



MARKUS HUBER auf dem Weg zur Spitze

NEUE WEINE BRAUCHT DAS LAND. Österreichs Weinszene brodeln. Jedes Jahr tauchen unzählige neue Etiketten und Namen auf. Manche entpuppen sich als Eintagsfliegen, der eine oder andere Jungwinzer schafft es, sich zu etablieren. Die neue Serie stellt jene Kandidaten vor. Markus Huber aus Reichersdorf machte sich mit Top-Weißweinen einen Namen. **TEXT VON PETER MOSER**

Markus Huber ist in den vergangenen Jahren mit auffälliger Konstanz im Spitzenfeld zahlreicher hochkarätig besetzter Verkostungen aufgefallen. Der junge Önologe aus Reichersdorf im Traisental trägt im elterlichen Betrieb bereits seit einiger Zeit die volle Verantwortung als Kellermeister und für die Vermarktung der Weine. Der im Juni 1979 geborene Qualitätsfanatiker hat seine Ausbildung an der HBLA in Klosterneuburg zum Ingenieur für Wein- und Obstbau mit der Matura im Juni 1998 erfolgreich abgeschlossen und sich durch entsprechende Praktika zielorientiert weitergebildet. So arbeitete er im näheren heimatischen Umfeld bei Mittelbach, Jurtschitsch und Bründlmayer, aber auch in Südafrika bei Namen wie Kaapzicht, Spiceroute und Lammershoek. Die hierbei gewonnenen reichen Erfahrungen lässt der an Jahren noch junge Winzer in den eigenen Produktionslauf sehr zielgerichtet einfließen. Der elterliche Betrieb wächst, und in absehbarer Zeit ist die Übernahme der vollen Verantwortung über das Weingut vorgesehen. 12 Hektar eigene Rebfläche werden heute bewirtschaftet und die Trauben nach den Richtlinien der integrierten Produktion produziert, dazu kauft Markus Huber auch Trauben

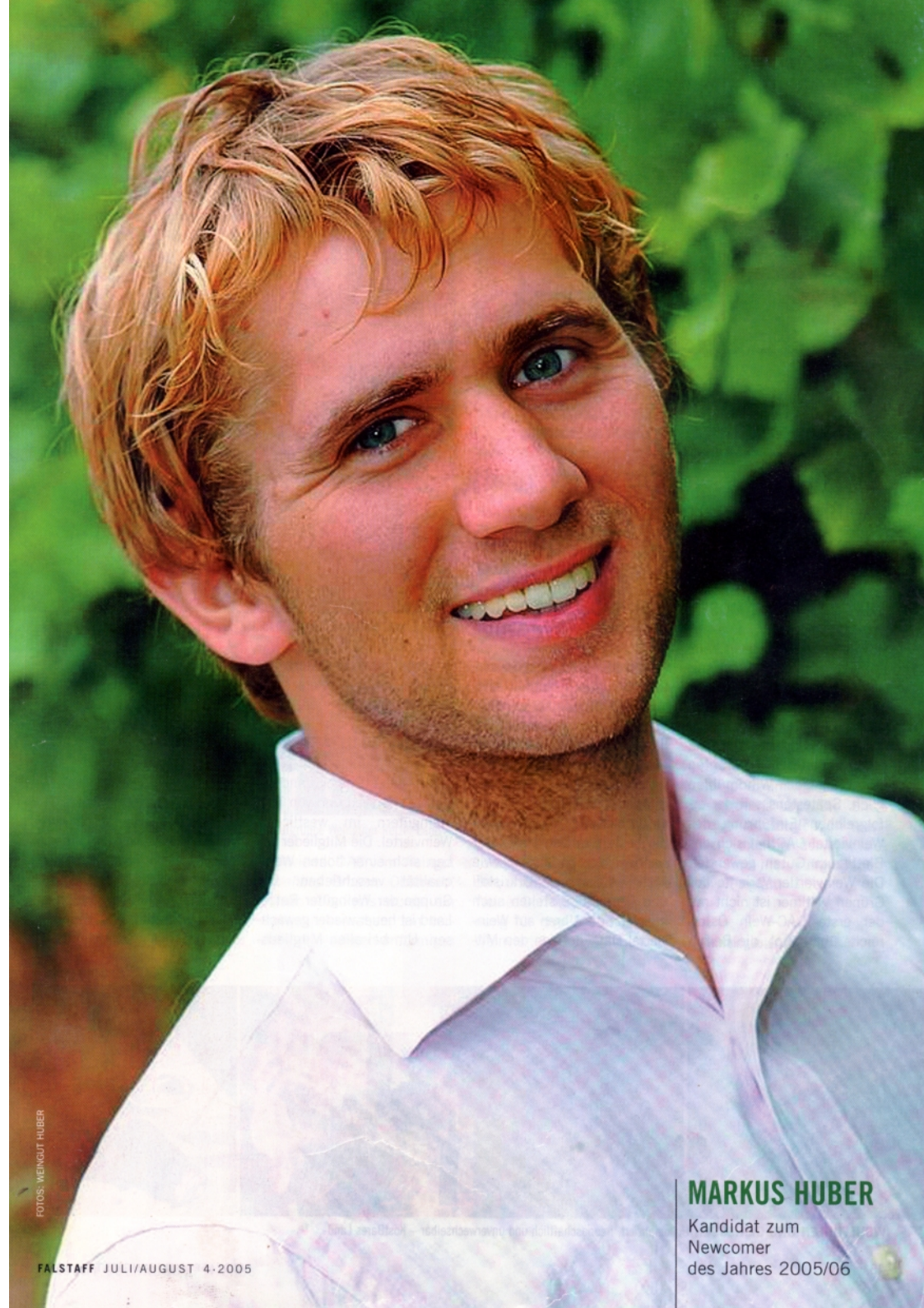
bei Vertragswinzern zu, die nach seinen Vorstellungen arbeiten. Der junge Winzer hat ein klares Credo: »Bestmögliche Qualität zu erzeugen ist unser oberstes Ziel. Die nötige Basis dafür wächst im Weingarten. Daher wollen wir ihn optimal pflegen. Wir bemühen uns, die natürlichen Gegebenheiten des Klimas, der Lage und des Bodens mit den geeigneten kulturtechnischen Maßnahmen zu verknüpfen, um so erstklassiges Traubenmaterial herzustellen.« Bei soviel Ambition ist der Platz im Keller bald zu klein geworden, und so ist die Fertigstellung des neuen, größeren Betriebsgebäudes für 2006 geplant. Als Kellermeister möglichst schonend und behutsam mit den Trauben als Grundprodukt umzugehen, ist eine Lektion, die Markus Huber längst gelernt hat: »Im Keller gilt es, die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten. Diese Maxime versuchen wir durch so wenige Eingriffe in den Wein als möglich zu erfüllen, denn je weniger du einen Wein bewegst, desto mehr wird er es dir danken.« In seinen Rieden mit Böden, die von Löss, Lehm und Konglomeraten geprägt sind, fühlt sich der Grüne Veltliner besonders wohl, mehr als zwei Drittel nimmt die führende heimische Weißweinsorte bei Huber ein. Dazu kommen etwas Riesling, Sau-

vignon Blanc, Chardonnay, Gelber Muskateller, Cabernet Sauvignon und Blauer Zweigelt. Den Grünen Veltliner baut Markus Huber in mehreren Gewichtsklassen aus. Obere Steigen, Alte Setzen und Berg: mit der Paradesorte wurden bereits Teilnahmen im Salon Österreichischer Wein und der Grand-Prix-Sieg bei der Falstaff-Veltlinerbewertung 2004 eingefahren. Stets sortentypisch aber auch der Riesling von den Terrassen, der meist vom Riesling »Berg« noch übertroffen wird. Vom Gelben Muskateller gibt es chronisch viel zu wenig, was ein Jammer ist, den er zählt stets zu den Jahrgangsbesten.

Gegen Anmeldung können Sie dem Weingut Huber gerne einen Besuch abstatten. Vom 19. August bis zum 4. September ist wieder täglich ab 15 Uhr Heuriger (So und Feiertags ab 11 Uhr; Reservierungen: 02783/72 00). Vom 2. bis 4. September lockt zusätzlich das Reichersdorfer Kellergassenfest.

Weingut Markus Huber

A-3131 Reichersdorf 148, www.weingut-huber.at
Tel.: 0043/(0)2783/72 00, Fax: 0043/(0)2783/811 77
Mobil: 0043/(0)669/12 78 37 23
E-Mail: office@weingut-huber.at



FOTOS: WEINGUT HUBER

MARKUS HUBER

Kandidat zum
Newcomer
des Jahres 2005/06