heimisch und international begehrten Spezialität im Roséweinbereich.

Meine Motivation war aufzuzeigen, wie großartig dieses Nischenprodukt in seiner Geschmacks- und Stilvielfalt ist. Schilcher verfügt über eine riesige Bandbreite vom klassisch trockenen Roséwein über unterschiedliche Restzuckerstufen bis zu Prädikats- und Schaumweinen. Wo Schilcher früher geschmacklich polarisierte, gibt es heutzutage für jeden Anlass, Geschmack, Kundentypus oder Preislevel einen passenden Stil. Trotzdem gebührt dem Schilcher noch mehr Aufmerksamkeit, Wertschätzung und Bekanntheit, vor allem außerhalb der Steiermark, wenngleich Schilcher speziell in Skandinavien, Russland, Deutschland und New York in aller Munde ist.

### 2. Fragestellung und Zielsetzung

Der steirische Schilcher gestern, heute und morgen. Was genau sind die Stärken und Chancen aktuell und für die Zukunft?

Ziel der Diploma-Arbeit ist, die Vielzahl von Faktoren aufzuzeigen, die für den Wandel des Schilchers eine Rolle spielten und spielen. Von der autochthonen Rebsorte Blauer Wildbacher über innovative Winzer und ihre qualitativ und nachhaltig produzierten Weine, die Besonderheit und Bedeutung von Boden, Lage und Klima des Schilcherlandes, Preisgestaltung, Marktpositionierung bzw. Produktionsmenge, Produktvielfalt und Alternativprodukte, der aktuelle Trend zu Rosé- und Terroirwein bzw. Tourismus. Die „Schilcherland-DAC“ (Oktober 2017) unterstreicht Wertigkeit und Besonderheit dieser Gebietsspezialität.

Schilcher punktet durch Tradition und Moderne und ist aufgeschlossen für Trends, ohne seine Typizität zu verlieren. Eventuelle Risiken und Schwächen bzw. zukünftige Trends und Entwicklungen für Produzenten, Händler und Konsumenten werden beleuchtet und Zukunftsszenarien angedacht.

### 3. Methodik

Nach der Konzepterstellung im September habe ich mit Recherchen im Internet, in Fachbüchern und –zeitschriften sowie in Unterlagen der Weinakademie Österreich begonnen. Es folgten Winzerbesuche, persönliche Gespräche, Interviews, E-Mailverkehr und eine Online-Umfrage, Gespräche mit Vertretern von Klein- und Großhandel, der Weinbauschule Silberberg und Landwirtschaftskammer. Statistiken und Zahlen wurden von „Statistik Austria“, „Österreich

Wein“ und „OIV“ eingeholt. Rechtliche Abklärung erfolgte durch das „Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft“ bzw. „Österreich Wein“. Die Verarbeitung und Zusammenführung erfolgte im Oktober und November, Korrektur und Feinarbeit im Dezember 2017 bzw. Jänner 2018.

#### **4. Inhalt**

Der erste Abschnitt beginnt mit der Definition von „Schilcher“ und seiner geschichtlichen Entwicklung.

Im Hauptteil werden die Stärken und Chancen beleuchtet: Rebsorte und Herkunft mit besonderen Lage-, Boden- und Klimaeinflüssen bzw. deren Bedeutung, Weinerzeugung und Kellertechnik, Alternativprodukte, Qualität und Nachhaltigkeit, der Einfluss des österreichischen Weingesetzes für Stil, Qualität, Bezeichnungsvorschriften, Qualitätsauszeichnungen und Schutzmarke „Weißes Pferd“, der Weinmarkt mit Verkaufsentwicklung, Preispolitik, Marktpositionierung und Verkaufsmarketing, der Roséweintrend, Branding, Weintourismus und „Schilcherland DAC“ als einziger aktueller steirischer Herkunftsschutz für besonders gebietstypische österreichische Weine nach internationalem Vorbild. Zukunftsszenarien für Produzenten, Handel und Konsumenten werden beleuchtet, eventuelle Schwäche, Risiken in Erwägung gezogen bzw. Stärken und Chancen aufgezeigt.

Der letzte Abschnitt schließt mit einer Zusammenfassung und gibt eine Momentaufnahme des Schilchers wieder, sowie die Beweisführung der Hypothese und eine persönliche Beurteilung mit Schlusswort.

#### **5. Fazit**

Meine Diploma-Arbeit zeigt Geschichte und aktuelle Fakten, Vor- und Nachteile für Winzer, Handel und Konsumenten sowie zukünftige Szenarien einer gebietstypischen Spezialität auf.

Die autochthone Rebsorte Blauer Wildbacher und ihre Herkunft, das Zusammenspiel von Tradition und internationalem Know-how durch innovative Winzer, die ihre Heimat und den Schilcher lieben. Das strenge Weingesetz mit gezielter und leicht verständlicher Etiketten-Information für Konsumenten, viele nationale und internationale Auszeichnungen und Prämierungen, die der Wertigkeit des Schilchers gerecht werden. Schilcher behauptet sich als Nischenprodukt, einzigartig und unaustauschbar trotz internationaler Roséweinkonkurrenz und erreicht seine Kunden ohne aufwändige Vertriebskanäle. Schilcher und seine Winzer sind als Marke mit Geschichte stark, für und durch den Tourismus ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und perfekte „Visitenkarte“ für das Schilcherland. Mit dem DAC-Status nach internationalem Vorbild wird diese Einzigartigkeit nochmal hervorgehoben und unterstrichen.