



Thomas Straka aus Rechnitz (Burgenland) hat 84 Jahre alte Welschriesling-Stöcke. BILD: SN/STRAKA



Judith Beck aus Gols am Neusiedler See hat die Faszination Welschriesling bei einer Verkostung in Kroatien neu entdeckt und baut die Sorte seit 2014 wieder selbst an. BILD: SN/WEINGUT BECK



Armin und Stefan Tement kelterten in der Südsteiermark vier Welschrieslinge. BILD: SN/TEMENT

Die Emanzipation des Welschriesling

Bei uns ist der Welschriesling schon sehr lang heimisch“, sagt Thomas Straka, Winzer im südburgenländischen Rechnitz. Der Ort gilt mit seinem vergleichsweise kühlen Klima und seinen kargen, schiefrigen Böden als eines der besten Terroirs für die Sorte. Wichtig für einen authentischen Welsch ist hochwertiges Traubenmaterial, das mit geringem Ertrag geerntet wurde. Auch der Ausbaustil, der sich mehr an alten Traditionen (Spontanvergärung und Reifung im großen Holzfass) orientiert als an modernen Techniken à la Reinzuchtheife und kühler Gärung im Stahltank, ist essenziell. Straka: „Unser bester Welsch-Weingarten, der Prantner, ist heute 84 Jahre alt. Er trägt nur mehr wenige Trauben. Die haben aber ein unverwechselbares Aroma. Ich baue den Wein im großen Holzfass lange auf der Hefe aus. So hat es mein Vater schon gemacht. Vor allem lasse ich ihm die Zeit, die er zum Werden im Fass braucht. So bekomme ich einen Wein, der Potenzial und Tiefgang hat.“ Dieser Pracht-Welschriesling erinnert mehr an einen mineralischen Chablis als an Weine, die das Bild der Rebsorte als jung zu trinkenden Leichtwein geprägt und leider auch ramponiert haben.

Dabei ist der Welschriesling eine wichtige Größe in Österreich. Er ist die am zweithäufigsten angebaute weiße Sorte, nur der Grüne Veltliner hat mehr Fläche. Welschriesling wächst nahezu in allen Regionen, die bekanntesten sind die Steiermark, das südliche Burgenland und die Region um den Neusiedler See. Die Rebe neigt zu hohem Ertrag. Reizt der Weinbauer das aus, geht es auf Kosten des Charakters der Trauben und in der Folge des Weines. Neben der trockenen Variante spielt der Welsch vor allem im Seewinkel aufgrund seiner Anfälligkeit für Botrytis cinerea eine wichtige Rolle für Prädikatsweine. Ein kleines Problem hat die Sorte aufgrund ihres Namens. Der Konsument impliziert mit dem Welschriesling oft den Rheinriesling. Die Sorten sind aber weder verwandt noch haben sie

Es heißt, sein Ruf wäre nicht der beste.

Und die Weine seien bestenfalls süffig, leicht und dufteten nach grünen Äpfeln.

Dabei kann die Rebsorte weit mehr.

PETRA BADER

als Wein eine ähnliche Charakteristik. Und: Der Welschriesling wird wohl nie die Grandezza eines Rieslings aus einer großen Riede erreichen, aber er hat ganz sicher ein weit höheres Niveau als das, was landläufig mit ihm assoziiert wird. Über die Herkunft des Welschrieslings ist wenig bekannt. Es heißt zum einen, er stamme aus der Mosel-Gegend und wäre dort mit dem Elbling verwandt. Andere vermuten seinen Ursprung eher im östlichen Europa, wo er heute noch vor allem in Ungarn als Olaszrizling, in Rumänien als Riesling Italian, in Slowenien als Laski Riesling und in Kroatien als Graševina angebaut wird. Der Name „Welsch“ (fremdartig) deutet zumindest auf einen Ursprung außerhalb Österreichs hin.

Judith Beck hat die Begegnung mit einem Graševina von Vlado Krauthaker aus dem kroatischen Gebiet Kutjevo, den sie auf einer Verkostungsreise probierte, fasziniert. „Er war ganz anders als das, was ich bisher aus Österreich kannte. Das hat mich zum Nachdenken gebracht und mir auch gezeigt, dass die Sorte Potenzial hat. Bei uns im Betrieb gab es immer eine kleine Menge Welschriesling, quasi als Brot-und-Butter-Wein. Wir haben ihm aber nie die Wertschätzung entgegengebracht, die er sich verdient“, sagt die Golser Winzerin. Sie hat sogar, als sie den Betrieb von den Eltern übernahm, den letzten Stock der Sorte gerodet. 2014 fand sie wieder einen Weingarten, mit dem sie das Projekt Welschriesling von Neuem startete.

Heute, nur drei Jahrgänge danach, zählt sie mit ihrem „Bambule“ zu jener Winzerriege, die ein besonderes Gefühl für die Sorte hat. Beck wählt für diesen Wein aber eine völlig andere Herangehensweise: „Ich reble die Trauben und lasse sie in kleinen Holzfässern zehn Tage auf der Maische vergären. Der junge Wein reift nach der Pressung etwa acht Monate im Barrique weiter. So bekomme ich ein Endergebnis, in dem erstaunlich viel steckt: exotische Frucht, vor allem Mandarine, aber auch eine spezielle Würzigkeit, Noten wie weißer Pfeffer und eine spannende Tanninstruktur.“

In der Steiermark war der Welschriesling bis vor zwei Jahren die Hauptrebsorte. Sie wurde allerdings vom Sauvignon blanc, der sich offenbar besser vermarkten lässt, auf Platz zwei verdrängt. Der Welsch hat hier eine lange Tradition. „Wenn man in den Geschichtsbüchern über die Sorte und ihre Bedeutung in der Steiermark nachliest, erfährt man, dass sie früher die angesehenste in der Region war. Der wichtigste Wein in der Vinothek eines Weinguts war der Welschriesling“, sagt Armin Tement vom Weingut Tement in Berghausen. Er hat sich mit seinem Bruder Stefan und seinem Vater Manfred der Rehabilitierung der Sorte verschrieben. Die Familie keltert vier verschiedene Welschrieslinge. Besonders viel Herzblut fließt in den „Weinstock“ von Alten Reben. Sie stehen in einer kleinen Parzelle der Lage Ziereg und wurden bereits in den 1970er-Jahren gepflanzt. Die Stöcke müssen sich in der steilen Riede ziemlich plagen, die Trauben sind dafür besonders extraktreich. Der Wein wird sehr traditionell, quasi minimalistisch ausgebaut und reift so lang auf der Hefe, bis er den richtigen Abfüllzeitpunkt erreicht hat. Aktuell ist der Jahrgang 2014 im Verkauf. Im Glas zeigt sich dieser sehr klar, mit Kräutern und reifer Zitrusfrucht. Er hat einen straffen, sehnigen Körper, große Länge und ist weit entfernt von primärfruchtigen Jungweinen. „Wir wollen beim Weintrinker wieder Vertrauen für die Rebsorte aufbauen. Sie hat viel Potenzial und kann für so manche Überraschung sorgen“, sagt der Winzer. Da gibt es mit Sicherheit in Zukunft viel zu entdecken.

EMPFEHLUNGEN

Diese heimischen Top-Produzenten stehen für trockenen, authentischen und spannungsreichen Welschriesling, entweder klassisch ausgebaut oder im Naturwein-Stil:

Neusiedlersee:

Judith Beck – 2015 Welschriesling Bambule
www.weingut-beck.at

Gernot Heinrich – 2015 Welschriesling Freyheit
www.heinrich.at

rennersistas – 2015 Welschriesling
www.rennerundsisstas.at

Neusiedlersee-Hügelland:

Feiler-Artinger – 2015 O.S. Olé Welschriesling
www.feiler-artinger.at

Südburgenland:

Thomas Straka – 2015 Welschriesling Prantner
www.weinbau-straka.at

Rainer Stubits – 2015 Welschriesling Selection
www.stubits.at

Herist – 2014 Rechnitz Welschriesling
www.facebook.com/HERIST.wein

Mittelburgenland

(Welschriesling-Weingarten im Südburgenland):

Franz Weninger – 2015 Welschriesling Sayritz
www.weninger.com

Südsteiermark:

Tement – 2014 Welschriesling Weinstock Alte Reben
www.tement.at

Lackner-Tinnacher – 2015 Welschriesling Franz Lackner
www.tinnacher.at

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**

Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.