

Daniel Huber, Winzer in Monteggio im Tessiner Malcantone

«Wenn ein Wein erwachsen wird, hat er sich einen rechten Namen verdient»

Ein paar Tüftler und Ideenisten wie Daniel Huber, Werner Stucky, Adriano Kaufmann oder Christian Zündel sorgten in den letzten 20 bis 30 Jahren für ein wahres Weinwunder im Merlot-Kanton. Dank den Erneuerern aus der Deutschschweiz werden die besten Tessiner Weine heute auch im Konzert der internationalen Topweine gehört. Wie der feine, elegante Montagna Magica von Daniel Huber. **Interview: Wolfram Weisler**

«Eat Arts»-Künstler Daniel Spoerri, der Reste von Mahlzeiten samt Tellern, Besteck und Gläsern fixiert und als Ensemble in die Vertikale transformiert, hat das jüngste Etikett für Ihren Parawein geschaffen, den Montagna Magica.

Daniel Huber: Was sehr gut zusammenpasst. 2007 war ein grosses Weinjahr im Tessin, und Daniel Spoerri ist ein grossartiger Künstler. Ich bin sehr stolz, dass wir uns gefunden haben, dass nun eines seiner Tafelbilder die Flaschen des Montagna Magica einzigartig macht.

Die Idee, ein Weinetikett jedes Jahr von einem anderen Künstler neu gestalten zu lassen, ist ...

Richtig, nicht ganz neu. Das habe ich von Château Mouton-Rothschild im Bordeaux. Seit 1946 werden dort die Etiketten von Künstlern gestaltet. Ich fand das immer schon faszinierend. Zumindest die beste Idee, die ich mir für eine Weinetikette vorstellen konnte. Ich begann 1990 damit. Mit einem Werk von Regula Syz.

Inzwischen sind es 18 Jahrgänge Montagna Magica, die mit Werken von Künstlern etikettiert sind, von Giuseppe Reichmuth, Harald Naegeli und vielen anderen. Wie entstehen jeweils die Kontakte zu den Künstlern?

Für mich ist wichtig, dass ein Bezug besteht. In den Anfängen fanden sich einige Künstler im Bekantenkreis, auch in der Kundschaft.

Wie war das bei Daniel Spoerri?

Bei uns zu Hause in Zürich – ich bin an der Attenhoferstrasse am Zürichberg aufgewachsen – gehörte Daniels Onkel Theo Spoerri, der damalige Rektor der Universität, zum Bekantenkreis. Daniel Spoerri selber ist in Rumänien geboren

und mit seiner Mutter, nachdem sein Vater 1939 von rumänischen Faschisten ermordet worden ist, nach Zürich geflohen. Hier ging er zur Schule, hier begann er später ein Studium der Pantomime und des klassischen Tanzes. Heute lebt er in Wien.

Im Gegensatz zu den Künstlern haben Sie als Winzer einen sehr bodenständigen Beruf.

Das ist so. Man ist sehr gebunden. Die Natur gibt einen klaren Rhythmus vor. Deshalb sind für mich die Begegnungen mit Künstlern eine wichtige Anregung, ich erfahre im Kontakt mit ihnen etwas, das ich in meiner Arbeit kaum finden kann, manchmal auch vermisse: Spontaneität und Leichtigkeit.

Wie kommt es, dass aus Ihnen, einem Stadztürcher, einer der bekanntesten Weinmacher des Landes geworden ist? Und das an einem abgelegenen Ort im Malcantone im Tessin?

Das ist eine lange Geschichte. Während der Mittelschule wollte ich Philosophie studieren. Ich hätte gerne die Welt begriffen, las Platon. Von meiner Mutter bekam ich Kants «Kritik der reinen Vernunft» geschenkt. blieb bei der Lektüre aber bei den Nebensätzen stecken. Ich realisierte, dass das kaum ein Weg sein kann. Schliesslich begann ich an der ETH Forstwirtschaft zu studieren. Und heute drücke ich mich flüssig aus.

Der Winzer-Beruf scheint Ihnen nicht in die Wiege gelegt worden zu sein.

Definitiv nicht. Mein Vater war Direktor der MFO, der Maschinenfabrik Oerlikon, meine Mutter Hausfrau. Natürlich wurde bei uns zu Hause Wein getrunken, das gehörte dazu. Mein Vater hatte auch ein paar gute Flaschen im Keller. Mein



Anne-Marie und

Daniel Huber: «Ich bin Chef und Lehrling, verantwortlich für den Weinberg und den Weinkeller, Weinverkäufer und Mitarbeiter im Aussenlokal. Meine Frau ist die gute Seele des Hauses und macht ebenfalls alles.»



Daniel Huber im Weinberg, in dem der Montagna Magica wächst: «Ich las den «Zaubenberg» von Thomas Mann und war sehr beeindruckt.»

Grossvater mütterlicherseits war hingegen Professor für Geo-Botanik und bei der Begründung dieser Wissenschaft einer der führenden Kräfte.

Wie ging es nach dem ETH-Abschluss weiter?

Ich dachte mir damals, dass ich vielleicht einen Zürcher Forstkreis übernehmen könnte – damals gab es 13 Forstkreise in der Stadt. Aber die Stellen waren natürlich über Jahre hinaus besetzt. Mich zog es deshalb in die Berge, ins Bündnerland. Aber dort wartete man nicht gerade auf einen Zürcher, als Nicht-Bündner war man dort chancenlos. Und langsam wurde mir klar, dass das irgendwann mal sowieso in einem Büro geendet hätte. Und das, nein das wollte ich wirklich nicht.

Was auch nicht gerade dem Zeigeist entsprochen hätte.

Es gab damals ein Buch, von dem wir begeistert waren. «Das grosse Buch vom Leben auf dem Lande» von John Seymour, einem britischen Agrarwissenschaftler, der als Pionier der modernen Selbstversorger gilt.

Selbstversorgung war also das entscheidende Stichwort?

Ja. Ich wollte Bauer werden. Schafe züchten, eigenen Käse machen. Meine Frau Anne-Marie war Krankenschwester, und natürlich stand die Frage im Raum, ob sie mitzieht, ob sie sich ein Bauernleben vorstellen könnte. Sie konnte, hat später auch eine Gartenbauausbildung gemacht. So sind wir an den Wochenenden losgezogen und haben uns umgesehen nach etwas Geeignetem, vor allem im Weischtal. Meine Frau ist Westschweizerin.

Wurden Sie von Ihren Eltern in der Sache unterstützt?

Mein Vater, ein Rotarier, brachte mich mit einem anderen Rotarier zusammen, Emil Zollinger, der einen Bauernhof in Regensdorf betrieb. Der gab mir vor allem einen Rat: Ich solle mich auf etwas konzentrieren, auf etwas spezialisieren. Damals wollte ich ein bisschen alles machen.

Und das machen Sie in Ihrem heutigen Beruf nicht, ein bisschen alles?

Nun denn. Ich bewirtschafte einen kleinen Weinbetrieb und bin so ziemlich alles, was man sein kann. Chef und Lehrling, verantwortlich für den Weinberg und den Weinkeller, Weinverkäufer und Mitarbeiter im Aussenstand. Wobei man

nicht vergessen darf: Meine Frau ist die gute Seele des Hauses und macht ebenfalls alles – bis zu dem, was ich überall herumliegen lasse.

Vor 30 Jahren sind Sie mit Sack und Pock ins Tessin übersiedelt. Wie Werner Stucky, Eric Klausener, Adriano Kaufmann und Christian Zündel, auf der Suche nach guten und günstigen Weinbergen.

Wir haben sehr intensiv gesucht und geschaut. Anfänglich, wie gesagt, auch in der Westschweiz. Aber das war uns zu teuer. Andermorts gab es andere Schwierigkeiten, in der Deutschschweiz beispielsweise Kataster-Probleme.

Das Ausland kam für Sie nicht in Frage? Doch, doch. Wir waren in der Toskana, aber irgendwann musste ich mit einsteigen: Ich bin Schweizer, nicht Italiener. Und Chile, das wäre auch nichts gewesen, dort wäre ich heute nicht Winzer, sondern Hotelier.

Da bot sich das Tessin geradezu an. Nach dem Zweiten Weltkrieg sind dort viele Weinbauern weggezogen, um sich einträglicheren Tätigkeiten zuzuwenden.

Ein grundsätzliches Problem war, dass sich die meisten der vielen kleinen Parzellen in Familienbesitz befanden, besonders im Sopraceneri, und dass nie-

mand wirklich Land verkaufen wollte. man die Rebblagen lieber vergangen liess. Zudem muss man wissen, dass die gesamte Rebfläche von seinerzeit mal 8000 Hektaren auf 800 Hektaren geschrumpft war.

Wie sind Sie konkret vorgegangen?

Wir haben im «Corriere» und in einer anderen regionalen Zeitung eine Anzeige geschaltet. 70 Zuschriften waren die Ausbeute.

Gefunden haben Sie schliesslich den Weinberg Persico im gleichnamigen Weiler nahe bei Monteggio im mittleren Tresatal, nahe der italienischen Grenze.

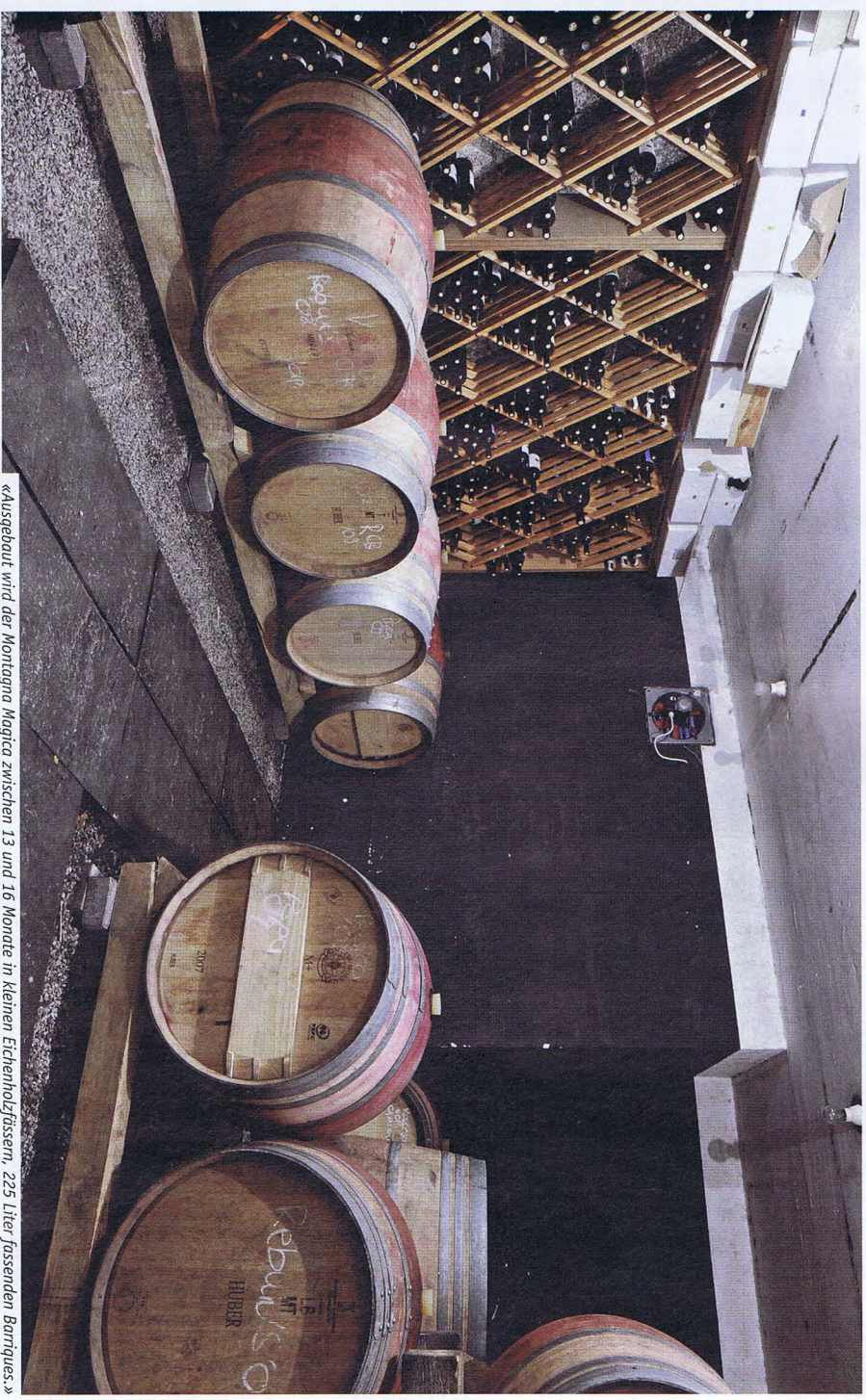
Persico ist heute mit drei Hektaren der grösste, älteste und wichtigste Rebberg unseres Betriebes. Seinerzeit hatte er sechs Besitzer, jetzt sind es noch drei. Uns gehören 1,9 Hektaren, ansonsten bin ich Pächter, wobei der Pachtzins für ungerodetes und unbestocktes Land mit 2000 Franken pro Hektare recht tief ist.

Damals gab es aber noch kein Haus, auch noch keine Kellerei?

Uns interessierten ja nicht Häuser, sondern interessante Lagen, wie es unsere südexponierten Steillänge heute sind.

Und genügend Kapital war auch vorhanden?

Mein Vater sagte mir damals: Du musst mit mir reden. Über alles gesehen haben



«Ausgebaut wird der Montagna Magica zwischen 13 und 16 Monate in kleinen Eichenholzfässern, 225 Liter fassenden Barriques.»



Im Keller von HuberWin in Monteggio.



Montagna Magica 1990: Etikette mit einem Bild der Künstlerin Regula Syz.



1995: Klaus Dänker

1996: Hans Kammernann

wir gut zwei Millionen Franken investiert, mit dem Haus. Heute bewirtschaften wir hier insgesamt 6,8 Hektaren Rebberge, beschäftigen drei

Mitarbeiter, davon zwei zu je 50 Prozent angestellt sind. Wir leben gut, wir haben, was wir brauchen. Natürlich sind die Fixkosten hoch.



Hubers wohnen und arbeiten in einem Haus aus dem 17. Jahrhundert.



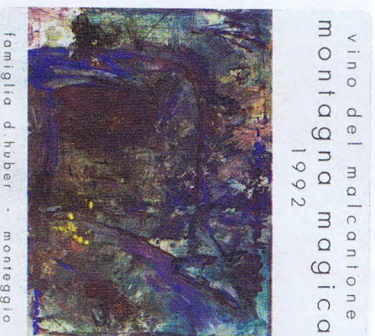
1991: Kurt Hediger



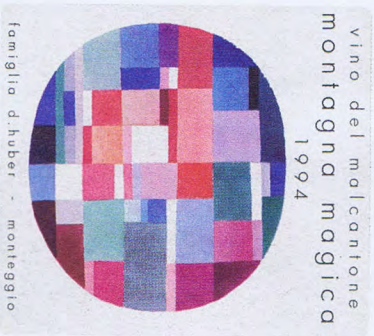
1993: Ruth Issler



1997: Hans Küchler



1992: Anna Kammernann



1994: Walter Hürlimann



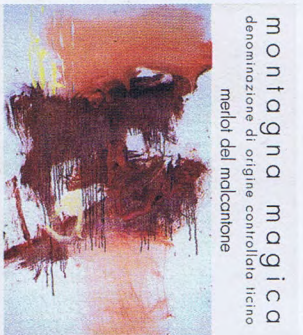
1998: Charles Trüb

Die durchschnittliche jährliche Produktion beläuft sich auf etwa 25 000 Flaschen.

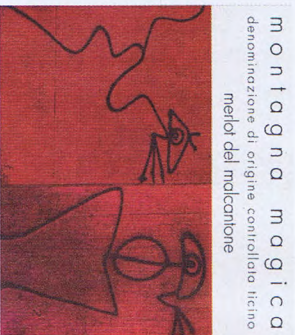
Das ist von Jahrgang zu Jahrgang natürlich verschieden. Füllen wir 20 000 Flaschen, deckt das in etwa die Kosten, mit 30 000 Flaschen geht es uns gut. Aber wenn es hagelt, sehr viel regnet, haben wir rechte Einbussen. Es ist halt schon so, dass wir im Tessin mehr als doppelt so viele Niederschläge haben als beispielsweise in Zürich.

Den verwahrlosten Weinberg Persico haben Sie schliesslich, nachdem er gerodet war, neu angelegt und mit Reben bepflanzt. Im welchem Jahr war es dann so weit, für den ersten Huber-Wein?

Fanden sich denn Abnehmer für den ersten Ronco di Persico?
Mein Vater hat den Wein gut gefunden, mein Onkel ebenfalls. Und so kam es, dass sich auf meiner ersten Kundenliste vor allem Namen von Freunden meiner Eltern befanden.



1999: Bruno Ritter



2003: Harald Naegeli



2005: Roman Candio

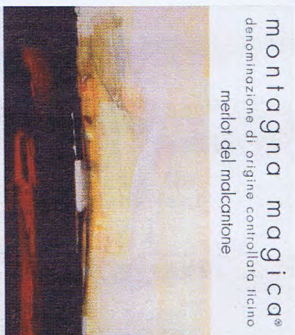
Und wie sieht die Liste heute aus?
Sie umfasst etwa 1300 Kunden. Ich kenne die meisten, zumindest vom Namen her. Viele kommen vorbei, wobei ich nicht der geborene Gastgeber bin. Meine Arbeit sehe ich mehr im Weinberg und im Keller.

Ist die Verfügbarkeit Ihrer Weine ein Problem bei 1300 Kunden?
Ja, das ist sie. Wir kommen nicht umhin, einige Weine jeweils zuzuteilen.

Wie teuer war Ihr Erstling, der Ronco di Persico 1984?
Damals kostete eine Flasche Merlot um 8 Franken. Wir waren mit dem 1984er einen Franken teuer. Und Werner Stucky ist bald einmal auf 12 Franken



2000: Alphons Wyss



2004: Jürg Siegel

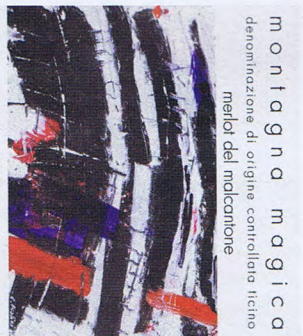


2006: Gabriela Maria Müller

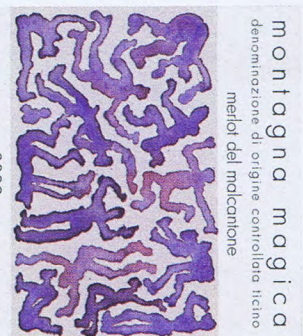
gegangen. Heute verlange ich für eine Flasche Ronco di Persico 26 Franken.

Ihr Paradewein ist der Montagna Magica. Wie sind Sie auf diesen Namen gekommen?
1988 habe ich einen Riserva gemacht, und ich wusste, dass das ein grosser Wein wird. Gleichzeitig ist mir bewusst geworden, dass das nicht einfach eine Kopie eines Cru bourgeois werden wird. Ich las damals den «Zauberberg» von Thomas Mann und war sehr beeindruckt.

Als sich mit dem 1989er ein weiterer guter Jahrgang ankündigte, stand für mich der Name des Weins fest: Montagna Magica. Der stand dann auf dem schlichten weissen Etikett des Jahrgangs 1989. Der 1990er war dann der erste



2001: Gianni Realini



2002: Giuseppe Reichmuth



Montagna Magica 2007 mit einem Tafelbild des Künstlers Daniel Spoerri auf der Etikette.

Montagna Magica mit einem Künstler-etikett. Mit dem von Regula Syz.

Seinerzeit, mit dem 1988er Riserva, ist Ihnen gleich ein legendärer Wein gelungen.
Auf die Flasche kommt der Montagna Magica erst, wenn er reif ist. Pro Jahrgang ergibt das zwischen 3000 und 7000 Flaschen.

Und wie viel kostet Ihr Spitzenwein?
Lange hat eine Flasche ab Weingut 43 Franken gekostet. Beim Jahrgang 2007 mit dem Spoerr-Etikett habe ich etwas aufgeschlagen. Nun kostet der Montagna Magica 49 Franken.

Die Weinnamen sind bei Huber/yni sehr speziell. Sie haben einen weiteren



«2007 war ein grosses Weinglied im Tessin, und Daniel Spoerri ist ein grossartiger Künstler.» Daniel Huber entkorkt einen Montagna Magica 2007 mit der Spoerri-Etikette.

Roten, der Rebuh's heisst. Und einen Weissen mit dem Namen Volpe Alata.

Geht es um Weinnamen, habe ich gerne die ganze Familie am Tisch. Neben meiner Frau Anne-Marie auch Deborah und Dominique, die beiden Töchter, und Jonas, unseren Sohn. «Rebuh» ist ganz einfach unser Name rückwärts geschrieben. Der Wein wächst in einem 2001 neu angelegten Weinberg, den wir gepachtet haben, und besteht aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carminoir und Petit Verdot. Erster Jahrgang war der 2005er. Der Volpe Alata ist ein auf der eigenen Hefe in Barriques ausgebauter Chardonnay. Weil wir etwas Probleme mit der Säure hat-

ten, fügen wir kleine Mengen Completer bei.

Auf dem Etikett prangt ein Wappentier.

Das ist kein Wappentier, sondern ein fliegender Fuchs – inzwischen das Emblem von HuberVini. Früher hatte der Wein keinen eigenen Namen, hiess einfach Bianco. Wenn ein Wein aber erwachsen wird, hat er es verdient, einen richtigen Namen zu bekommen. Anfang der 1990er Jahre begannen wir mit dem Fuchs, Goethes Reineke Fuchs hat mich dazu inspiriert. Walter Hütlimann hat ihn gestaltet. Zuerst sitzend, dann stehend. Das gefiel mir, aber

irgendetwas fehlte. Bis mir die Idee kam, dass der Fuchs Flügel bekommen sollte.

Sie sind mit 30 in das Tessin gegangen, nächstes Jahr werden Sie 60. Wie wird es einmal weitergehen mit HuberVini?

Das wird sich weisen. Mein Sohn Jonas degustiert sehr gut, ist handwerklich besser als ich und hat auf der Domaine La Colombe bei Raymond Paccot in Féchy gearbeitet und in der Ingenieurschule von Changins den Studiengang Önologie belegt. Jetzt macht er die Lehre bei Hammet und will einmal das Weingut übernehmen.

Eine ganz andere Frage: Käse haben Sie in Monteggio nie produziert, auch keine Schafe gezüchtet?

Doch. Schafe hatten wir eine Zeit lang. Weil ich eigenen Gigot wollte. Ich habe sogar selber gemetzget.

Und die Stadt, vermissen Sie die nie?

Ab und an schon, aber Zürich ist ja nicht weit. Wir haben dort auch ein kleines Studio für uns.

HuberVini

Daniel Huber

Termine, 6998 Monteggio

Fon 091 608 17 54

www.hubervini.ch



Daniel Huber im Rebberg Persico: «Das war ein Dschungel...»



... wir mussten alles roden.»