

Er ist Zürcher, liebt die Berge und hat an der ETH Zürich seine Studien als Forstingenieur abgeschlossen, musste aber wie so manche seiner Studienkollegen bald erfahren, dass in diesem Berufszweig nicht leicht ist, einen Arbeitsplatz zu finden. Wer sein Diplom in früheren Jahren geholt hatte, fand vor allem in Graubünden eine Stelle, aber Ende der Siebzigerjahre "gab es für uns Zürcher keine Arbeitsplätze mehr. In seinem Heimatkanton und er in der Warteliste für einen Posten als Forstbeamter auf Platz 48. Andererseits hatte er das Stadtleben in den Jahren, vor allem in Zürich, satt. So musste er sich in anderen, möglichst verwandten Tätigkeitsbereichen umsehen, die ihm seine bevorzugte Lebensweise nahebrachten, wenn möglich im Kontakt mit der Natur. Die Leidenschaft für den Wein bot ihm eine Anregung. 1980/81 besuchte er das Eidgenössische Institut für Weinbau und wurde nach dem Diplom als Forstingenieur auch noch Önologe. Er wollte im Wallis einen kleinen Familienbetrieb aufbauen, wie es dort viele gibt. Doch statt im Wallis, wo er sich zuerst niederlassen wollte, landete er 1981 im Tessin. Das ist die Geschichte von Daniel Huber, einem der fähigsten Weinbauer und Weinproduzenten im Tessin. Sein "Zauberberg" wurde geradezu dem berühmten "Château de Pétrus" zur Seite gestellt. Warum haben Sie ausgerechnet das Tessin gewählt, das in jenen Jahren nicht einmal berühmt war für seine Weine? "Die Walliser Rebgebiete waren nur zu überhöhten Preisen erhältlich. Zudem hatte ich in den Anfangsjahren von einer Studie erfahren, die dem Tessiner Weinbau ein grosses, keineswegs ausgeschöpftes Potential zusprach. Während etlicher Wochenenden reisten meine Frau und ich ins Tessin, auf der Suche nach einem Ort, an dem wir unseren Plan verwirklichen könnten. Zuerst stach uns das Castello di Borcote rund um das Castello di Borcote in die Augen. Schliesslich gelangten wir nach Monteggio. Na, wir Deutschschweizer schwärmen ja ein wenig für das Tessin". Wenige hundert Meter vom Ort entfernt, den Huber ausgewählt hat, hatten zu Beginn der Achtzigerjahre zwei seiner Kollegen von der ETH den Weg gesucht: Christian Zündel und Adriano Kaufmann, Fusspfleger

HUBER FAND DEN "Zauberberg"

der erste, Agraringenieur der zweite. Auch ihnen war die Stadt offenbar zu eng geworden. Aus purem Zufall liessen sich die beiden nicht weit voneinander entfernt nieder. Was sie zutiefst verbunden hat, waren die städtischen Wurzeln, die Studien, die Suche nach einem Leben im Kontakt mit der Natur. Eine Wahl, die andere schon zuvor getroffen hatten: Rolf Kaufmann, Weinproduzent in Sessa, ehemaliger Lateinlehrer in Zürich; der in Sementina tätige Peter Gauch, der sein Diplom als Forstingenieur ebenfalls an der ETH geholt hatte. Im gleichen Jahr liess sich auch Werner Stucky, ein eigentlicher Vorkämpfer der Erneuerung des Tessiner Weinbaus, im Tessin nieder. "Werner war für uns sehr wichtig", bestätigt Huber, "er hatte schon für einen grossen Produzenten gearbeitet und kannte sich in der Weinbereitung des Bordeaux und in der Verwendung der Barriques bestens aus". Von der Begegnung dieser beiden Personen ging ein entscheidender Anstoss zur Erneuerung der Tessiner Weinbranche aus. Die Stärke dieser Gruppe von Personen, die später Freunde wurden, lag und liegt noch heute in der Fähigkeit zur Zusammenarbeit und zum Austausch der Erfahrungen. Diese Zusammenarbeit hat auch zur Gründung der Tessiner Associazione Viticoltori Vinificatori geführt. Daniel Huber kam wie gesagt 1981 nach Monteggio, arbeitete hart und konnte 1984 seine ersten Weine vorstellen: "ronco di persico" (klassischer Merlot, leicht barriquiert) und "zampillo" (Merlot rosé). In den folgenden Jahren stellte er zwei weitere Rote her: "fustoquattro" (Merlot, nicht barriquiert) und "vigneti di castello" (Merlot, barriquiert). 1988 erzielte er Erfolge mit "montagna magica" (Merlot, barriquiert, mit Zugabe weniger Prozent Cabernet) aus den besten Trauben der verschiedenen Weinberge. 1996 überraschte er mit "bianco" (Chardonnay) und dieses Jahr mit

"brut di brut", einen Schaumwein im Versuchsstadium, nach einem besonderen Verfahren aus Merlottrauben hergestellt. "Ich versuche, Weine hervorzubringen, die das Terroir respektieren, aus dem sie stammen. Mein "ronco di persico" ist körperreicher und robuster als der elegante und intensive "vigneti di castello," der aus Trauben von sonniger Lage hergestellt wird. Die Chardonnay-Trauben für den "bianco" baue ich auf einem stark lehmhaltigen Boden an. Der "fustoquattro" hingegen ist ein Wein, der mir bestimmte Experimente erlaubt." Die Erfolge blieben wahrlich nicht aus. "Die ersten Preise der Zeitschrift Vinum und der Weinakademie erhielt ich schon in den Achtzigerjahren, und sie haben mir sehr geholfen, meine Weine bekannt zu machen". Gewiss, denn ein kleiner Betrieb, der wenig mehr als 25 000 Flaschen produziert, kann sich keinen grossen Aufwand für das Marketing leisten. "Ich beschränke mich auf zwei Briefe jährlich an meine Kunden. Bisher hat es funktioniert; ich habe meine Weine stets gut verkauft. Selbstverständlich muss ich sehr auf die Kosten achten, denn ich habe auch zwei Angestellte". Pläne für die Zukunft? "Ich möchte wie bisher weitermachen, es sei denn mein Sohn beschliesst, in die Firma einzutreten...". Haben Sie es nie bereut, ins Tessin gekommen zu sein? "Ehrlich gesagt, nein". Wie sind ihre Beziehungen zu den Tessinern? "Gut. Den Leuten von Monteggio sind wir sympathisch, weil wir aufgegebene Weinberge reaktiviert haben". Und mit den andern Produzenten? "Gut. Viele kleine Produzenten sind der Associazione Viticoltori Vinificatori beigetreten, die ich mit meinen Freunden gegründet habe. Wir betrachten uns als Ergänzung der grossen Produzenten, denn ich glaube nicht, dass wir gegensätzliche Interessen vertreten".

