

10 Fragen an ...Tomislav Markovic – Ausgezeichnet für die Handschrift des Jahres 2024

„Ich wollte nicht in diesem Turm versauern“

29. Dezember 2023



INTERVIEW Nick Pulina | FOTO Tomislav Markovic

Der Weg vom Banker zum Wein-Avantgardisten hat für Tomislav Markovic nicht einmal fünfzehn Jahre gedauert. Der Tatendrang, mit dem er 2011 seinen alten

Beruf an den Nagel hing, um in Neustadt Önologie zu studieren, ist seitdem nur gewachsen. Seit der Gründung seines eigenen Weinguts im Jahr 2016 produziert der im badischen Breisach am Rhein ansässige Winzer kompromisslos seinem ganz eigenen Stil folgende Weine – aus zugekauften wie selbst angebauten Trauben. Steht Markovic gerade einmal nicht im Weinberg oder im Keller, ist er als Berater für Bio-Weinbau und Önologie für den Beratungsdienst Ökologischer Weinbau tätig. Wir sprechen mit ihm über die Chancen des Zukaufs, seine Liebe zum Portwein und die Frage, ob er sich nicht doch manchmal nach dem Großraumbüro zurücksehnt.

1. Herr Markovic, was hat Sie damals dazu bewogen Ihre Profession zu wechseln?

Dafür gab es zwei ausschlaggebende Gründe. Zuerst einmal war ich schon während meiner Zeit in der Bank ein ziemlich passionierter Weinliebhaber geworden. Ich war mit ein paar älteren Herren in einem Weinkreis und in meiner unmittelbaren Nachbarschaft gab es eine Weinhandlung. Die wurde schnell zu so etwas wie meinem zweiten Wohnzimmer. In dieser Zeit habe ich gemerkt, dass ich sensorisch überdurchschnittlich begabt bin. Also habe ich mich – und das war der zweite ausschlaggebende Grund – bei dem Weinkenner-Wettbewerb eines namhaften Gourmet-Magazins angemeldet, bei dem ich den zweiten Platz belegt habe.

Im Gegensatz zum Wein, der so vielseitig und lebendig ist, ging es in der Bank schon immer sehr artifiziell zu: Du sitzt vor Bildschirmen und tippst Zahlen. Ich wollte nicht in diesem Turm versauern, also habe ich es einfach gewagt und das Studium begonnen. Und da ich Arne Bercher schon ganz gut kannte, hat er mich zur Ausbildung in seinen Betrieb geholt. So kam ich aus Hessen an den Kaiserstuhl.

2. Mit 36 nochmal die Schulbank drücken – War das schwer für Sie?

Nein, das kann ich sogar sehr gut. Ich bin ein Junggebliebener im Kopf, der dem Ernsthaften des Erwachsenseins nie so richtig etwas abgewinnen konnte. Ich werde nächstes Jahr 50 und bin mir sicher, ich könnte das nochmal machen. Ob ich allerdings nochmal in einer 6er-WG mit 18-Jährigen mithalten könnte, weiß ich nicht (*lacht*).

3. Was haben ein Winzer und ein Banker gemeinsam?

Nichts. Höchstens vielleicht, dass man gewisse Regeln zu befolgen hat. Im Bankwesen bewegst du dich immer in einem genau umrissenen Rahmen aus Regeln und Anforderungen. So einen Rahmen gibt es im Weingut auch, nur dass man ihn sich selber setzen und ausgestalten kann.

4. Sie haben Ihr Weingut im Jahr 2016 gegründet, Ihren ersten Weinberg aber erst 2019 erworben – Wie geht das zusammen?

Bevor ich meinen eigenen Betrieb gegründet habe, habe ich in Portugal und im Burgund gearbeitet. In beiden Regionen ist Négociant, also der Zukauf von Trauben, Gang und Gäbe. Man hat eben nicht immer selbst Parzellen in den besten Lagen. Aus Deutschland kannte ich das so gar nicht. Ich dachte immer, hier

hat man halt ein Weingut, seine Weinbergsflächen und fertig. Als ich aus dem Burgund zurück war, wollte ich aber direkt loslegen und nicht warten, bis ich irgendwann vielleicht mal an ein paar Parzellen komme. Also habe ich mich umgehört und mich mit einem Partner im rheinhessischen Siefersheim zusammengetan. Und das Projekt läuft bis heute.

Parallel bin ich aber natürlich auch hier am Kaiserstuhl auf die Suche nach eigenen Rebflächen gegangen, ich wollte nicht ausschließlich Négociant machen. Und wie das Leben manchmal so spielt, bin ich am Ende dort fündig geworden, wo ich nie gesucht hätte: in meiner Darts-Mannschaft. Die Frau eines Mitspielers hatte einen Weinberg geerbt und suchte einen Käufer. Da habe ich sofort zugeschlagen.

5. Gehen Sie mit den Trauben aus dem Kaiserstuhl im Keller anders um als mit denen aus Rheinhessen?

Ja, das muss ich machen. Die Porphyr-Böden in Siefersheim sorgen dafür, dass die Trauben einen sehr niedrigen pH-Wert haben. Da muss ich dann im Keller nichts mehr einstellen oder säuern. Wenn ich im Kaiserstuhl früh genug lese, ist das meist auch kein Problem, aber manchmal kommen die Trauben eben doch mit einem sehr hohen pH-Wert rein, da muss hier fast jeder ein bisschen mit Weinsäure nachhelfen. Das wäre sonst schon rein bakteriell zu risikoreich. Dementsprechend ist das Zeitfenster für die Lese hier sehr eng, das ist manchmal eine Frage von Stunden. In Rheinhessen ist es da viel entspannter. Man kann abwarten, bis der gewünschte Reifegrad erreicht ist, die Trauben haben immer genügend Säure. Da kann ich der Natur noch etwas mehr freien Lauf lassen.

6. Was macht das mit dem Terroir eines Weins, wenn dieser in einem weit entfernten Keller vinifiziert wird?

Wenn wir davon ausgehen, dass sich der Terroir-Begriff nicht nur auf den Boden beschränkt, sondern auch die Gegebenheiten des Kellers und den Einfluss des Winzers meint, dann macht das sehr viel. Meine Weine schmecken vollkommen anders als die Weine von meinem Kumpel in Rheinhessen, der sie ja aus den gleichen Trauben derselben Lage keltert. Wir probieren das auch oft gegeneinander. Aber eines ist klar und das freut mich auch sehr: Die Typizität des Bodens kommt bei guter Arbeit am Ende immer durch.

7. Welche Philosophie verfolgen Sie im Weinberg?

Beobachten geht vor Handeln. Ich möchte nicht zu viel eingreifen. Der Spruch ist zwar inzwischen etwas abgedroschen, trifft aber zu: So viel wie nötig, aber so wenig wie möglich. Im Gegensatz zu manchen Kollegen, die dogmatisch immer ihre gleichen Arbeitsschritte machen, gucke ich mir immer erst alles ganz genau an, bevor ich Entscheidungen treffe. Das gilt sowohl für jeden einzelnen Rebstock als auch für jedes meiner Fässer im Keller. Die sind alle so individuell, dass sie auch jeweils eine ganz eigene Behandlung benötigen.

8. Sie wurden von Gault&Millau für die beste Handschrift des Jahres ausgezeichnet. Wie beschreiben Sie selbst den Stil Ihrer Weine?

Meine Weine sind nicht laut, kitschig oder zu fruchtig. Sie haben meistens eine innere Ruhe, weil ich ihnen Zeit gebe. Sie sind vielleicht einen Hauch sperrig, dafür aber gerade hinsichtlich Säure und Tannin niemals weichgespült. Es braucht einfach einen Gegenpol zur Ruhe, sonst kann es schnell langweilig werden.

9. Als beinahe Einziger in Deutschland bauen Sie die Rebsorte Touriga Nacional an. Was hat es damit auf sich?

Portugal ist wegen der ungemeinen Vielfalt an autochthonen Reben in Europa für mich eines der interessantesten Weinbauländer. Außerdem hat mich Portwein schon immer interessiert. Den trinke ich gern und wollte mir mal live angucken, wie er hergestellt wird. Vor Ort habe ich mich dann gefragt, welche von den lokalen Sorten könnte es auch hier schaffen? Touriga Nacional wurde mir mehrfach von vielen ansässigen Winzern empfohlen. Sie reift früh, ist aber auch im Herbst sehr stabil. Das brauche ich hier in Deutschland. Unabhängig davon schmeckt sie mir auch einfach fantastisch – egal ob reinsortig oder als Cuvéepartner.

10. Sehnen Sie sich nicht auch manchmal nach dem Großraumbüro zurück?

Das tue ich absolut nicht. Mein Leben ist viel spannender und facettenreicher geworden. Sei es mein Beraterjob, bei dem ich immer im Austausch mit Winzern bin, oder auch die Arbeit in meinem eigenen Betrieb. Während der Vegetationsphase im Weinberg zu stehen, ist mindestens genauso aufregend wie bei der Vinifikation im Keller dabei zu sein. Es sind diese Momente, in denen eine gewisse Progressivität zu erleben ist – die finde ich unglaublich spannend. So etwas gibt es in der Bank einfach nicht.