



Zusammenfassung der Diplomarbeit

CRÉMANT STATT CHAMPAGNER

**Chancen und Zukunftsaussichten der wichtigsten Crémant-Regionen
am Schaumweinmarkt**

Markus Rieger

Kandidatennummer: 12015133

Wien 2014

Motivation für die Arbeit

Champagner ist nicht nur für mich eines der faszinierendsten Produkte der Weinwelt. Überall kennt und schätzt man ihn und das Interesse daran ist ungebrochen hoch. Erst durch Reisen in diverse Weinbaugebiete wie das Elsass oder das Burgund wurde mir aber bewusst, dass innerhalb Frankreichs auch eine große Menge anderer Schaumweine konsumiert werden. Fast täglich wurde ich dabei auf Menschen aufmerksam, die in Cafés oder Restaurants Schaumwein tranken. Ein Blick in die Weinkarten zeigte, dass es sich dabei nicht immer um Champagner gehandelt haben konnte. Die große Beliebtheit von Crémant in den Erzeugergebieten und der Umstand, dass er oftmals als Alltagsgetränk konsumiert wird, war mir neu. Durch diverse Verkostungen und Besuche von Weinproduzenten stellte sich mir also immer mehr die Frage, warum Crémant bei der hohen Qualität vieler Weine noch keine größere Verbreitung finden konnte. Die möglichen Gründe dafür sollten in dieser Diplomarbeit herausgefunden werden.

Fragestellung und Methodik

Ziel dieser Arbeit ist also, die Marktchancen und Zukunftsaussichten der Kategorie „französischer Crémant“ am Schaumweinmarkt darzustellen und herauszufinden, ob sie vielleicht in Zukunft als günstigere Alternative zu Champagner national und international erfolgreich sein kann. Dabei soll vor allem anhand der drei wichtigsten Regionen Elsass, Burgund und Loire aufgezeigt werden, ob Crémants ihre Bekanntheit und Verkaufszahlen über die französische Grenze hinaus steigern werden können und auf welchen Märkten Chancen und Möglichkeiten für Crémant-Erzeuger bestehen. Um Ergebnisse mit anderen Schaumweinen nach traditioneller Methode in Relation zu setzen, werden vor allem Champagner, Prosecco und Cava als international etablierte Schaumweine zum Vergleich herangezogen.

Durch Recherche in Büchern, Fachmagazinen und im Internet konnten bereits einige Fragen beantwortet werden. Aber auch Gespräche mit Produzenten und Institutionen in Crémant-Gebieten und der Champagne unterstreichen das Ergebnis dieser Arbeit. Darüber hinaus konnte durch Anfrage bei den einzelnen Fachverbänden ein Großteil der benötigten Statistiken erhalten werden, um fundierte Aussagen treffen zu können.

Inhalt und Fazit

Der erste Teil der Arbeit gibt einen Überblick über den globalen Schaumweinmarkt und beschreibt Crémant und seine verschiedenen Stile. Bei der Betrachtung aktueller Marktzahlen wird dabei ersichtlich, wie klein der Anteil von Crémant am internationalen Schaumweinmarkt ist und dass ein Großteil der Verkäufe innerhalb Frankreichs stattfindet. In der anschließenden SWOT-Analyse werden die Probleme und Möglichkeiten der drei produktionsstärksten Crémant-Regionen aufgezeigt. Dabei zeigt sich, dass Crémant keinen einheitlichen Stil besitzt, was vielen Konsumenten die Kaufentscheidung schwer macht. Ein Hauptgrund für die relativ geringe Verbreitung von Crémant ist aber auch, dass die Herstellung dieser Schaumweine für viele Produzenten nicht das Hauptgeschäft darstellt. Oft lassen sich mit Stillweinen höhere Gewinne erzielen. Außerdem sind die meisten der Herstellungsregionen relativ klein strukturiert und viele Produzenten haben nicht die finanziellen Möglichkeiten, weit entfernte neue Märkte zu erschließen. In den unmittelbaren Nachbarländern wie Deutschland wird aber vermehrt Crémant getrunken. Ein Teil der Produkte schaffte es sogar in Russland, Japan oder den USA Fuß zu fassen. Trotz wachsender Konkurrenz am globalen Markt lässt der weltweite anhaltende Anstieg des Schaumweinkonsums somit auch für die Zukunft hoffen. Die zentrale Lage Frankreichs und der vereinfachte Handel innerhalb der EU geben Grund zur Annahme, dass Crémant seine Position in Europa weiter festigen kann. Hauptaugenmerk sollte dabei auf die Qualität der Weine und bereits erschlossene Märkte gelegt werden. Die global steigenden Schaumweinabsätze werden somit nicht spurlos an Crémant vorübergehen.