

Das Weingut Markus Altenburger

Daten und Fakten

Weingärten und Böden:

alle Weingärten in Jois, am nördlichsten Punkt des Leithabergs. Vorwiegend kalkreiche Böden und Urgesteins-Böden (Schiefer)

Von 2006 bis heute:

- Markus Altenburger ist seit 2006 Winzer, begonnen hat er mit Traubenzukauf vom elterlichen Betrieb und von Joiser Winzern für eigene Projekte. 2012 folgte die Übernahme des Familienweinguts, und nach und nach die Erweiterung der 6,5 Hektar Rebfläche auf die heutige Betriebsgröße:
- 13,5 Hektar in Eigenbewirtschaftung,
- Traubenzukauf ca. 4 Hektar, mit 2019 werden Zukaufs-Flächen gepachtet und selbst bewirtschaftet
- **biozertifiziert** seit dem Jahrgang 2017
- wichtigste Rebsorten: Blaufränkisch (2/3 der gesamten Fläche), Chardonnay, Neuburger und Grüner Veltliner
- vinifiziert wird in den historischen Gewölbekellern des Familienweinguts in Jois, dessen Umbau kurz vor der Fertigstellung steht.

Eckpfeiler der Bewirtschaftung:

biozertifiziert, Fokus auf Biodiversität, so wenig Maschinen- und Traktoreinsatz wie möglich; Wickeln statt Stutzen, schonender Rebschnitt. Keine Bewässerung, Begrünung und Begrasung, 100% Handlese, durchschnittliche Erträge 3.500 kg/ha.

Eckpfeiler der Vinifikation:

Spontangärung, Malolaktik, Maischestandzeiten zwischen einem und vierzehn Tagen bei Weißweinen, drei bis neun Wochen bei Rotweinen.

Tabu sind kalte Vergärung, Chips, Schönungen genauso wie Reinzuchthefen, Enzyme oder andere moderne Methoden und Hilfsmittel – Schlagwort „low intervention“.

Ausgebaut wird in Holzfässern von 225 bis 2.400 Litern und Betoneiern. Basisweine weiß teilweise im Stahl.

Märkte:

Rund 50 % der Gesamtproduktion werden in Österreich vermarktet, davon ca. 2/3 über Großhändler (u.a. Wein Wagner, Del Fabro, Gottardi Partner; Liste siehe www.markusaltenburger.com) in der Gastronomie. 1/3 über Wein&Co oder Direktvermarktung an Endverbraucher

Wichtigste Exportmärkte sind nach Umsatz absteigend UK, USA, RUS, DK, AUS, BEL, GER

Kurzbeschreibung und Werdegang von Markus Altenburger:

Renitenter Besserwisser, Elternschreck, unruhiger Geist, schlechter Verlierer, Ideenfabrikant, Weinliebhaber, Blaufränkischfan, Hedonist, Workaholic, Freigeist.

1979 geboren, 1997 Matura im Gymnasium in Neusiedl am See, 2002 Studienabschluss an der Fachhochschule in Eisenstadt (Internationale Wirtschaftsbeziehungen), 2011 Weinakademiker und 2012 Facharbeiter-Prüfung an der Landwirtschaftlichen Fachschule Eisenstadt.

Hobbywinzer bei den Eltern seit dem Kindergartenalter, Gründungsmitglied Club Batonnage 2000, Weingutsdirektor Schloss Halbturn 2002 bis 2006, erster eigener Jahrgang 2006.

Verheiratet seit 2014 mit Bernadette Altenburger, seit 2017 Vater einer Tochter. Seit 2014 führen Bernadette und Markus Altenburger das Weingut gemeinsam.

Sichtweisen und Zitate von Markus Altenburger

- „Hätte ich meine Wurzeln nicht in Jois, wäre ich wahrscheinlich nicht Winzer geworden.“
- „Im Keller sind keine Steigerungen mehr möglich. Man muss zurück in die Weingärten, diese besser verstehen lernen und dann Schritt für Schritt feinere Weine kreieren.“
- „Ein paar hundert Flaschen eines Topweines sind leicht gemacht. Doch die Basisweine sind die wahre Visitenkarte eines Weinguts. Sie spiegeln idealerweise die Idee des Winzers wider und machen Lust auf mehr.“
- „Wir machen heute Wein wie zu Beginn meiner Winzerkarriere. Zwischenzeitliche Experimente in Richtung Mainstream haben gezeigt, dass es für uns keinen Sinn macht, den Stil zu verwässern und von dem abzuweichen, was wir am besten können.“
- „Die Entscheidung, das historische Weingut zu renovieren, ist Fluch und Segen zugleich. Doch konnten wir den Gedanken nicht ertragen, dass die alten Kellergewölbe weinlos werden.“

Von Neusiedlersee und Leithaberg geprägt

Mit viel persönlichem Einsatz und Gefühl hat Markus Altenburger das Weingut innerhalb weniger Jahre zu einem international anerkannten und einem der spannendsten Betriebe am Leithaberg gemacht. Als nördlichste Gemeinde am Neusiedlersee markiert der Ort Jois das östliche Ende (oder den Anfang) des Weinbaugebiets Leithaberg DAC. Kalk- und schieferreiche Böden, kühle Luftströme und der unendliche Neusiedlersee sind ihm Inspiration und Werkzeug zugleich. Zwei Drittel der biologisch bewirtschafteten Rebfläche sind mittlerweile mit Blaufränkisch bepflanzt. Die Vision „In jeder Lage Blaufränkisch“ ist keine Floskel mehr.

Als der damals 27jährige 2006 in den Familienbetrieb zurückkehrte, sah dies noch gänzlich anders aus. Er stellte den Rebsortenspiegel des vormaligen Weißweinbetriebs innerhalb kürzester Zeit um. Er veredelte das Gros der Weißweinflächen um, tauschte Weingärten, rodete und pflanzte neu aus. Nur die besten Weißweinanlagen blieben bestehen.

Bekannt ist das Weingut für seine Einzellagen-Weine aus Chardonnay und natürlich Blaufränkisch, der Hauptrebsorte. Die Blaufränkisch-Palette ist entsprechend breit gefächert:

vom äußerst animierenden „Blaufränkisch vom Kalk“, über den „Leithaberg“, bis hin zu den puristischen Lagenweinen aus den Rieden Jungenberg und Gritschenberg, die zu den Aushängeschildern des Familienbetriebes zählen. Diese werden nur in den besten Jahrgängen in kleinen Stückzahlen gefüllt und zählen zur österreichischen Blaufränkischspitze.

In Sachen Weißwein befasst sich das Winzerpaar in erster Linie mit der Rebsorte Chardonnay. Ausgebaut werden der leichtfüßige „Chardonnay vom Kalk“ und eine komplexe Lagen-Version aus der schieferdominierten Riede Jungenberg. Die Liebe zu selten gewordenen Rebsorten drückt sich etwa im „Neuburger betont“ aus. Ein Wortspiel, da der Ausbau des Weines betont zurückhaltend und in eiförmigen Betontanks erfolgt. Dazu gesellt sich der Grüne Veltliner „Ladisberg“ (Kalkboden) und die mehrheitlich maischevergorene Cuvée „Markus Altenburger weiß“.

Purismus und „low intervention“ im Keller.

Markus Altenburger lebt seine Vorliebe für tiefgründige Blaufränkische und versteht sich heute mehr denn je als Landwirt. Diese Einstellung brachte die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung mit sich. „Wenn man keinem konventionellen Spritzplan mehr folgt, verbringt man gezwungenermaßen mehr Zeit im Weingarten“, so der Winzer.

Das Experimentieren mit Begrünungen und das Fördern einer größeren Biodiversität machen ihm zudem mehr Spaß, als sich um eine „gepflegte Optik“ seiner Weingärten zu kümmern. Auch im Keller steht das „Echte“ im Vordergrund. Kellertechnische Hilfsmittel wie Reinzuchthefen oder Enzyme sind nicht nötig – Schlagwort „low intervention“ – und auf übermäßigen Holzeinsatz wird zugunsten der weineigenen Aromen verzichtet. Altenburgers Fokus auf interventionsarme Vinifikation und die ausdrucksstarken Trauben der Schiefer- und Leithakalk-Böden machen seinen Stil unverwechselbar.

Umbau und Sanierung statt Neubau

„So reizvoll der Gedanke war (und ist!), ein funktionelles neues Gebäude auf die grüne Wiese zu stellen, so unlogisch ist er. Die Idee eines vitalen Ortskerns und einer vitalen unbewohnten Natur hingegen ist logisch, das passt einfach gut zusammen“, erläutert Markus Altenburger den neuen Zu- und Umbau. Gemeinsam mit seiner Bernadette Altenburger hat er viel Zeit in die Planung der baulichen Zukunft des Weinguts gesteckt und ist zu dem Schluss gekommen, dass es auch für die Familie wichtig ist, im Ortsverbund zu bleiben.

Dort zu arbeiten, wo man lebt, ist kein Widerspruch für das Paar mit ihrer fünfzehn Monate alten Tochter. „Wenn man seinen Lebenstraum lebt, dann verschwimmen die Grenzen zwischen Arbeit und Freizeit“, sind sich die Altenburgers einig. Um so viel Zeit wie möglich gemeinsam verbringen zu können, wurde daher 2018 ein Umbau des Weinguts mitten im Joiser Ortskern in Angriff genommen.

Nach einer langen Planungsphase ging es Anfang März mit Abbrucharbeiten los. Besonderes Augenmerk wurde auf nachhaltige Energie gelegt. Eine bewusst überdimensionierte – „man weiß ja nie, was noch kommen kann“ – Photovoltaikanlage speist die Luftwärmepumpe, Klimaanlage und Elektrofahrzeuge. Ein Nutzwassertank im Innenhof sammelt Regenwasser für das Blumengießen und die Spritzen-Fahrten (Pflanzenschutz). Zentrales Element ist der lichtdurchflutete Eingangsbereich in der Mitte des typischen Streckhofes, der Gästebereich, Keller und privaten Wohnbereich verbindet.

Weiters wurden die alten Kellergewölbe renoviert und die Verarbeitungshalle saniert. „Wichtig war uns auch, den früher betondominierten Hof mit vielen Grünflächen zu gestalten und unsere Kreativität bei diversen Details einfließen zu lassen“, erzählen die beiden und freuen sich auf den kommenden Frühling, wenn tatsächlich alle Arbeiten beendet sind und sie den neuen Lebensraum genießen können.

Weingut Markus Altenburger

Untere Hauptstraße 62, 7093 Jois

Tel. +43 2160 71089, E-Mail contact@markusaltenburger.com, www.markusaltenburger.com