

Konglomerat und Steillage

Markus Huber ist ein Winzer, der fast im Alleingang das kleine und junge Anbaugebiet Traisental weltweit bekannt gemacht hat.

Von Thomas Askan



Markus Huber in einer seiner flacheren Weingärten direkt vor der Haustür.

Fotos: Ida Rosen



Markus Huber, ein Typ wie seine Weine: „Wir erzeugen Weine, die ihre Herkunft transportieren – elegant, mineralisch, präzise und vielschichtig.“ Ich kenne ihn und seine Weine jetzt schon länger, wenn auch rein professionell. Vor Jahren habe ich ihn pressemäßig zum ersten Mal vorgestellt. Da war er gerade frisch aus den USA zurückgekommen. Er hatte den Nebenerwerbsbetrieb seiner Eltern mit Heurigen in Reichersdorf im Traisental übernommen. Und daraus mit viel Ehrgeiz, Mut und Knowhow ein überregional ernstzunehmendes Weingut gemacht. Ohne Heurigen.

Dafür mit Kunden in der ganzen Welt. In seinem Verkostungsraum hängt eine Weltkarte mit vielen Fähnchen. Das Fähnchen in den USA war der Startschuss. Das war schon kurios und macht auch nicht jeder: Der 22-jährige Neo-Winzer ist einfach in ein Flugzeug gestiegen und hat auf einer Weinmesse

jenseits des großen Teichs seine Weine vorgestellt. „Austria?“, haben die Amis gefragt. Ja, davon hatten sie schon mal gehört. Flüchtig. Traisental? Naja. Wachau schon eher.

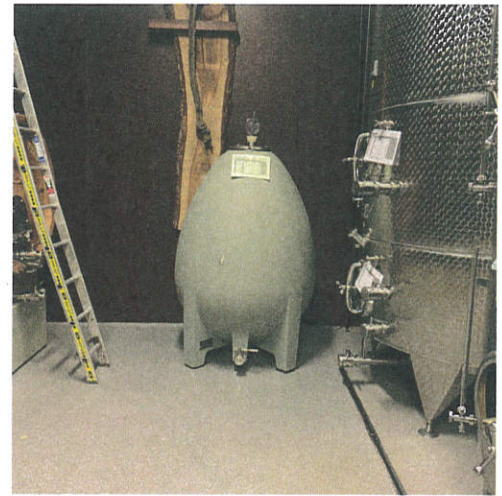
Aber die Wachau ist eine ganz andere Geschichte

Weil dort das Terroir ein ganz anderes ist. Viel Löss, also Flugsand, der sich hier abgesetzt hat. Auf der jenseitigen, weniger bekannten Seite der Donau gibt es viel Schotter, „Konglomerat“ nennt er sich, das haben die Gletscher und die Ur-Traisentaler aus den Kalkalpen hierhergespült. Das kalkhaltige Konglomerat ergibt diese wunderbar mineralischen Weine, auf die sich Markus Huber so gut versteht. Diese Weine haben auch den Amis geschmeckt, damals. Sie schmecken ihnen noch heute. Und den Brasilianern, den Deutschen, Japanern, Iren, Australiern, you name them. Natürlich den Österreicherinnen und Österrei-

chern auch. Sogar in den heimischen Supermarkt haben sie es geschafft.

Stahltank, Hefe und ein bisschen Holz

Markus Huber baut seine Weine wiegend straight im Stahltank. Manche kommen auch ein paar Monate in Holzfässer (Akazie!) und dürfen eine zeitlang auf der Heide stehen. Manchmal wird die Hefe auch gerührt. Dafür braucht es viel Können in Garten und Keller. Gerade wenn das Wetter nicht immer mitspielt. So greift Markus Huber auch mal in die Trickkiste und tut Eis in die Mäntel, wenn es zu heiß ist, damit die Weine nicht zu schwer werden. Das hat er in Südafrika gelernt. Auch wenn seine Weine öfter mit dem Kopf geschüttelt werden, ist er eindeutig öfter als heute. Markus lässt er seinen Sohn trotzdem, von Anfang an. Denn der weiß, was er tut. Er hat er in Klosterneuburg und auf s



Tradition und Moderne im Keller: Familienerbstück in Holz, Reifebehälter aus Beton für ganz besondere Tropfen..

Fotos: Ida Rosen

Lehr- und Wanderjahren rund um den Globus gelernt. Und schon jede Menge Preise eingeheimst.

Beste Lagen

Dann hat Markus Huber natürlich auch das Glück, dass er von seinem Vater tolle Lagen geerbt hat. Und weitere dazu kaufen oder pachten konnte. Erst seit 1995 gibt es die eigenständige Weinregion Traisental. Seit 2003 in Österreich die DAC-Kennzeichnung, das Traisental hat auch eine, seit 2020. Jetzt hat man endlich auch eine Lagenklassifizierung wie in Frankreich in Österreich eingeführt. Fast zwanzig Jahre hat der Verein der Österreichischen Traditionsweingüter an den Lagenklassifizierungen herumgedoktert. So lange wurden die Weine und die Weingärten, aus denen sie kommen, beobachtet, diskutiert und analysiert. Am Ende hatte Markus Huber gleich vier „Erste Lagen“ ergattert: Alte Setzen, Zwirch, Rothenbart und Berg. Von da kommen seine besten Weißweine.

Zwirch ist zum Beispiel eine Hochlage in einem geschützten Windkessel. Hier findet man das Konglomerat, das von ebenfalls kalkhaltigen, aber „feinkörnig schluffig-tonigem“ Löss und Lösslehm bedeckt ist, wie das Huber

ausdrückt. Diese Lage produziert einen Grünen Veltliner, der es in sich hat. Mineralität plus Würze plus knackige Säure plus Vollmundigkeit wegen der leichten Restsüße, herrlich ausbalanciert.

Berg ist eine terrassierte Steillage mit 35-prozentiger Hangneigung. Hier dominiert das karge Konglomerat, der Boden ist aufgrund des hohen Eisen- und Mangangehalts rötlich. Die Trauben können (und müssen) länger als sonst reifen und produzieren so einige der gehaltvollsten Weine Markus Hubers, vor allem Rieslinge.

All das erzählt Markus Huber in einfachen Worten, ohne Eitelkeit. Zu der er durchaus Grund hätte. Aber er trägt ein Sweatshirt, das genauso zerknautscht ist wie seine wuscheligen blonden Haare. Wenn er denn außerhalb des Weinkellers etwas für Eleganz übrig hat wie seine Weine, zeigt er es zumindest beim Verkosten nicht. Wozu auch? Trinke ich Weine, weil der Winzer topmodisch gekleidet ist? Bin ich ja selbst nicht. Ich will Weine trinken, in denen ich das Terroir schmecke und auch den Jahrgang. Weine mit Persönlichkeit, nicht künstlich aufgefettet und geschönt, sondern klar und ehrlich.

Kann ein Wein ehrlich sein? Es gibt zumindest genügend, die es nicht sind.

Wo man sich nicht sicher sein kann, was damit alles passiert ist. Bei Markus Huber kann man sicher sein. Bis auf die Tricks mit dem Trockeneis. Geschenkt. Und wohl notwendig. Auf seiner Homepage beschreibt er jeden einzelnen Jahrgang und dessen spezifische Herausforderungen. Im Traisental kann auch mal ein kühler Wind von den Alpen wehen. Oder die Sonne fast schon pannonisch brennen. Beides schmeckt man dann in seinen Weinen. Manche Laune der Natur kann er durch eine frühere oder spätere Lese und im Keller ausgleichen. Aber manche Ecken und Kanten lässt er einfach stehen. So war es halt 2020, 2019, 2018, 2017, 2016. Das soll und darf man auch schmecken. Sogar im Supermarkt. Für den sich der weltberühmte, vielfach gekrönte „Starwinzer“ aus dem Traisental auch nicht zu schade ist. Einen Berg oder Zwirch wird man dort allerdings nicht finden. Soll man auch nicht.

Kontakt:

Weingut Markus Huber
Weinriedenweg 13
A-3134 Reichersdorf
Tel: +43 2783 82 999
www.weingut-huber.at