Zusammenfassung und Motivation

Weinakademie Diplomarbeit

Christian Trenk

Kandidatennummer: 250047

Das Potential der Sorte Blaufränkisch in der Sektgrundwein Produktion – eine önologische und strategische Analyse in Österreich

Motivation

Durch meine Erfahrung aus verschiedenen Tätigkeiten in der Weinbranche und aufgrund meiner aktuellen beruflichen Tätigkeit am Weingut Esterhazy in Trausdorf, lag die Entscheidung sich mit einem Thema rund um die Rebsorte Blaufränkisch zu beschäftigen nahe. Rotwein bedarf in der vertrieblichen Tätigkeit zunehmende Aufmerksamkeit, da in den letzten Jahren in vielen Ländern der Weinwelt stagnierende Verkaufszahlen wahrzunehmen sind. Gleichzeitig gewinnt Schaumwein kontinuierlich an Bedeutung und verzeichnet auf zahlreichen Märkten wachsendes Interesse der KonsumentInnen. Diese Punkte zu verknüpfen, drängte sich mir als spannende Herausforderung auf und aufgrund meiner persönlichen Begeisterung zu Schaumwein und der Einführung der neuen Sektlinie am Weingut Esterhazy, entstand die Idee, das Potential der Sorte Blaufränkisch in der Schaumweinproduktion näher zu beleuchten.

Zielsetzung

Die Arbeit untersucht das Potential der österreichischen Rebsorte Blaufränkisch für die Schaumweinproduktion und setzt dieses in Bezug zu aktuellen Entwicklungen am Weinmarkt. Dem strukturellen Wandel in der Weinbranche kann man mit Ideenreichtum begegnen. Dafür ist eine Analyse der Umstände und Bedingungen hilfreich. Diese Arbeit setzt daher den Fokus auf die önologische Eignung der Sorte und hinterfragt auf der anderen Seite die mögliche Marktpositionierung von Schaumwein aus Blaufränkisch.

Methodik

Da es sich noch um eine relativ neue Idee handelt, ist nur wenig Fachliteratur zur konkreten Thematik verfügbar. Daher wurde für die strategische Analyse auf Datenmaterial aus verschiedenen Veröffentlichungen aus dem Marktumfeld zurückgegriffen.

Die önologische Bewertung und die Analysewerte haben eigenes Datenmaterial des Weingut Esterhazy zur Grundlage, die mit der aktuellen Fachliteratur aus der Weinbau und Kellertechnik sowie der Sommelerie verglichen wurden. Zur Ergänzung der Literatur wurden Fachgespräche mit ExpertInnen aus der österreichischen Sektbranche geführt.

Inhalt

Blaufränkisch zeichnet sich durch eine markante Säurestruktur, einen ausgeprägten Herkunftscharakter und ein vielseitiges Aromaprofil aus. Aufgrund ihrer önologischen Vielseitigkeit wird die Sorte zunehmend auch für alternative Stilrichtungen wie Rosé, Blanc de Noir und Schaumwein genutzt.

Der österreichische Schaumweinmarkt zeigt eine zunehmende Verschiebung hin zu höherwertigen Produkten. Trotz stagnierender Absatzmengen steigen in Teilbereichen die Umsätze, was unter anderem auf ein wachsendes Qualitätsbewusstsein der Konsumenten hindeutet. Besonders im Premiumsegment spielen Herkunft, Nachhaltigkeit und handwerkliche Herstellung eine wichtige Rolle. Gerade auch Sekt Austria trägt zur klaren Qualitätspositionierung bei. Gleichzeitig gewinnt der Lebensmitteleinzelhandel als Verkaufsplattform weiter an Bedeutung.

Im Gegensatz dazu steht ein strukturelles Überangebot im Rotweinsegment. Massive Ausweitungen der Rebflächen in den 90er und 2000er Jahren, treffen heute auf eine stagnierende oder sinkende Nachfrage, insbesondere in der Gastronomie. Junge KonsumentInnen bevorzugen zunehmend leichtere, unkomplizierte Getränke, während komplexe und schwere Rotweinstile an Attraktivität verlieren. Daraus ergibt sich ein Anpassungsdruck für ProduzentInnen, neue Absatzmöglichkeiten zu erschließen.

Ein Lösungsansatz liegt in der Neuorientierung der ProduzentInnen und den Einsatz von Rotweintrauben für alternative Produkte.

Fazit

Zusammenfassend zeigt die Arbeit, dass Blaufränkisch sowohl aus önologischer als auch aus Sicht der Marktpositionierung ein großes Potenzial für die Schaumweinproduktion besitzt. Mit einer gezielten Herstellung und Vermarktung kann die Sorte eine wichtige Rolle bei der Anpassung an die aktuellen Herausforderungen des Weinmarktes spielen.