

## Flüssige Landschaften

Rot, weiß oder süß – Velichs Produkte zählen zur Avantgarde österreichischen Weins

Wenn der Wind stark geht, wirkt das östliche Ufer des Neusiedlersees ungeschützt. Der Seewinkel ist eine steppenartige Gegend, nahe der ungarischen Grenze, deren eigenartige Schönheit sich erst auf den zweiten Blick zeigt. Ein flacher Landstrich, unterbrochen von lang gestreckten Rebzeilen und seichten Teichen, den Lacken. Im Sommer trocknen sie aus, im Winter spiegelt sich in ihnen das Wolkengrau.

Unweit vom Seewinkel liegt Podersdorf, ein Urlaubsort mit Seeuferpromenade und Hotels im Stil der siebziger Jahre. Im Winter wirkt Podersdorf menschenleer, die Hotels sind geschlossen. Doch das „Gasthaus zur Dankbarkeit“ hat ganzjährig aufgesperrt. Roland Velich, 42, sitzt an einem Tisch in der Mitte des Raumes, vor ihm eine Zandersuppe mit Paprika und ein Glas Chardonnay, Jahrgang 1991. Der heißt Tiglat und hat Velich berühmt gemacht. Das war Anfang der neunziger Jahre, Chardonnay war gerade in Mode, doch dieser hatte nichts Modisches an sich. Es war ein Wein von Format, ohnegleichen in Österreich. Ein großer Chardonnay aus dem Burgenland.

Der spröde Landstrich ist seit Jahrhunderten von der pannonischen Kultur geprägt. Almenrausch und Edelweiß sucht man hier vergebens. Bis zum Verfall der Donaumonarchie gehörte das Burgenland zur ungarisch verwalteten Reichshälfte, war der deutschsprachige Teil von Westungarn. Ódenburg, die wichtigste Stadt der Region, kam 1921 zu Ungarn und hieß nun Sopron. Das Burgenland war über Nacht ein Rumpfland ohne bürgerliches Zentrum. Noch heute gilt das Burgenland als jüngstes österreichisches Bundesland. Die ungarische Verwurzelung kann man deutlich spüren und auch schmecken. Seit Jahrhunderten ist die Alltagsküche von Paprika und Mais geprägt.

Der Geschmack des Tiglat erinnert an die salzigen Lacken, die spröde Schönheit des Seewinkels. Es ist ein Wein, der die Landschaft im Glas sinnlich erlebbar macht. Und der ganz und gar puristisch gemacht wird, mit minimalster Technik und viel Fingerspitzengefühl. „Es war Zufall“, sagt Velich, „dass es gerade Chardonnay war.“ Sein Vater hatte in den sechziger Jahren einen Weingarten gepflanzt und erst in den Achtzigern entdeckt, dass es nicht Weißburgunder, son-

dern Chardonnay war. „Der Weingarten war halt da, wir haben etwas draus gemacht, aber es war nicht geplant.“

Die Chardonnay-Welle hatte das kleine Weingut Velich in Apetlon unerwartet in den Neunzigern nach oben gespült, in die erste Liga der österreichischen Weingüter. Doch Roland Velich wollte gemeinsam mit seinem jüngeren Bruder Heinz eine burgenländische Weinstilistik entwickeln. „Wir haben uns schnell von den internationalen Trends abgesetzt.“ Sie wollen Weine machen, die nicht nach Kalifornien, sondern nach Burgenland schmecken. Und dies auf höchstem Niveau. Der



Ein Winzer mit hohen Ansprüchen: Roland Velich. Foto: privat/Steve Haider

kleine Bruder des Tiglat heißt Darscho. Ein etwas einfacherer Chardonnay, benannt nach einer der Lacken. Darscho ist ungarisch, bedeutet „Warmsee“. Das Pendant zum trockenen Tiglat ist ein edelsüßer Nektar, die Welschriesling Trockenbeerenauslese. Mit der gleichen Mischung aus Qualitätsbesessenheit und Gespür hat Velich hier einen Süßwein geschaffen, der mit Delikatesse und Cremigkeit seine wuchtige Süße schwerelos wirken lässt. Drei bis vier Jahre reift er in Holzfässern, so entfaltet die gewaltige Natursüße durch die Zeit ihre Feinheit.

2001 gründet Velich das Weingut Moric, in dem ausschließlich Rotweine aus

der heimischen Sorte Blaufränkisch entstehen. Ein mutiger Neubeginn und zugleich die konsequente Fortsetzung seines Wegs. Der führt ihn ins Mittelburgenland. In zwei alte Weinbaugemeinden, die berühmt für ihre Roten aus Blaufränkisch sind: Lutzmannsburg und Neckenmarkt. Die beiden Orte sind nur 15 Kilometer voneinander entfernt, doch sie könnten unterschiedlicher nicht sein. In Lutzmannsburg hat Velich einen Weingarten auf einem Hochplateau gefunden. Er liegt auf einem Vulkan der Urzeit. Den ganzen Tag scheint die Sonne auf die Blaufränkischpflanzen, von denen einige hundert Jahre alt sind. Hier entstehen geschmeidige und komplexe Rotweine. Blaufränkisch ist eine alte pannonische Rebsorte, ihr Ursprung liegt im Dunkeln. Der Legende nach soll Karl der Große sie geschätzt und ihre Verbreitung befohlen haben. Im 10. Jahrhundert gelangte die Traube bereits nach Österreich. Später drang sie über den pannonischen Raum und Ungarn immer weiter gen Osten vor – bis nach China. Die Sorte wird auch als Pinot Noir des Ostens bezeichnet. Ihr Potenzial ist immens, sie kann die Eigenschaften des Weinbergbodens besonders deutlich in sich aufnehmen.

Neckenmarkt ist steiler, höher gelegen als Lutzmannsburg, bis in 400 Meter Höhe wachsen die Reben. Kühle Fallwinde lassen die Trauben langsam reifen und subtile Aromen ausbilden. Hinzu kommt ein extrem mineralischer Boden, aus Schiefer und Muschelkalk. Resultat sind Weine, die vom Gestein geprägt sind, in dem die Reben wachsen. Weine, bei denen es nicht um Opulenz und Wucht geht. Sondern um feine Frucht und tiefgründige Mineralität. Rotwein jenseits des Mainstreams. „Es geht mir nicht darum, große Weine zu machen“, sagt Velich. Er strebt ein ernsthaftes Produkt an, was gut schmeckt und mit dem er sich identifizieren kann. „Ich mache einen regionaltypischen Rotwein aus Neckenmarkt und Lutzmannsburg. Von der Sorte Blaufränkisch. Punkt.“ Ein Understatement – denn Velichs Rotweine sind mehr als das. Sie sind flüssige Landschaften und Zeugen seiner Auseinandersetzung mit handwerklicher Weinkultur, die zu unverwechselbaren Weinen führt.

TILL EHRLICH