

Weingespäch

In Eglisau erneuert sich der Weinbau. Im heutigen Interview, welches das letzte dieser Reihe ist, stellen wir Ihnen, liebe Leser, Urs Pircher vor. Er war in den 80-er Jahren eine treibende Kraft hinter der markanten Verbesserung der Eglisauer Weinqualität und wohl der Erste, der zugunsten der Qualität den Ertrag verkleinert und Trauben herausgeschnitten hat. Den Traubenertrag zugunsten der Qualität zu beschränken, wurde erst rund 10 Jahre später Usus und sogar Vorschrift. Urs Pircher bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Cécile rund 6 Hektaren Reben. Auf knapp 4 Hektaren wächst die Blauburgunder-Traube, die restlichen rund 2,5 Hektaren teilen sich die Weissweinsorten Räschling, Riesling, Riesling Sylvaner, Pinot Gris und Gewürztraminer.

Während unseres Interviews war der Wümmet in vollem Gang, es herrschte ein fröhliches und ernstes Treiben in den Rebbergen und ums herrlich gelegene Haus im hinteren Stadtberg. Urs Pircher ist hier aufgewachsen. Seine Leidenschaft für den Rebbau hat er also sozusagen mit der Muttermilch aufgesaugt und lachend sagt er: «Ich bin schon mit 0,8 Promille auf die Welt gekommen.» Seit

1974, also seit 44 Jahren, leitet er das Weingut Pircher und hat in dieser Zeit viel für den guten Ruf des Eglisauer Weins erreicht. In drei Jahren ist geplant, das Weinbaugeschäft an seinen Patensohn Gianmarco Ofner zu übergeben. Dieser lebt zusammen mit seiner Partnerin Fabienne Devaud jetzt schon auf dem Weingut hoch über dem Rhein.



Urs Pircher

Mit exaktem Rebwerk und gutem Eglisauer Boden zu einem exzellenten Ruf

Karin Lüthi: Herr Pircher, bei Ihnen herrscht Hochbetrieb, überall sind Leute. Wie viele Leute helfen Ihnen bei der Wümmet und fragen Sie immer etwa die gleichen an?

Urs Pircher: Es sind immer zwischen 20 und 30 Personen, die uns unterstützen. Bis auf wenige Ausnahmen kommen seit vielen Jahren die gleichen Leute.

KL: Als Winzer hat man bestimmt ganz klare Vorstellungen davon, wie guter und wie schlechter Wein schmeckt. Wie ist das bei Ihnen?

Urs Pircher: Heute trinke ich am liebsten charaktervolle, etwas herbe Weine. Ich finde, das sind ehrliche Weine. Was ich gar nicht mag, sind diese süssen «Konfitüre»-Weine, bei denen dem Wein noch Fruchtsaft und Restsüsse zugesetzt wird. Die werden dann als «üppig, beerig, süsslich, nach Vanille schmeckend» beschrieben. Wenn die Traube gut ist, braucht es das nämlich gar nicht.

KL: Wo stehen denn Ihrer Meinung nach die Schweizer Weine im Vergleich zur ausländischen Konkurrenz?

Urs Pircher: Die Schweizer Weine haben

dank der jahrelangen Ertragsbeschränkung eine sehr gute Qualität erreicht. Heute wird zudem stark darauf geachtet, dass die Bodenbeschaffenheit und die Traubensorte harmonieren. Je nach dem sind die Bedürfnisse einer Traube verschieden. Das Wissen über solche Zusammenhänge hat grosse Fortschritte ermöglicht. Schweizer Weine können mit ausländischen also sehr gut mithalten. Ein Problem sind allerdings die deutlich höheren Produktionskosten und die Auflagen, die Winzer heute erfüllen müssen. Das verteuert unsere Schweizer Weine stark.

KL: Wie begegnet man dem Problem der hohen Kosten heute?

Urs Pircher: Mit einer Massnahme, die ich langfristig für kontraproduktiv halte. Heutzutage öffnet man die seit etwa 30 Jahren geltenden Ertragsbeschränkungen wieder und lässt qualitativ schlechtere Traubenqualität zu. Mit diesen minderen und natürlich billigeren Trauben soll ein gewisser Markt mit Billigware beliefert werden. Dieses Vorgehen schadet mittelfristig dem guten Ruf der Schweizer Weine, davon bin ich überzeugt.

KL: Ein Wort noch zur projizierten Melioration. Was halten Sie, der davon nicht

betroffen ist, von dieser Massnahme?

Urs Pircher: Die Melioration ist ein Schritt in die richtige Richtung, wenn man das Niveau steigern und auch ökologisch vorwärts machen will. Das will die Melioration zusammen mit der Weinbaugenossenschaft Eglisau und Bechtel-Weine erreichen. Das bietet unserem Wein die Chance, die Marke «Eglisauer Wein» mit einem speziellen Label zu fördern.

KL: Ihr Patensohn Gianmarco Ofner wird in drei Jahren den Weinbaubetrieb von Ihnen übernehmen. Legen Sie Ihr Lebenswerk in gute Hände?

Urs Pircher: Oh ja, da bin ich sicher. Gian-

marco hat die Winzerlehre abgeschlossen, das dritte Lehrjahr hat er hier auf unserem Betrieb gemacht. Danach hat er in Changins Oenologie studiert. Seit zwei Jahren ist er hier auf dem Betrieb. Da wir hier nicht nur den Riesling Sylvaner anbauen, sondern auch den Riesling, hat er vor zwei Jahren, kurz nach seinem Studium, eine Weiterbildung in einem der Stammlande des Rieslings, im Moselgebiet, gemacht. Der Riesling gilt als edlere Rebe, sie wird später reif, hat kleinere Trauben und andere Säureverhältnisse als der Riesling Sylvaner. Man nennt die Sorte auch Rheinriesling.

