Zusammenfassung Weinakademie Diploma-Arbeit

Pet-Nat - Von der traditionellen Methode zur aktuellen wirtschaftlichen Relevanz

Karl Schleiffer, Kandidaten-Nr.: 200072, 14.06.2026

Motivation für die Arbeit

Im Rahmen meiner Ausbildung zum Weinakademiker entwickelte sich neben meinem Interesse für biologisch-organischen bzw. biologisch-dynamischen Weinbau zunehmend auch eine Begeisterung für Schaumweine. Pétillant Naturel (Pet-Nat) vereint beide Themen auf besondere Weise. Einerseits basiert die Herstellung auf einer der ältesten Formen der Schaumweinerzeugung, andererseits wird die Kategorie heute häufig mit Nachhaltigkeit, Naturwein und handwerklicher Produktion in Verbindung gebracht.

Darüber hinaus konnte ich während meiner Ausbildung und im privaten Umfeld beobachten, dass Pet-Nat in den vergangenen Jahren zunehmend Aufmerksamkeit erhalten hat. Gleichzeitig blieb die Kategorie für viele Konsumenten erklärungsbedürftig und vergleichsweise wenig bekannt. Dies weckte mein Interesse, mich näher mit den Besonderheiten dieser Weinkategorie auseinanderzusetzen.

Fragestellung, Zielsetzung

Ziel dieser Arbeit ist es, die Herstellung, die sensorischen Eigenschaften sowie die aktuelle wirtschaftliche Bedeutung von Pétillant Naturel zu untersuchen.

Im Mittelpunkt stehen dabei folgende Fragestellungen:

- Was unterscheidet Pet-Nat von anderen Schaumweinherstellungsverfahren?
- Welche sensorischen Besonderheiten zeichnen Pet-Nat aus?
- Welche Markttrends beeinflussen die Entwicklung dieser Kategorie?
- Welche Chancen und Herausforderungen ergeben sich für Produzenten und Vermarkter?
- Welches zukünftige Marktpotenzial besitzt Pet-Nat innerhalb des Naturwein- und Schaumweinsegments?

Methodik

Zur Beantwortung dieser Fragestellungen wurde eine umfassende Literaturrecherche durchgeführt. Dabei wurden wissenschaftliche Fachartikel, Branchenpublikationen, Marktanalysen sowie Veröffentlichungen von Weinorganisationen ausgewertet.

Ergänzend dazu wurden Experteninterviews mit österreichischen Produzenten geführt, die sich intensiv mit der Herstellung von Pet-Nat beschäftigen. Ziel war es, wissenschaftliche

Erkenntnisse mit praktischen Erfahrungen aus der Weinbranche zu verbinden und aktuelle Entwicklungen aus Produzentensicht zu beleuchten.

Inhalt

Zu Beginn der Arbeit werden Definition, Herkunft und historische Entwicklung von Pétillant Naturel erläutert. Anschließend erfolgt eine Darstellung der Herstellungsweise nach der „méthode ancestrale“ sowie ein Vergleich mit der traditionellen Flaschengärung und dem Tankgärverfahren.

Darauf aufbauend werden die sensorischen Eigenschaften von Pet-Nat untersucht. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf Aromaprofil, Geschmack, Kohlensäure und Perlage sowie der Positionierung gegenüber anderen Schaumweinkategorien.

Im zweiten Teil der Arbeit wird die wirtschaftliche Relevanz von Pet-Nat betrachtet. Dabei werden aktuelle Entwicklungen im Schaumwein- und Naturweinmarkt analysiert sowie Chancen, Herausforderungen und Nachhaltigkeitsaspekte diskutiert. Die Ergebnisse der Literaturrecherche werden durch Erkenntnisse aus den Experteninterviews ergänzt.

Fazit

Die Ergebnisse zeigen, dass Pétillant Naturel weit mehr ist als ein kurzfristiger Trend. Die Kategorie profitiert von mehreren aktuellen Entwicklungen des Weinmarktes, insbesondere von der steigenden Nachfrage nach authentischen, nachhaltig produzierten und handwerklich erzeugten Produkten.

Gleichzeitig bleibt Pet-Nat aufgrund seiner stilistischen Vielfalt, der fehlenden Standardisierung und seiner engen Verbindung zur Naturweinbewegung ein Nischenprodukt. Gerade diese Individualität stellt jedoch einen wesentlichen Teil seines Reizes dar.

Die Interviews mit den Produzenten haben gezeigt, mit welcher Leidenschaft und Überzeugung Pet-Nat erzeugt wird. Auch die zahlreichen Verkostungen im Rahmen dieser Arbeit haben verdeutlicht, dass die Kategorie eine bemerkenswerte Bandbreite aufweist – von frischen, fruchtbetonten und unkomplizierten Varianten bis hin zu komplexen, strukturierten und anspruchsvollen Interpretationen.

Insgesamt besitzt Pet-Nat aus Sicht des Verfassers das Potenzial, sich langfristig als eigenständige Kategorie innerhalb des Schaumweinmarktes zu etablieren. Zwar wird die Kategorie voraussichtlich eine Nische bleiben, die aktuellen Markttrends sprechen jedoch für eine weiterhin positive Entwicklung.