



DER WEIN FÜRS WOCHENENDE

Urs Pircher: Jetzt darf der Göttibub ran!

Die Eglisauer Rebberge sind extrem steil. Weinpionier Urs Pircher setzt auf Gianmarco Ofner als Partner.

19. August 2020



Text: Elisabeth Hobmeier

40 JAHRE LANG LEHRLINGE IM HAUS. Urs Pircher war selber noch sehr jung, als er in den elterlichen Betrieb hoch über dem Rhein am steilen Stadtberg von Eglisau einsteigen musste. Das war 1975, 1988 übernahm er von seiner Mutter den Betrieb. Wer gute Schweizer Winzer nach ihrem Lehrbetrieb fragt, hört sehr oft den Namen Pircher. «Stimmt», lacht er, «seit rund 40 Jahren bilde ich Lehrlinge aus - und ich pflege mit sehr vielen immer noch eine gute Beziehung». Sie haben eine hervorragende Ausbildung genossen. Denn Urs Pircher gehört zur Elite der Schweizer Winzer, gilt für viele gar als Pionier in Sachen Qualität des Weins und Pflege des Bodens. Sein Pinot gris überzeugt mit reichen Aromen, der spritzige Federweisse ist ein Rosé der ganz besonderen Klasse, der Pinot noir ist komplex, elegant und kräftig zugleich. Die Rebberge behandelt er seit Jahrzehnten möglichst nachhaltig, ohne dass er das an die grosse Glocke hängt.

NACHFOLGE GEREGLT. Einer seiner einstigen Lehrlinge wird demnächst den Betrieb von Urs Pircher übernehmen, welcher keine eigenen Nachkommen hat. Gianmarco Ofner durfte schon als Göttibub bei Pirchers bei der Lese und im Keller helfen. Und als er 13-jährig einige Tage «schnuppern» ging, wusste er: «Ich will Winzer werden». Er absolvierte die Lehre, machte in Changins den Bachelor und kam als frischgebackener Önologe 2015 zurück auf den Betrieb nach Eglisau. Ab 2022 wird er für das Weingut Pircher verantwortlich zeichnen, so ist es ausgemacht. Urs Pircher ist dann 65-jährig, aber er wird Gianmarco weiterhin zur Hand gehen. Zusammen mit seiner Frau Cécile wohnt er bereits jetzt im «Stöckli» und überlässt Gianmarco und dessen Partnerin das grosse Winzerhaus. «Das ist nichts Neues für mich, ich wohnte immer schon da, schon zu Zeiten als meine Mutter noch lebte», erklärt er.

IMMER MEHR RIESLING. Gianmarco Ofner wird den Betrieb nicht plötzlich auf den Kopf stellen. «Wir beraten jetzt schon jede Änderung gemeinsam», sagt Urs Pircher, «und das wird auch so bleiben», ergänzt der künftige junge Chef. Einiges wurde schon in den letzten Jahren in die Wege geleitet. 2012 pflanzte Pircher den ersten Riesling, «das wollte ich eigentlich schon früher machen, aber die über 60-jährigen Reben, die ich dafür opfern musste, reuten mich.» Heute überzeugt der spritzige, ausbalancierte, stilvolle, nach deutschem Vorbild ausgebaut Riesling voll und ganz. «Wir werden weitere Flächen damit bepflanzen und dafür keinen RieslingxSylvaner mehr keltern», erklärt Gianmarco Ofner, der sich in einem Stage an der Mosel mit dieser anspruchsvollen Rebsorte auseinandergesetzt hat und seither ein grosser Fan ist. Freude haben die beiden Winzer auch am Räuschling, dieser alten, raren, weissen Zürcher Traube. «Das ist was für Weinkenner», sagt Urs Pircher. Und Gianmarco Ofner ergänzt: «Zu einem Süsswasserfisch oder einer fetten Wurst gibts fast nichts Besseres».

DAS LIEGT IM KELLER: Weiss: Räuschling, Riesling, RieslingxSylvaner, Gewürztraminer, Pinot gris. Rosé: Federweisser. Rot: 3 verschiedene Pinot noir, Assemblage Cuvée Rouge. Strohwein. Vin Mousseux.

«COUP DE COEUR»: Urs Pircher liebt den Pinot noir zu Fleischgerichten und gereiftem Gruyère. Cécile Pircher wählt zum Pinot gris Spaghetti Carbonara, aber auch Spargeln oder helles Fleisch. Und Gianmarco Ofner ist Fan des Riesling, den er gern zu Fisch und Meeresfrüchten geniesst.

DREI GAULT-MILLAU-CHEFS MIT PIRCHER-WEINEN: Lorenzo Albrici in der Locanda Orico in Bellinzona (16 GaultMillau-Punkte), Laurent Eperon im Pavillon/Baur au Lac Zürich (18 Punkte) und Leo Urschinger im Goldenen Kopf in Bülach (13 Punkte).

>> www.weingut-pircher.ch

Stichworte: Swiss Wine

Teilen Sie diesen Artikel



RELATED STORIES



DER WEIN FÜRS WOCHENENDE Weingut Wolfner: Spitzenweine aus Mostindien

Eine Handvoll junger Winzer macht den Thurgau zum Weinmekka. Zuvorderst dabei ist Martin Wolfner. Pinot first!



DER WEIN FÜRS WOCHENENDE Krebs & Steiner! Zwei Familien, eine Firma

Die beiden Top-Winzer Sabine Steiner und Andreas Krebs haben die Weingüter ihrer Familien zusammengeführt.



DER WEIN FÜRS WOCHENENDE Claudy Clavier, Shadia & der Mondkalender

In der «Cave des Champs» in Miège VS schmeckt der Cornalin besonders gut. Findet auch Robert Parker.

Follow us on

