

# Portrait

## Portrait

### Moric, Roland Velich



Roland Velich

Roland Velich stammt aus einer Winzerfamilie am Neusiedlersee. Von 1989 bis 2001 arbeitete er mit seinem Bruder Heinz im Familienbetrieb Velich. 2001 gründete Velich dann das Weingut Moric (ausgesprochen Moritz). Moric ist ein historisch ungarischer Name der Region. Im mittelburgenländischen Neckenmarkt und Lutzmannsburg, später in St. Georgen, fand er die geeigneten Weingärten. Der Grundgedanke war schlicht «Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen». Die Weine unterschieden sich deutlich von der damals vorherrschenden opulenten und holzbetonten Rotweinstilistik in Österreich. Daher erhielt der Vordenker und Qualitätsfanatiker Velich zu Beginn, vor allem aus Österreich selber, keine guten Kritiken. Heute geniessen die Weine in der Weinwelt höchstes Ansehen. Sein Erfolgsgeheimnis: Teils sehr alte Reben aus Spitzenlagen, nur bestes Traubenmaterial, Spontanvergärung, wenig Extraktion, lange Maischestandzeiten und wenig Holz.

Die Weine widerspiegeln deutlich die Rebsorte und das Terroir (Boden und Mikroklima). Hinsichtlich Subtilität, Eleganz, Tiefgründigkeit, Mineralität, Komplexität, Balance und Lagerfähigkeit bilden sie die Spitze Österreichs. Stilistisch erinnern sie an die grossen Weine aus dem Piemont, Burgund und des nördlichen Rhônetales.

Neben ein wenig Grüner Veltliner produziert Moric fünf Rotweine aus 100% Blaufränkisch. Der Basis-Blaufränkisch besitzt eine Qualität, welche für einen Einstiegswein

äussert selten ist. Der Blaufränkisch Moric Reserve stammt von 28- bis über 55-jährigen Reben aus Neckenmarkt und Lutzmannsburg. Der Sankt Georgen stammt aus einer Einzellage des Leithagebirges. Der Lutzmannsburg und Neckenmarkt Alte Reben sind jeweils Auslesen der ältesten Reben (40- bis über 90-jährig) und besten Lagen.

Gesamtfläche: 13 ha

Rebbestand: 12.5 ha Blaufränkisch  
0.5 ha Grüner Veltliner

Vinifikation Basis  
Blaufränkisch: 100% Abbeeren; Kaltmazeration; alkoholische Gärung im Stahltank und offenen Bottichen mit wenig Pigeage; malolaktische Gärung und Ausbau in 600–4500l Fässern für 11–14 Monate; keine Schönung; nach Füllung (ohne Filtration) 1–2 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Moric Reserve,  
Sankt Georgen und  
Alte Reben: 100% Abbeeren; Kaltmazeration; alkoholische Gärung in Holzbottichen und Holzgärständen mit wenig Pigeage; malolaktische Gärung und Ausbau in 500–1000l Fässern für 18–22 Monate; keine Schönung; nach Füllung (ohne Filtration) 2–4 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.



Schieferboden Neckenmarkt