

# Heinz Velich

# TIGLAT

# TRIUMPH

**APETLON.** Der Chardonnay Tiglat, erzeugt von der **Familie Velich** in Apetlon, ist längst zur **österreichischen Weißweinkone** geworden. Er steht für ein modernes Vinifikationskonzept mit Bodenhaftung, denn trotz Barriquevinifikation ist dem Tiglat sein **urburgenländischer Charakterzug** nie abhanden gekommen. Im Zuge der Vorbereitung zur neuen »Burgunder Trophy« ließen wir das **volle Dutzend Tiglat** Revue passieren.

Text: Peter Moser → Fotos: Sabine Jellasitz

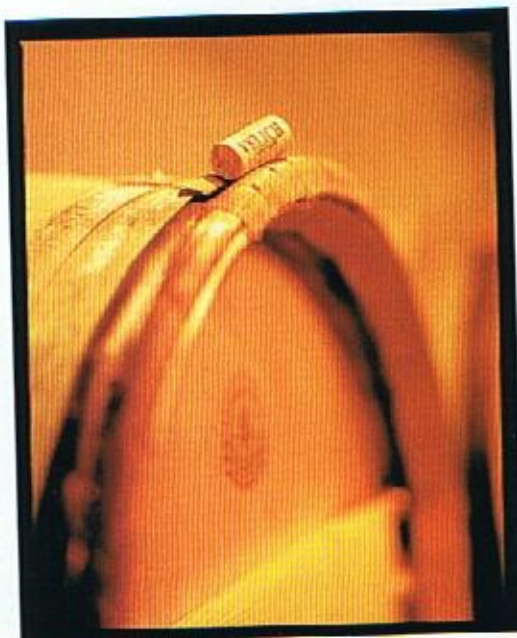
**T**iglat ist eine Subriede in der Apetloner Lage Hedwigshof, der ortsgebräuchliche Name für dieses Terroir ist wohl ungarischen Ursprungs. Es hätte mit Tegel zu tun, meinen manche, aber gerade diese Bodenkomponente gibt es im Tiglat nicht. Der Tiglat liegt auf den »Hügeln des Seewinkels«, das sind leicht erhabene, schottrige Kuppen, bedeckt von zehn bis fünfzehn Meter dicken Lagen mit Kies aus dem Flussbett der Urdonau. Ein recht karger Boden, der bei Analysen einen auffallend hohen Kalkanteil zeigt und der eine sehr gute Drainage bietet.

Im Jahr 1961 entschloss sich die Elterngeneration, 80 Ar dieses heute insgesamt 1,14 Hektar großen Weingartens mit weißen Burgunderreben zu bestocken, der Rest war mit Muskat-Ottonei und Traminer bepflanzt. 1990 wurde auch auf dieser restlichen Fläche die

Tiglatselektion gesetzt. Vater Velich hatte die Rebstöcke, namentlich Weißburgunder, bei der steirischen Rebschule Kober-Kohl-

fürst bezogen und – wie sich erst viel später herausstellte – in Wahrheit Morillonklone bekommen. Erst in der zweiten Hälfte der 80er Jahre, als Chardonnay zunehmend ein Thema wurde, klärte sich dieses Faktum auf. (Streng genommen ist der Tiglat also gar kein Chardonnay, sondern ein Morillon, ganz sicher ist er kein Weißburgunder.)

In den sechziger Jahren wurde der Wein im Gebinde verkauft, die Legende weiß zu erzählen, dass der Weinhändler *Leth* aus Fels so manchen Bundessieger erringen konnte – auf Tiglat-Basis, so sagt man. Ab und an füllten die Velichs edelsüße Weine unter eigenem Namen: die Trockenbeerenauslese 1969 und die Auslese 1983 sind legendär. Seit 1990 erzeugten die Brüder *Heinz* und *Roland Velich* einen Chardonnay mit klarem Terroirbezug. Hier die Chronologie dieser Erfolgsgeschichte im Detail. *of*



1997

Gleichsam als Lohn folgte der Jahrgang 1997 nach, der nun auch die letzten Zweifler am »Chardonnay made in Apetlon« überzeugen konnte. Der 1997er ist verdienstweise zum Kultwein erklärt worden, weil er wie kein anderer Wein des Burgenlandes eine moderne Philosophie des Weißweines auszudrücken vermag: Mittleres Gelbgrün, in der Nase dezente Kräutervürze, etwas Tabak, am Gaumen frisch, komplex und sehr mineralisch, im Kern eine saftige



**The Tiglat Brothers** Heinz Velich mit Bruder Roland, der jetzt an einem Blaufränkisch-Projekt werkt

Frucht, hat einen ersten Trinkhöhepunkt erreicht, zeigt eine Vielzahl von Facetten, feines Fruchtspiel von Grapefruit, Marillen bis Melonen, mit seinem festen Körper zeigt er aber an, dass er noch eine schöne Strecke zu gehen hat, einfach ein Wein mit großem Potenzial. Dabei handelt es sich um kein Burgund-Imitat oder einen Kalifornier-Nachbau, es ist ein Wein mit eigenständigem burgenländischen Charakter, der klar dem Stil der »Alten Welt« zuzuordnen ist, der mit modernen, gerne fälschlicherweise als »international« bezeichneten Methoden erzeugt wurde. (95)

1998

Mit 1998 folgte wieder ein »Botrytisjahr«, ein Faktum, das an dem Wein nicht ganz spurlos vorübergegangen ist, ihm seinen Stempel aufgedrückt hat. 1998 ist der einzige Jahrgang, der neben 1990 ausschließlich in neuem Holz war, und trotz seiner zarten Süßeanklänge weist er nur etwas mehr als ein Gramm Restzucker auf. Leuchtendes Gelb, zarte grüne Reflexe, in der Nase zart rauchige Honignote, zarte Kräuternuancen, reife Banane, am Gaumen etwas trocken wirkend, auch hier etwas Extraktsüße, dennoch nicht überzeugend in der Länge, gehört, so glaube ich, bald einmal getrunken, zeigt zarte Röstaromen im Finish. (90)

1999

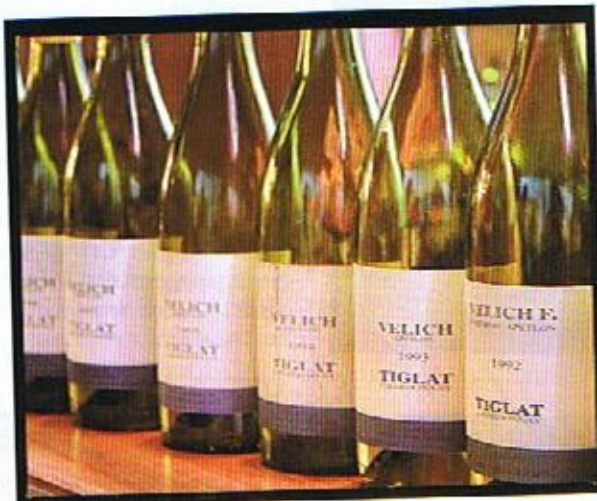
Die nun folgenden, jüngeren Jahrgänge haben alle dazu beigetragen, den Ruf des Tiglat als einen der besten Weißweine Österreichs zu verfestigen. Der 1999er zählte immer zu meinen persönlichen Favoriten, und er zeigte sich auch in unserer Probe voller Pracht

und sehr stilvoll: Kräftiges Goldgelb, in der Nase herrliche Fruchtsüße, von Steinobst bis Melone, zarte Gewürznote nach Zimt und Nelken, feines Lanolin, zart rauchig, am Gaumen hochdelikat und fein ziseliert, das wird sehr lange Spaß machen, sehr pur, niemals breit, bleibt sehr gut haften, beeindruckt durch seine unglaubliche Frische. (95)

2000

Das Jahr 2000 war wieder einmal ein überaus heißes, und so hatten grundsätzlich die Rotweinerzeuger mehr Freude als die Erzeuger finessenreiche Weißer; dennoch wurde im Hause Velich diese Situation mit Bravour gemeistert. Der 2000er Tiglat zeigt sich heute noch im vollen Ba-

Je nach Jahrgang spannt sich der Stilbogen von filigraner Würze bis zu barocker Opulenz



byspeck und sollte noch einige Zeit der Reife zugesprochen bekommen: Leuchtendes Gelbgold, in der Nase sehr feine rauchige Kräutervürze, sehr feine Süße, Zitronenmelissen, Lemongras, am Gaumen sehr stoffig, gelbe Früchte, im Kern sehr mineralisch, dem weiter unten beschriebenen 2002er sehr verwandt, opulent und mit schöner Länge ausgestattet. Wieder ein Barockfürst unter den Chardonnays, aber eine sinnesfrohe und keine eitle Natur. (93)

2001

Bereits verführerisch und fast noch primärfüchtig, zeigt sich der aktuell am Markt befindliche Wein aus 2001: Kräftiges Gelbgold, in der Nase sehr mineralische Note, feine ätherische Noten, Tannenwipfelhonig, etwas Lavendel und Zitronenmelisse, frisches Steinobst, am Gaumen sehr fester, komplexer Körper, fast salzige Anklänge, frische Säurestruktur (liegt über 6 Gramm Säure), sehr frischer Trinkfluss, elegant und lang anhaltend. (93)

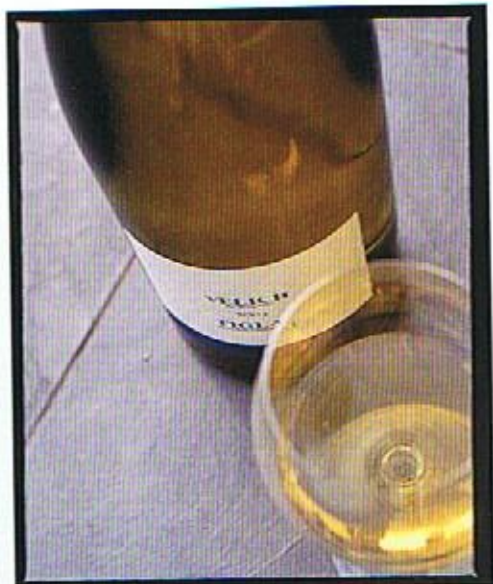
2002

Die Fassprobe des 2002 spricht wieder, dank des sehr warmen Sommers, eine stoffigere Sprache und lässt auf einen ganz großen Tiglat hoffen: Mittleres Goldgelb, in der Nase sehr feine Kräutervürze, reife Frucht, Steinobstanklänge, perfekt eingebundenes Holz, das nur dezent anklingt, am Gaumen kraftvoll, Anklänge von Ananas und gelben Pflirsichen, mineralisch und lang, cremige Textur, unterlegt von einer finessenreichen Säurestruktur, ein wirklich spannender Wein, großes Potenzial. Feiner Extraktsüßenachhall. (94-96)

Dieser Wein wird sich nach aller Voraussicht zu einem neuen Meilenstein unter den burgenländischen und damit auch österreichischen Weißweinen entwickeln, davon bin ich felsenfest überzeugt. f

**WEINGUT VELICH**

A-7143 Apetlon,  
Secufergasse 12  
Tel. +43/(0)2175/31 87,  
Fax: DW 4  
e-mail: weingut@velich.at,  
www.velich.at



– die Zeit zum Austrinken bereits gekommen ist: Kräftiges Gelbgold, in der Nase interessante Reifenote, intensive Kräutervürze, zarte Minze, feine Süße, florale Noten nach Rosen, wirkt bereits etwas ange-reift durch eine zarte Oxidation, am Gau-men frisch, frische Säure unterlegt, feiner Bananentouch im Abgang, hat sich respektabel erhalten. Leider ein Jahrgang, der nicht nur eine Minimenge erbrachte, sondern auch überdurchschnittlich oft mit Korkproblemen behaftet war und ist. (89)

1991

Der nächste Jahrgang, 1991, ist im See-winkel einer der großen Botrytisjahrgänge gewesen. Auch der Tiglat dieses Jahres blieb da nicht ganz verschont und ist viel-leicht heute der bereits stärkste inklinierte Tiglat, denn die edelfaulen Anteile der Trauben haben zum Abbau der Fruchtfri-sche beigetragen. Die Farbe ist ein kräfti-ges Gelb mit jugendlichen Reflexen, in der Nase spürt man feine Blüten- und Kräuterextrakte, ganz zarte Botrytis-anklänge, dann rosinierte Früchte, am Gaumen zeigt sich ein frisches Säure-skelett, der Wein wirkt eher schlank, ist aber noch sehr gut erhalten.

Er widerlegt auch im Alter die These, diese weißen Barriqueweine aus dem Burgenland würden sich nicht halten... (88)

1992

Der Folgejahrgang 1992 ist vielleicht der schwierigste für den Tiglat gewesen, der Wein überzeugt heute nicht mehr: Leuchtendes Gelbgold, in der Nase zart vegetal, zart nach Pfeifentabak, rauchig, ist auch am Gaumen eher vom Holz ge-

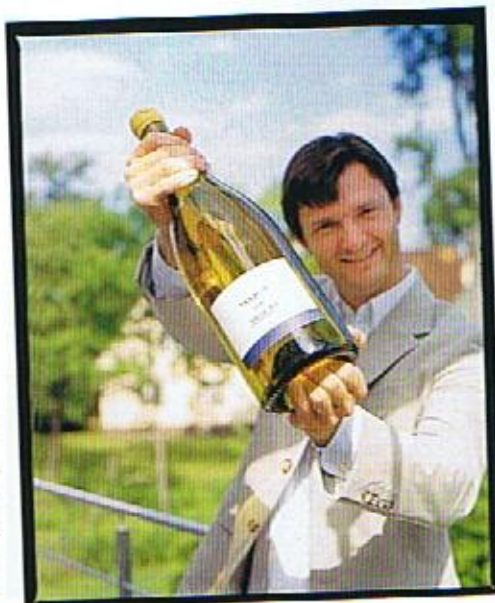
prägt, durchaus mineralisch, besitzt vom Terroir geprägte Note, im Finish bereits etwas angegraut. Das kann natürlich auf eine nicht so gute Fla-schenform zurückzuführen sein, ich hatte jedenfalls den Eindruck, dieser Wein gehört bald einmal getrunken. (88)

1993

1993 war geprägt von einem enor-men Frühfrost, der die Mengen sehr klein ausfallen ließ. Es war bis zum heutigen Tag das reifste Traubenma-terial, dafür konnten schließlich nur 1.000 Liter für den Tiglat herangezo-gen werden. Das Ergebnis war beein-

druckend und ist es bis heute geblieben. Dieser Wein hat die Velich-Brüder über den Weg der Spitzengastronomie mitten in den Pulk der Spitzenwinzer hineinkatapultiert: Jugendliches Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase bereits eine gute Reife vermit-telnd, dazu feine ätherische Nuancen, Wip-ferlhonig, am Gaumen elegisch und har-monisch, auf einem ersten großen Höhe-punkt, bleibt auch gut haften, zeigt jene zarten Pfirsich- und Melonenanklänge im Finish, die für den Tiglat so typisch sind, feiner Honig im Rückgeschmack, ein großer Wein. (94)

Tiglat bietet eine feine, präsen-te Frucht und einen großen mineralischen Tiefgang



1994

Der 1994er entspringt einem sehr heißen Jahr, und jetzt zeigt sich der Tiglat erstmals von seiner barocken Seite, die er in ent-sprechenden Jahren wiederholt darbieten wird: Sehr kräftiges Gelb, mit grünen Re-flexen, in der Nase feine Melonenanklänge, eher verhalten, mit Luft zart rauchig, etwas Marzipan, am Gaumen frisch und elegant, herrlicher Nougat und reife Mango-Pfirsich im Abgang, Röstaromen im Nachhall, sehr gut erhalten, ein überaus finessenreicher Wein, er blüht mit Luft richtig auf. (93)

1995

Wie allgemein bekannt, war 1995 wieder ein grandioses Botrytisjahr. Für die Velichs an sich kein Problem, weil sie ebenso ge-ne edelsüße Produkte erzeugen. Und doch gelang es ihnen, ihren Tiglat rechtzeitig ge-nug zu ernten. So zeigt sich dieser heute: Sehr gute, jugendliche Farbe, mit feinen grünen Reflexen, in der Nase beeindru-ckende Aromatik, rauchig-nussige Holzwürze, auch nach Walderdbeeren, ein-gelegten Litschi, am Gaumen sehr elegant und druckvoll, mineralisch, dicht und an-haltend, gefällt mit großer Frische, feine Röstkaramellnote im Nachhall, große Län-ge, bleibt lange haften, zeigt bis heute große Opulenz. (93)

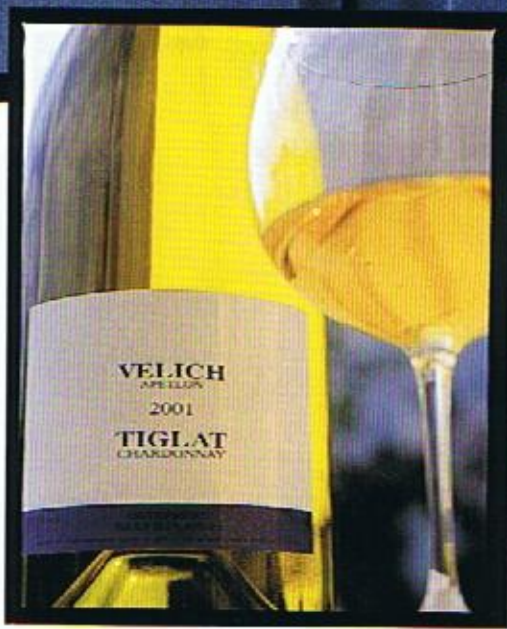
1996

Es folgt mit 1996 der bislang einzige Jahrgang, in dem die Weinfreunde vergeb-lich nach einem trockenen Tiglat suchen. Stets nach perfekter Reife trachtend, wur-de der Tiglat-Weingarten in einer perfekten Botrytisnacht – feucht, dampfig und warm – schlagartig von der Edelfäule überrascht, und so ist das Ergebnis eine Trockenbee-renaueslese aus dem Tiglat, die Chardon-nay Privat TBA. Diese galt anfänglich eher als Kuriosum und zeigte sich einem Ru-ster Ausbruch näher verwandt als einer TBA aus dem Seewinkel. Heute hat sich der individuelle Charakter noch stärker ausgeprägt: Kräftiges Bernstein, zarter Wasserrand, in der Nase feine Mandari-nennote, getrocknete Feigen, Trockenma-rillen, feiner Oxidationshauch, lebendige Säure, feine Röstaromen, sehr minera-lisch, einem modernen Tokajer durchaus wesensverwandt. Gute Frische. Sowohl das Steinobst als auch das Extraktsalz lassen sich hier wieder dem Terroir zu-ordnen. Ein individueller Wein, aber ein äußerst spannender. (92)



**Heinz Velich** Er ist der Kellermeister des Tiglat und trägt die Verantwortung für das reine Weißwein Weingut in Apellon, das heute insgesamt neun Hektar bewirtschaftet

*Am* itte Juni 2004 traf sich eine kleine Gruppe von Weinfreunden, um gemeinsam alle bisher erzeugten Jahrgänge des Tiglat zu verkosten. Alle Weine kamen direkt aus dem Privatkeller der Familie Velich, die Weine wurden zeitgerecht dekantiert und in Burgundergläsern in optimaler Temperatur probiert. Den Anfang machte der Jahrgang 1990, als sich Heinz und Roland Velich entschlossen, zwei Barriques zu kaufen und Gärung und den biologischen Säureabbau nach internationalem Vorbild im neuen Holz zu machen. Daneben



gab es noch einen »normalen« Chardonnay, der zunächst im Stahl vinifiziert und erst dann im Holz ausgebaut wurde. Die Idee, im neuen Holz zu verarbeiten, war natürlich in der Familie zunächst umstritten, die zwei Barriques – also insgesamt rund 600 Flaschen – fielen so überzeugend aus, dass damit die künftige Linie klar war.

*1990*

Heute präsentiert sich der 90er noch durchaus ordentlich, wenngleich – sollte man unwahrscheinlicherweise noch die eine oder andere Flasche besitzen