

21. 01. 2006
St. Galler
Tagblatt
TAGBLATT 28

ENTKORKT

Der Burgunder Österreichs

Philipp Schwander, der St. Galler Master of Wine und bekennende Österreich-Fan, war hingerissen, als ihn der Winzer Roland Velich nach Lutzmannsburg im Burgenland führte. Das auf einem Hochplateau gelegene Dörfchen habe eine besondere Ausstrahlung, seine Reblage gehöre zu den eindrücklichsten überhaupt, schrieb Schwander in einem seiner Newsletters: «Uns war sofort klar, dass hier - wo man sich dem Himmel etwas näher fühlt - göttliche Trauben gedeihen müssen.» Das Götter- und Himmelsgeschenk, das sich Schwander darbot, waren Trauben der roten Sorte Blaufränkisch. Die hat ihre Heimat im Osten Österreichs und in Ungarn und gehört zu den meistangebauten dunklen Rebsorten Österreichs.

Die Suche nach Authentizität

In Lutzmannsburg hat Velich zusammen mit dem Winzerkollegen Erich Krutzlervorgut vier Jahren ein Projekt gestartet, das unter dem Namen «Moric» (ausgesprochen wie Moritz) läuft. Moric ist weder eine geografische Lage noch ein Familienname. Der ungarische Klang soll daran erinnern, dass das Burgenland bis zum Zerfall der österreichisch-ungarischen Monarchie 1918 zur ungarisch verwalteten Reichshälfte gehörte. Eine Reverenz an Geschichte und Geografie ist auch das Moric-Projekt selber: «Der Grundgedanke zu Moric war schlicht und einfach, Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen», sagt Velich. Zu diesem Zweck suchten Velich und Krutzler ausserhalb ihrer eigenen Rebberge Lagen mit alten Rebstöcken, die sie aber nicht kauften, sondern in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Winzern bewirtschafteten. Zur Lage in Lutzmannsburg, wo 2001 der erste Jahrgang gekeltert wurde, ist inzwischen ein Weinberg in Neckenmarkt gekommen.



Subtil, komplex

Mit den Moric-Weinen will Velich das grosse Potenzial der Blaufränkisch-Traube aufzeigen

wie

und,

«quasi eine Antithese zur industriellen Weinproduktion formulieren». Dickliche, aufkonzentrierte Weine seien Velich ein Gräuel.

Den Lutzmannsbürger liess Velich ohne irgendwelche Eingriffe in offenen Bottichen vergären, anschliessend wurde er für ein Jahr in grossen Holzfässern und in gebrauchten Barriques gelagert. Auf neues Holz wurde bewusst verzichtet, um den würzigen, charaktervollen Geschmack zu bewahren. Entstanden ist ein subtiler, komplexer Wein, den Schwander als «Burgunder Österreichs» bezeichnet. Der österreichische Weinführer «Falstaff 2005/2006» attestiert dem 03er Lutzmannsbürger eine lebendige Struktur und einen sehr charmannten Blaufränkisch-Stil, der langhaft bleibe und tolle Zukunftsperspektiven biete. (Hn.)

www.moric.at
www.velich.at

Schwander darlegt