

Gianmarco Ofner, Eglisau (ZH)

Seit 2015 lebt und arbeitet Gianmarco Ofner (26) auf dem Weingut Pircher, dessen Leitung er 2022 von seinem Paten Urs Pircher übernehmen wird. Der Betrieb gehört seit vielen Jahren zu den sicheren Werten, in Sachen Pinot ist er absolute Spitze. Kein Wunder, wurde der tiefgründige Stadtberger Pinot Noir in die Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses aufgenommen. Urs Pircher und Gianmarco Ofner bewirtschaften sechs Hektaren Reben am steil zum Rhein abfallenden Stadtberg und sind bekannt für ihre schnörkellosen, gradlinigen Weine voller Komplexität und Finesse.

www.weingut-pircher.ch

Wie kommt ein Kind aus der Zürcher Agglomeration auf die Idee, Winzer werden zu wollen? «Ganz einfach», meint Gianmarco Ofner. «Ich fand meinen sportlichen Götti von klein auf supercool, er war immer ein Vorbild für mich. Meine Mutter hat meinen Bruder und mich regelmässig zu ihm mitgenommen, damit wir ihm in den Reben helfen durften. Das habe ich geliebt!» Schon als kleiner Bub pflegte er in Adliswil, wo er aufwuchs, Trauben aus dem Stadtrebberg zu stibitzen und sie in einem Töpfchen zu zerquetschen, «so, wie ich es beim Götti gesehen hatte...». Als es an die Berufswahl ging, hielt Gianmarco unbeirrt an seinem Traum fest: Winzer wollte er werden und nichts anderes! Nach der Lehre bei Giorgio Rossi im Tessin, Hans-Peter Lampert in der Bündner Herrschaft und - natürlich - Urs Pircher in Eglisau absolvierte er die Berufsmittelschule und studierte Önologie in Changins. «Danach machte ich ein Praktikum an der Mosel, bei Daniel Vollenweider.» Und er verlor sein Herz an den Riesling. Gut also, dass Urs Pircher vor sechs Jahren in den steilsten, heissesten Parzellen des Eglisauer Stadtbergs Rheinriesling angepflanzt hat, der spontan vergoren und im Stahltank zu einem rassigen Wein mit knackiger Säure und zarter Restsüsse ausgebaut wird...

Seit 2015 lebt Gianmarco nun zusammen mit Freundin Fabienne auf dem Gut im Hinteren Stadtberg. Und ist hier voll und ganz zu Hause. Die Zusammenarbeit mit Urs Pircher? «Urs ist sehr offen, ich kann meine Ideen einbringen. Und wenn ich Flausen im Kopf habe, dann holt mich Urs mit seiner ruhigen Art wieder auf den Boden.» Im Grunde scheint der junge Winzer seinem introvertierten, wohlüberlegten Lehrmeister und Paten recht ähnlich zu sein. «Wir haben dieselbe Mentalität. Insofern ist von mir nicht zu erwarten, dass ich hier alles auf den Kopf stellen werde. Das ist ein Betrieb mit Tradition und das soll er auch bleiben. Ich gehöre nicht zu denen,



«Es ist von mir nicht zu erwarten, dass ich hier alles auf den Kopf stellen werde. Das ist ein Betrieb mit Tradition und das soll er auch bleiben. Ich gehöre nicht zu denen, die jedem Trend nacheifern.»

Gianmarco Ofner

die jedem Trend nacheifern.» Aber es gibt sicher Dinge, die er ändern möchte? Gianmarco lacht: «Ja, ich würde gerne Urs' alten Hubstapler verkaufen: an ein Museum...»

Den Betrieb im gleichen Stil weiterzuführen, das ist sein Ziel. «Aber da ich eine eigene Persönlichkeit bin, werden sich die Weine sicher

um Nuancen verändern.» Gianmarco will sich nicht verzetteln - «das macht das Bild der Deutschschweiz noch unschärfer, als es schon ist» -, sondern sich auf seine Lieblingsorten konzentrieren, allen voran auf Pinot Noir, Pinot Gris und Rauschling. Und auf seinen geliebten Riesling natürlich.