



Die Wiederentdeckung des Welschrieslings

Der Wösch, wie er in Österreich liebevoll genannt wird, war in der Vergangenheit nicht gerade angesagt. Mittlerweile hat sich das Blatt gewendet und die Rebsorte erfährt ein wahres Revival.

PETRA BADER

René Kollegger, Sommelier und Gastgeber im Wirtshaus Maitz im südsteirischen Ratsch an der Weinstraße, brennt schon lange für den Welschriesling. Was sich auch auf seiner Weinkarte widerspiegelt. Kaum irgendwo anders gibt es eine spannendere Auswahl rund um das Thema. „Es ist großartig, was sich beim Wösch in den letzten Jahren getan hat. Ich glaube an die Sorte, weil sie ihre Herkunft perfekt im Wein ausdrücken kann. Sie hat aber noch viel mehr Aufmerksamkeit verdient. Wobei schon ein guter Anfang gemacht ist“, sagt er. Mit rund 6,4 Prozent Anteil an der



Die Rebsorte Welschriesling ist ein Gewinner des Klimawandels.

heimischen Rebfläche rangiert der Welschriesling nach dem Grünen Veltliner auf Platz zwei in Sachen Weißwein. Er gilt in Österreich als autochthone Rebe, wächst aber auch in Kroatien als Graševina und in Ungarn als Olasz Rizling. Norditalien, wo er als Riesling Italico existiert, ist wahrscheinlich seine ursprüngliche Herkunft. Rebsortenkundler bezeichnen den Elbling, der hauptsächlich in Deutschland an der Mosel angebaut wird, als seinen engsten Verwandten. Von der Abstammung her hat der Welschriesling nichts mit dem Riesling zu tun. Beide verbindet lediglich ihr Name. In Österreich wird die Sorte aufgrund ihrer

hohen Säure vielfach als Grundwein für Sekt verwendet. Durch ihren facettenreichen Charakter eignet sie sich aber für alle Ausbaustile – vom Klassiker für jeden Tag über hochwertigen Einzellenwein bis hin zu Maischevergorenem. Dank der späten Reife und akzentuierten Säure, auch noch im Botrytis-Stadium, ist die Traube zudem ein Garant für hochwertige Süßweine.

Umdenken beim Wösch

Welschriesling wächst in der Steiermark in rund einem Viertel der Weingärten. Die Sorte ist genügsam, was den Boden anbelangt, und hält auch schwierige Witterungsverhältnisse aus. Die Feuchtigkeit in der Region, die vielen anderen Reben Probleme bereitet, greift sie kaum an. Welschriesling neigt allerdings dazu, viel Masse zu bringen. Lässt der Winzer das zu, verliert der Wein seinen Charakter. In der Vergangenheit wurde dies vielfach durch kellererntechnische Maßnahmen, wie eine kühle Vergärung mit Aromahefen, ausgeglichen. So entstand ein unkom-

plizierter Weintyp im „Tuttifrutti-Stil“ ohne spürbare Herkunftstypizität. Mittlerweile haben die Weinbauern und Kellermeister einen komplett anderen Weg eingeschlagen. Sie trauen sich und auch der Rebsorte mehr zu. „Man spürt ein großes Umdenken. Alte Stöcke, die herausragende Qualitäten liefern können, werden stehen gelassen. Ein Segen. Vor Jahren hat man sie einfach ausgerissen, um dem Sauvignon blanc Platz zu machen, der viel mehr im Trend lag“, berichtet René Kollegger. Durch das alte Rebmateriale kann Tiefgründigeres mit klarem Terroirausdruck entstehen. Faktoren wie Ertragsreduzierung, spontane Vergärung mit natürlichen Hefen, eventuell der Ausbau im großen Holzfass und „dem Wein Zeit lassen“ sind weitere Schlüssel dazu. Das Ergebnis hat mehr Struktur, Extrakt und Grip. Spürbar ist in allen Weinen zudem etwas Vibrierendes, Brillantes und Lebendiges. Die Aromatik des Welschrieslings wird den Weintrinker allerdings nie direkt anspringen. Er ist kein lauter Blender, sondern vielmehr deli-

Lass dich verführen. Vom neuen Jahrgang!

120 steirische Winzer. Über 200 steirische Weine. www.vinothek-steiermark.net

vinothek STEIERMARK
St. Anna am Aigen

Jetzt Wein shoppen!