

„Ich will Originale schaffen“

Der Winzer ROLAND VELICH über die jüngsten internationalen Verkostungserfolge seiner Rotweine, die Gründe, warum er im Blaufränkisch eine große Rebsorte entdeckte, den Segen (und das Mühsal) der Eigensinnigkeit und die Argumente, warum er sich dagegen wehrt, seine Weine in Blindverkostungen antreten zu lassen.

Eben wurden die Bewertungen österreichischer Weine von Robert Parkers „Wine Advocate“, der einflussreichsten Wein-Zeitschrift der Welt, veröffentlicht. Ihre Weine schnitten dabei außergewöhnlich gut ab. Die „Moric Blaufränkisch Neckenmarkter Alte Reben 2006“ wurden mit 95 Punkten ausgezeichnet, einer in Österreich noch nie an einen Rotwein vergebenen Wertung. Überrascht?

ROLAND VELICH: Auf jeden Fall sehr erfreut. Nicht ganz überrascht, denn David Schildknecht, der für Robert Parker die österreichischen Weine bewertet, hatte unsere Weine schon in den letzten Jahren sehr, sehr gut bewertet. Und er wies bereits im letzten Jahr auf die herausragenden Qualitäten des Jahrgangs 06 hin: der sei „at least“ so gut wie der 04er. Ich war also nicht unbedingt überrascht, aber sehr erfreut.

Sie haben sich den Bewertungen österreichischer Fachmedien in den letzten Jahren konsequent entzogen, deshalb kommt Ihre Freude über die Parker Punkte für manche vielleicht überraschend.

Ich habe sehr viele österreichische Journalisten eingeladen, in meinen Keller zu kommen und sich über die vielen verschiedenen Formen der Vinifikation, die wir am Weingut vornehmen, zu informieren. Allein, es kam niemand. David Schildknecht nahm die lange Reise von der amerikanischen Ostküste ins

Burgenland auf sich und widmete der Verkostung meiner Weine einige Stunden. Er kostete intensiv und immer wieder, machte sich seine Notizen und war in Folge in der Lage, außerordentlich genau über den Wein zu schreiben: weil er ihn verstanden hatte.

Sie kritisieren auf diese Weise durch die Blume die in Österreich gängige Methode der Blindverkostung, bei der die Tester eine Vielzahl von Weinen verkosten, ohne ihre Herkunft zu kennen. Ist das nicht die viel aufschlussreichere Methode, um sich nicht von Herkunft oder Image eines Weins blenden zu lassen?

Eben nicht. Bei Blindverkostungen werden in der Regel Weine eines derzeit gängigen Stils bevorzugt, der auf Alkoholeinsatz, Intensität von Tasting und neuem Holz, insgesamt auf Opulenz, Wucht und Kraft aufbaut. Raffinesse verliert bei Blindverkostungen immer.

Warum?

Der Gaumen ist einfach nicht dafür geschaffen, 30 bis 50 Proben innerhalb weniger Stunden zu verkosten. Dafür ist auch der Wein nicht gemacht. Der Wein ist dafür gemacht, dass man Zeit mit ihm verbringt und genussvoll seine Qualitäten erforscht.

Im Klartext: Weine, die nicht der gängigen Stilistik folgen, werden bei Blindverkostungen schlecht bewertet?



Winzer Roland Velich (oben), Alte Reben in Neckenmarkt

Ja, klar. Elegante und feinfruchtige Weine, die noch dazu dafür gemacht sind, sich langsam, zuerst im Fass und dann in der Flasche, zu entwickeln, zeigen ihre Qualitäten, wenn sie jung verkostet werden, nur sehr verhalten. Die haben in einer Verkostung mit den gängigen, wuchtigen Weinen überhaupt keine Chance. Deshalb habe ich meine Weine bei österreichischen Verkostungen nicht mehr angestellt.

Die Stilistik Ihrer Weine unterscheidet diese, wie Sie selbst beschreiben, stark vom gängigen Ideal für einen österreichischen Rotwein. Sie folgen den Zielen von Mineralität und Terroir, während ihre erfolgreichsten Kollegen eher fruchtige, kräftige und holzbetonte Weine vinifizieren. Warum entschieden Sie sich, Weine gegen den Mainstream zu machen?

Das hat für mich viel mit dem Begriff „Tradition“ zu tun. Das Burgenland ist ein uraltes Weinland, und mich haben zum Beispiel die Weinberge in Neckenmarkt, auf den südlichen Ausläufern des Ödenburger Gebirges, schon immer fasziniert. Ich hatte mich schon sehr mit verschiedenen Bodenarten auseinandergesetzt, vor allem aber mit der uralten Rebsorte „Blaufränkisch“.

Wieso ausgerechnet Blaufränkisch?

Weil diese Sorte in ihrer Qualität nicht korrumpierbar ist. Auch wenn sie ganz modern oder ein bisschen schlampig vinifiziert wurde, brachte sie interessante Ergebnisse. Ich setzte mir daher in den Kopf, herauszufinden, was geschieht, wenn ich Blaufränkisch-Trauben unter besten Bedingungen zu Wein vergäre. Ich wollte wissen: Was kann diese Rebsorte wirklich? Was passiert, wenn ich den Wein nicht technologisch verzerre?

Wie kamen Sie auf die Idee, dass ausgerechnet die Blaufränkisch-Traube das Potenzial zu einem großen Wein hat?

Zuerst einmal rein theoretisch. Das Burgenland liegt am nordwestlichen Tor der uralten Welt, wo das Klima eher kühler ist. Die Nächte im September sind nicht mehr drückend heiß, und da der Blaufränkisch erst im Oktober, oft erst Ende Oktober geerntet wird, haben die Trauben Zeit, in den kühlen Nächten raffinierte Aromen zu entwickeln. Das

„Ich bin mit Leib und Seele Winzer, und meine Begeisterung für Wein hat nicht an den Landesgrenzen Halt gemacht. Ich wollte mehr über die großen Weine wissen. Wie sind die Böden beschaffen? Wie wird geerntet? Was macht einen großen Wein groß?“

passte zu meiner Idee, Weine zu machen, die nicht so mächtig und opulent sind wie in den südlichen Regionen oder der Neuen Welt, wo die Hitze jede Raffinesse einebnet.

Trotzdem lag es nicht auf der Hand, ganz auf Blaufränkisch zu setzen und für diesen eine neue Stilistik zu entwickeln.

Nein, gar nicht. Aber jetzt kommt der praktische Teil. Ich hatte immer wieder alte Blaufränkisch-Weine gekostet, die mich an Weine ganz anderer Regionen erinnerten: an Weine aus dem Piemont, an Pinot Noir aus dem Burgund, vielleicht auch an den Syrah aus der Nord-Rhône. Es blitzten Gemeinsamkeiten auf.

Welche?

Teilweise die Frucht, teilweise die Struktur, teilweise die Würze. Es gibt Herkünfte im Burgenland, die ähnlich würzig sind wie Nord-Rhône-Syrah, vor allem, wenn sich Blaufränkisch über Jahre in der Flasche entwickeln konnte.

Meinen Sie Spitzenweine?

Nein, das ist auch bei einfach gemachten Weinen so. Bei Trauben von gewissen Wein-



Alte Blaufränkisch-Rebe in Lutzmannsburg (oben), gärende Rotweinmaische (u.)

bergen in Lutzmannsburg entwickelt sich auf diese Weise eine Gerbstoffstruktur, die ähnlich ist wie bei Nebbiolos aus dem Piemont.

Sie haben also ein profundes Wissen über internationale Weine gebraucht, um das Potenzial des Blaufränkisch zu erahnen?

Natürlich. Ich bin mit Leib und Seele Winzer, und meine Begeisterung für Wein hat nicht an den Landesgrenzen halt gemacht. Es war klar für mich, dass ich mehr über die sogenannten großen Weine wissen wollte: Wie schauen die Weinberge aus? Wie sind die Böden beschaffen? Wie wird geerntet? Wie wird im Keller gearbeitet? Was macht unter dem Strich einen großen Wein aus?

Sie sammeln dieses Wissen, um eines Tages selbst einen großen Wein zu erzeugen?

Ich habe halt verglichen. Was macht den Pinot Noir vom La Tache-Weinberg so speziell? Was lässt ihn scheinbar so weit über allen anderen Weinen stehen?

Und die Antwort?

Das es nicht die Opulenz ist, nicht die größere Wucht. Sondern die Grandezza eines speziellen Parfums, die einen Wein aus einer speziellen Region so unvergleichlich macht. Die Franzosen nennen das den „Goût de Terroir“: den Geschmack, den ein kleines Stück Erde in Kombination mit einer Rebe hervorbringen kann. Das ist das Spezielle: die Begegnung mit der Natur. Die Kunst, etwas zuzulassen, das keine noch so raffinierte Technik je herstellen kann.

Wo haben Sie diesen „Goût de Terroir“ am eindrucksvollsten erlebt?

Interessanterweise in Grenzgebieten des Weinbaus. Dort, wo es die Reben schon etwas schwerer haben, wo der Weg durchs Jahr sie fordert: genau dann nämlich ist die Rebe in der Lage, ganz Großes hervorzubringen.

Warum?

Weil die Stöcke tiefer wurzeln müssen und die Temperaturunterschiede hoch sind. Das finden wir in der Burgund, im Chablis, in Deutschland, wo Riesling angebaut wird, in Österreich bei Riesling und Grünem Veltliner

„Ich war beseelt von dem Gedanken, einen feinen, eleganten Blaufränkisch zu machen, der nicht durch vordergründige Opulenz besticht, sondern durch seinen nachhaltigen, vom Goût de Terroir geprägten Charakter.“

– und, meines Erachtens: ganz stark beim Blaufränkisch im Burgenland.

Sie haben also nur eins und eins zusammgezählt?

So einfach war es nicht. Es war eher ein Versuch. Ich wollte in erster Linie einmal wissen, was möglich ist, natürlich beseelt von dem Gedanken, dass ein feiner, eleganter Wein entstehen sollte, der nicht durch vordergründige Opulenz besticht, sondern von nachhaltigem, vom Goût de Terroir geprägten Charakter. Deshalb bin ich auch gleich an zwei Orte gegangen, nach Lutzmannsburg und Neckenmarkt, in etwa zehn Kilometer von einander entfernte Weingärten, um zu sehen, was die speziellen Konstellationen von Boden, Rebsorte und Mikroklima hervorbringen.

Sie sagen, große Weine fördern den Geschmack ihres Herkunftsortes an die Oberfläche. Hat der Blaufränkisch diese Fähigkeit?

Ich glaube, mit dem Moric haben wir den Beweis erbracht.

Wie lässt sich dieser Beweis nachvollziehen?

Unsere Weine, die von verschiedenen Lagen, aber aus einer Hand kommen, zeitigen völlig verschiedene Ergebnisse. Nicht nur bei den einige Kilometer von einander entfernten Lagen in Neckenmarkt und Lutzmannsburg, sondern auch in den Einzelvinifikationen von

unseren Gneis-, Lehm-, Kalk- oder Schieferböden in Neckenmarkt. Damit ist für mich der Beweis erbracht, dass der Blaufränkisch kann, was eine große Rebsorte können muss.

Wer teilte zur Zeit, als Sie sich dem Blaufränkisch widmeten, ihre Einschätzung der Rebsorte Blaufränkisch?

Sagen wir so: es gab mehr Skeptiker als Optimisten.

Und als ihre ersten Weine des Jahrgangs 2001 auf den Markt kamen?

Da waren die Reaktionen relativ einig: das ist etwas Schlankes, Dünnes, das relativ wenig Alkohol hat, relativ wenig neues Holz. Kein neuer Superburgenländer. Nicht weiter interessant.

Die Skeptiker fühlten sich bestätigt?

Ja, aber es gab natürlich auch Menschen, denen der Versuch geglückt schien, zum Beispiel den Weinhändler Oskar Ammann in Nenzing, aber auch einige andere, und das war auch extrem wichtig für mich.

Allein ökonomisch.

Genau. Mein Glück war, dass ich bereits über zahlreiche, auch internationale Kontakte verfügte ...

... da Sie mit Ihrem Bruder Heinz bereits Weißwein gemacht hatten, darunter den sehr erfolgreichen Chardonnay „Tiglat“, der als einer der besten Weißweine Österreichs gilt.

Ja. Mit dem „Tiglat“ war es uns gelungen, einer Rebsorte, die nicht in Österreich heimisch ist, eine eigene Note zu geben. Mit dem Blaufränkisch wollte ich einer heimischen Traube einen unverwechselbaren Status geben. Ich wollte ein Original schaffen.

Wie übersetzt sich Ihre weinmacherische Philosophie in die Praxis? Wie „lässt man einen Wein zu“, wie Sie es gern formulieren?

Wir haben zuerst nach alten Reben gesucht, die vielleicht nicht so viel Ertrag bringen wie junge, aber wesentlich mehr Geschmack. Die Stöcke waren etwas schwächer, die Trauben etwas kleinbeeriger und lockerer. Das ist die erste Resource. Dann ging es darum, perfekte

„Mit dem Abschneiden der Traube vom Stock ist die Qualität eines Weines definiert. Du kannst im Keller nur versuchen, diese definierte Qualität zu optimieren. Du kannst dem Wein keine Qualität dazugeben. Du kannst seiner Qualität nur entsprechen.“

Qualität zu ernten. Das hieß, hie und da Ertragsreduktion und vor allem strengste Selektion bei der Ernte. Dann kamen die Trauben in den Keller, und wir versuchten zu machen, was früher immer gemacht worden war.

Nämlich?

Wir haben die Trauben in Holzbottichen auf der Maische vergären lassen, nur geringe Extraktion durch Stampfen vorgenommen, damit die Gerbstoffe nicht die Oberhand bekommen. Es war der Versuch, die Trauben optimal in den nächsten Aggregatzustand zu überführen, ohne am Charakter des Materials etwas zu verändern: Denn mit dem Abschneiden der Traube vom Stock ist die Qualität definiert. Du kannst im Keller nur versuchen, diese definierte Qualität zu optimieren. Du kannst dem Wein keine Qualität dazugeben. Du kannst seiner Qualität nur entsprechen.

Sie sprechen von traditioneller Verarbeitung Ihrer Trauben. Worauf bezieht sich diese Tradition? Auf Kellertechnik im Burgenland oder in anderen Weinregionen?

Es ist natürlich eine Mischform, denn mit der burgenländischen Weinbautradition ist das so eine Geschichte. Die Weinbauern haben

vor 70 oder vor 30 Jahren sicher nicht mit dreiwöchigen Maischestandzeiten gearbeitet, und sie haben ihren Ertrag schon deswegen nicht reduziert, weil sie es sich schlicht und einfach nicht leisten konnten. Die alten Weinbauern schätzen hohe Erträge noch immer höher als eine Traube in ihrer perfekten Balance und Reife. Raffinesse, Eleganz und Tiefgründigkeit haben hier keine Tradition.

Also doch nicht Tradition?

Nennen wir es eine Neubegegnung mit einer Rebsorte, mit alten Anbaugebieten und alten Stöcken, aber auch mit der Entschlossenheit, das Produkt auch gegen die Tradition konsequent für den High-End-Bereich zu perfektionieren. Nicht, um es opulenter zu machen, sondern um die Delikatesse zu steigern.

Wie definieren Sie Delikatesse?

Balance zwischen Alkohol, Tannin und Säure. Die Art und Weise, wie sich der Wein trinkt. Wein sollte schließlich in der Lage sein, Durst zu löschen – und nicht einen Liter Wasser zur Begleitung brauchen, damit man ihn hinunterbringt. Ich muss wieder auf die Burgund verweisen: ein klassisch gemachter Burgunder ist niemals beschwerlich, niemals.

Zurück zur Delikatesse.

Delikatesse hat viel mit Ästhetik zu tun. Ihre Wahrnehmung muss auch geschult werden, wie in der Musik oder der Kunst. Man braucht eine gewisse Erziehung des Gaumens, um die Delikatesse erfassen zu können, die es zu erfassen gilt. Das ist entscheidend.

Als Sie Ihre „Moric“-Weine lancierten, gab es sehr wenige reinsortige Blaufränkisch im Spitzenbereich. Heute ist das anders. Die führenden Ränge der Parker-Bewertungen nehmen fast ausschließlich Blaufränkisch-Weine ein. Haben Sie die burgenländische Weinmacherszene verändert?

Sagen wir so: Es gibt heute so viele Weine aus hundert Prozent Blaufränkischtrauben im hohen Qualitätsbereich, die auf Eleganz, Ausdruck und Herkunftscharakter bedacht sind, die mit Sontanhefe vergoren und in großen Holzfässern ausgebaut sind, wie nie zuvor in der Geschichte burgenländischen Weinschaffens.

„Delikatesse hat viel mit Ästhetik zu tun. Ihre Wahrnehmung muss auch geschult werden, wie in der Musik oder der Kunst. Man braucht eine gewisse Erziehung des Gaumens, um die Delikatesse erfassen zu können.“

Sehr diplomatisch. Nennen Sie ruhig Namen.

Es gab natürlich einige Kollegen, die immer schon sehr bewusst mit dem Blaufränkisch umgegangen sind, Uwe Schiefer vom Eisenberg zum Beispiel, der sich vielleicht von meiner Arbeit darin bestätigen ließ, den eingeschlagenen Weg noch konsequenter zu gehen – was auch umgekehrt gilt: Uwes 97'er Reihburg ist ein unglaublicher Wein, der auch heute noch ganz jugendlich auftritt und aufzeigt, was in der Rebsorte steckt. Aber es gibt natürlich auch andere Beispiele: Weine von einigen mittelburgenländischen Winzern, die der Familie Krutzler, von Ernst Triebaumer, alte Vinifikationen der Familie Schuster aus Zagersdorf, die zeigen, wie hoch das Potential der Rebsorte ist.

Von den alten Weinen beziehen Sie Erfahrungen, die Sie nicht mehr persönlich machen müssen.

Natürlich. An die Erfahrungen der Altvorde- ren kann ich mich anlehnen. Sie helfen mir, meine eigene Philosophie zu schärfen. Ich konnte die eigenen und die fremden Erfahrungen zusammenzuführen.

Wussten Sie schon beim Probieren des ersten „Moric“-Jahrgangs, dass die Rechnung aufgehen würde?

Ehrlich gesagt: ja. 2001 war zwar kein großes Jahr, und ich hatte mit einigen Anlauf-

schwierigkeiten zu kämpfen. Aber der Wein zeigte bereits einige Anzeichen, die enorm bestärkend waren. Dann kam 2002, ein grandioser Jahrgang, nicht zu heiß, sondern auch mit kühlen Perioden, was für Blaufränkisch ideal ist. Das Traubenmaterial war traumhaft, wir hatten inzwischen Holzbottiche für die offene Maischevergärung angeschafft und konnten arbeiten, wie ich mir das immer erträumt hatte.

Moric 01 wurde von der Kritik eher kühl aufgenommen, änderte sich das mit dem Jahrgang 02?

Die Reaktionen sagten: Ganz gut, aber nichts Besonderes. Grotesk, vor allem, wenn man die Weine heute trinkt. Da steigt eine Wolke von Parfüm aus dem Glas. So viel Intensität, Finesse, Samtigkeit, Eleganz. Ich bin selbst immer wieder davon beeindruckt.

Was passiert während der Reifung in der Flasche?

Es werden nicht nur die Gerbstoffe mürber, und die Säure balanciert sich, es passiert eine aromatische Explosion. So hatte ich mir das immer gewünscht.

In der aktuellen Parker-Bewertung wird auch Ihr Grüner Veltliner aus St. Georgen mit den besten Wachauer und Kamptaler Veltlinern auf eine Stufe gestellt. Wieso jetzt Grüner Veltliner aus dem Burgenland?

Ich bin eben von der Idee beseelt, Originale zu schaffen, und nebenbei ist Grüner Veltliner noch immer die am meisten ausgepflanzte Rebsorte im Burgenland. Also dachte ich mir: Es muss doch möglich sein, einen Grünen Veltliner zu machen, der nicht dem niederösterreichischen Stil nacheifert, sondern im Sinn der Originalität einen Weg zu gehen, der dem Burgenland entspricht. Wir haben andere Böden, andere Mikroklimata, und ich wollte den Wein nicht wie oft üblich im Stahltank vergären, sondern im großen Holzfass – es waren Versuche, die wir unternahmen, wie beim Blaufränkisch: den Wein zulassen.

Die Reaktionen?

Mein englischer Weinhändler sagte: Don't force me to sell this as Grüner Veltliner.

„Es muss doch möglich sein, einen Grünen Veltliner zu machen, der nicht dem niederösterreichischen Stil nacheifert, sondern einen Weg zu gehen, der dem Burgenland entspricht“

Wieso?

Die Reaktion war repräsentativ: der Wein ist gut, aber kein Grüner Veltliner. Damit war für mich das Plansoll erfüllt. Ich hatte ein Original zustande gebracht.

Was sind die nächsten Schritte? Ruster Riesling?

Nein, wir bemühen uns mit Hannes Schuster gemeinsam, ein uraltes Weinbaugebiet bei St. Margarethen, in Zagersdorf, zu erhalten. Traubenkernfunde zeigen, dass hier seit 3000 Jahren Wein angebaut wird. Das Gebiet hatte vor 20 Jahren noch 120 Hektar, heute nur noch 30 – ein Ergebnis der leidigen Rodungsprämien. Jammerschade, wenn alte Rebstöcke einfach so ausgehackt werden, sie sind in der Lebenszeit eines Menschen nicht zu ersetzen. Dort haben wir drei Hektar gemietet und machen unter dem neuen Brand M.Jagini Rotwein.

Blaufränkisch?

Selbstverständlich. Einen ganz unverwechselbaren Blaufränkischtyp.

Noch produzieren Sie an verschiedenen Orten. Wird es ein eigenes Betriebsgebäude geben?

Ja, unbedingt. Ich will nicht länger der Liebhaber ohne festen Wohnsitz sein.

Interview: Christian Seiler