



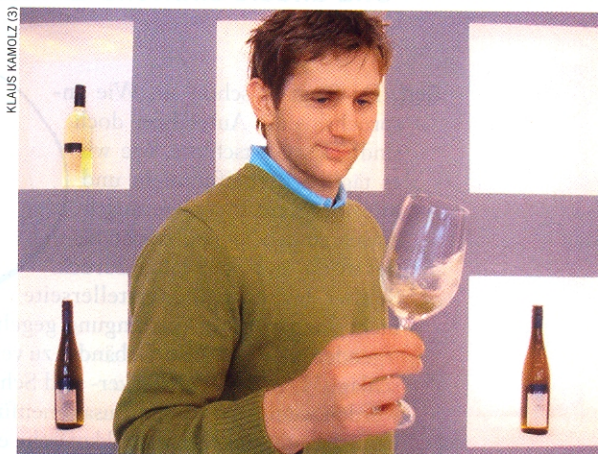
Klaus Kamolz

The Wunderkind

Markus Huber, 28, ist Österreichs jüngster Starwinzer.

Also der Karton wertvolles Altpapier im Keller von Ex-Bawag-Generaldirektor Walter Flöttl war gewiss leichter zu finden. Bei Markus Huber in Reichersdorf im niederösterreichischen Traisental lagert das Beste weit hinten links in nur zwei großen Holzfässern. In diesem Winkel der weitläufigen Kellerranlage wartet derzeit Jahrgang 2007 seines Top-Weins auf die Flaschenfüllung im April. Der Grüne Veltliner Berg, vom dem es seit 2001 jährlich nur etwa 6500 Flaschen gibt, hat einiges dazu beigetragen, dass a) Markus Huber im Fachmagazin „Decanter“ als „Wunderkind“ auftreten durfte, b) das kleine Weinbaugebiet zwischen Krems und St. Pölten auch Sommeliers in den kulinarischen Weihestätten der USA mittlerweile ein Begriff ist und c) Hubers Verkostungsraum nunmehr einem weltstädtischen Designermöbeln nicht unähnlich ist. Das klingt nach einer langen Geschichte. Aber in Wahrheit ist sie verblüffend kurz.

Huber ist gerade 28 Jahre alt, und mit dem Weinmachen hat er, nicht allzu lange nachdem er laut Gesetz selbst welchen trinken durfte, begonnen: mit 18. Da lag bereits eine Jugend als Aushilfe im elterlichen Heurigenbetrieb hinter ihm: „Aber ich hab mir gedacht, dafür bin ich nicht auf die Welt gekommen, und wenn ich Winzer werde, dann ein ordentlicher.“ Er ging für zwei Jahre nach Südafrika, arbeitete anfangs als Kellergehilfe und half gegen Ende seines Aufenthaltes bereits beim Aufbau eines neuen Weinguts. Danach gab's zu Hause die üblichen Generationenkonflikte. Huber meisterte sie, indem er zum ersten Mal das Glück herausforderte. Er hatte den heißen, für viele Winzer schwierigen Jahrgang 2000 zu vinifizieren. „Ich hab den Wein gemacht, wie ich es in Afrika gelernt habe“, sagt er heute, „und in diesem Jahr war das genau richtig.“ Die Folgen: erste nationale Prämierungen. Glücksfall Nummer zwei ließ dann nicht lan-



Winzer Markus Huber „Wenn, dann ordentlich“

ge auf sich warten. Zufällig gerieten im Jahr 2001 besonders schöne zugekaufte Trauben eines bereits betagten Winzers unvermerkt in einen Tank, „und plötzlich ist daraus ein Superwein geworden“. Die Trauben stammten aus einer kargen terrassierten Kalkkonglomeratlage bei Getzersdorf. Huber kaufte das Land; der Wein von dort heißt heute Berg und spiegelt perfekt die Typizität des Traisentals wider, von dem Huber anfangs noch

gehört hatte, es sei „Niemandland, und keiner außer dem Pionier Ludwig Neumayer wird hier Spitzenwein machen“. Gleichsam um zu beweisen, welchen Böden hier terroirtypische Spitzenweine abzuringen sind, zeigt Huber mir einen löchrigen, blassrot schimmernden Stein vom Berg. „Da müssen die Reben kämpfen, aber es lohnt sich.“ In nüchternen Zahlen formuliert: Huber exportiert mittlerweile 70 Prozent der etwa 180.000 Flaschen Jahresproduktion. In „jugendlichem Größenwahn“ hat er sich auf einer Weinmesse auch einen US-Importeur angelacht. Und der sorgt seither dafür, dass in Spitzenrestaurants wie „Charlie Trotter's“ (Chicago) oder „The French Laundry“ (Napa Valley) der „groone Veltliner“ von „Mr. Hooper“ nicht ausgeht.

Hubers Weine

Markus Hubers Portfolio reicht von leicht trinkbaren DAC-Weinen der Sorten Grüner Veltliner (7,70 Euro ab Hof) und Riesling (9 Euro) bis zu vielschichtigen Lagenweinen; ein frischer Veltliner wird auch unter dem Namen Hugo (5,50 Euro) vermarktet. Der Grüne Veltliner Alte Setzen (12 Euro) ist eine trocken ausgebaute Spätlese. Aus der Top-Lage Berg kommen ein Veltliner und ein Riesling (jeweils 20 Euro), elegante mineralische Terroirweine mit hohem Potenzial für die Zukunft.

Weingut Markus Huber
Weinriedenweg 13,
3134 Reichersdorf
Tel.: 02783/829 99
www.weingut-huber.at

Hubers Top-Weine und ein Stück „Berg“ Elegante Terroirweine

