



Small schmeckt **BEAUTIFUL**

Wenn ein Winzer, der nur fünf Hektar bewirtschaftet, bei unserer Blaufränkisch-Grand-Cru-Probe die Plätze 1 und 3 belegt, will man schon mehr über ihn wissen.

Text von MICHAEL PRÓNAY Foto von MANFRED KLIMEK

Alfred Welkovits ist 57 und ziemlich genau das, was man sich unter jemandem vorstellt, der mit beiden Beinen fest auf der Erde steht. 1977 hat er den kleinen Betrieb, damals zwei Hektar, übernommen. Die Flaschenfüllung war zwar schon üblich, wenn auch größtenteils in 2-Liter-Gebinden. „Fünf Hektar sind nicht groß, deshalb machen wir alles selber, von der Traube über die Füllung bis zum Verkauf.“ „Wir“, das sind seine Frau Eva, ein Arbeiter und er selbst.

90% der Rebfläche sind rot ausgesetzt, mit Blaufränkisch als führender Sorte, daneben werden Zweigelt, St. Laurent und Cabernet Sauvignon kultiviert. Die 10% in Weiß teilen sich Grüner Veltliner und Welschriesling. Die meisten Weingartenflächen liegen in Zagersdorf; auf der anderen Seite des Leithabergs, in Schützen am Gebirge, stehen Cabernet, St. Laurent und die Weißen. Das Sortiment ist übersichtlich aufgebaut. An der Basis gibt es sechs Weine: Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt jeweils klassisch im großen Holzfass ausgebaut, Grünen Veltliner und Welschriesling sowie den Rosé vom Saftabzug aus dem Edelstahl. Sie kommen im Jahr nach der Lese in Verkauf. Darüber stehen die Blaufränkisch Reserve und die Cuvée Taranis aus Blaufränkisch, Cabernet, Zweigelt und Laurent, beide aus dem Barrique. Wie war das Echo auf die Platzierung der Letzteren bei unserer Probe? „Enorm. Die beiden 2006er waren sofort ausverkauft.“

Warum sind die Weine so fein? „Zum einen wird es wohl die bewusste Mengenbeschränkung und auch der Saftabzug sein, der intensivere Weine ergibt. Und zum anderen die teils 80-jährige Rebanlagen. Zagersdorf war ja immer schon eine Blaufränkisch-Insel, die Sorte hat hier eine lange Tradition.“ Ist ein Wachstum geplant? „Wenn den Betrieb jemand übernimmt, dann schon, sonst investieren wir nur in die Kellertechnik.“ Wie kommt das? „Die Kinder haben ihren eigenen Beruf, aber mit den Enkeln, da könnte es interessant werden.“ Reizt ihn Weißwein im Barrique? „Ich hab so was ein einziges Mal gemacht, 1992 oder 1993, mit einer trockenen Auslese. Aber ich habe den Wein nie verkaufen können. Es ist sogar noch etwas da.“

Reizt ihn der Umstieg auf eine biologische Bewirtschaftungsweise? Die ehrliche Antwort: „Ich tendiere ein wenig dazu. Wenn ich jünger wäre, würde ich wahrscheinlich die Richtung einschlagen.“ Sehr froh ist er über die Vogelschutznetze, die er seit dem Vorjahr einsetzen kann: „Wir haben enorme Probleme mit den Staren. Durch die Netze kann ich drei Hektar schützen und den Blaufränker um zwei Wochen später lesen, was ja durchaus im Sinne der Qualität ist.“

Verkauft wird hauptsächlich ab Hof, die Gastronomie wird zu 80% selbst beliefert. 10 bis 15% gehen ins Ausland, nach Deutschland, Belgien und in die Slowakei. Beim Stichwort Belgien rückt Alfred Welkovits mit einem höchst prominenten Kunden heraus: Eddy Merckx, der beste Radrennfahrer aller Zeiten, der in den späten 1960er und 1970er Jahren unschlagbar war, ist dort sein größter Kunde. Wie kam es dazu? „Georg Postl, ein ehemaliger österreichischer Radprofi, den ich gut kenne und der meinen Wein auch schätzt, hat mich zu Radrennen mitgenommen und Eddy vorgestellt.“ Ein weiterer, nicht ganz unbekannter Stammkunde ist der *A la Carte*-Cover-Mann der letzten Ausgabe, Wolfgang Böck (*Trautmann*): „Der wohnt in Draßburg, der Nachbarortschaft.“

Alfred Welkovits ist offenbar ein sportinteressierter Mensch, er hat nicht nur zum Rad-, sondern auch zum Skisport gute Beziehungen. In Vorarlberg, am Bartholomäberg oberhalb von Schruns, hat er vor drei Jahren für Anita Wachter in 1.100 m Höhe einen Weingarten angelegt. Ob die Trauben dort reif werden? „Warum nicht, es ist ein Sonnenhang, die Äpfel werden auch reif. Heuer gibt's übrigens die erste Lese.“