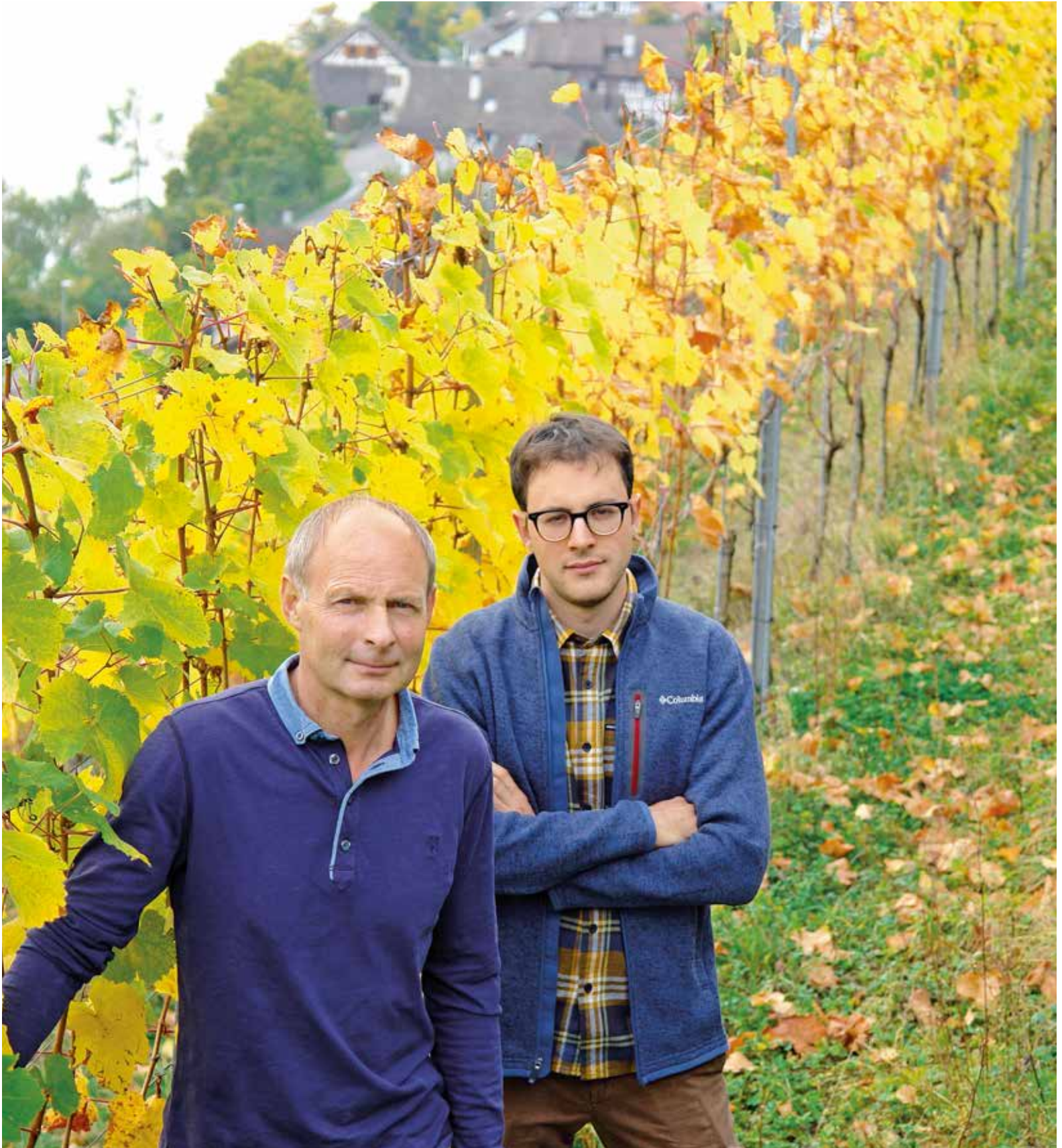

Lavaux der Ostschweiz

Urs Pircher bewirtschaftet am Eglisauer Stadtberg einen magischen Ort. Mit viel Sorgfalt, Gespür und Experimentierlust keltert er dort elegante und saftige Weine ohne Make-up. *Von Peter Ruedi*



Le vin suisse existe: Selbstkelterer Pircher mit Nachfolger, Göttibueb Gianmarco Ofner.

«La Suisse n'existe pas»: Ben Vautiers vielzitiert und in der Schweiz vielverfluchter Satz zur Weltausstellung 1992 von Sevilla war, versteht sich, eine Provokation und ein Missverständnis mit Ansage. Meinte er doch nicht nur, die Schweiz sei eine Erfindung und stünde stets vor der Aufgabe, sich neu zu erfinden, sondern auch, *die* Schweiz als solche, schlechthin und im Singular gebe es nicht – es gebe nur viele verschiedene Schweizen. Kaum woanders ist das weniger bestreitbar als in der Schweizer Weinlandschaft, obwohl da für Vautiers Satz bis zum Fall der Schutzzölle auf ausländische Weine Anfang der achtziger Jahre und der darauf einsetzenden Qualitätssteigerung auch die banalere Lesart galt: Wer, beim Bacchus, wusste im Ausland schon, dass in der Schweiz überhaupt Wein entstand! *Le vin suisse n'existe pas*. Das hat sich geändert, obschon das Schweizer Weingewerbe nicht wie das in Österreich von einem Skandal geweckt wurde, der es zu radikaler Umkehr und neuen Qualitätsufern gezwungen hätte.

Vergleiche mit den Grössten

Die Diversität der Schweizer Weinlandschaft ist nach wie vor so vielfältig bis unübersichtlich, dass die Suche nach einem gemeinsamen Nenner etwas Krampfhaftes hat. Und nirgends ist diese Vielfalt grösser als bei der nach Meinung aller Kenner heikelsten, im Weinberg, im Keller, beim Genuss anspruchsvollsten Sorte, der alten burgundischen Pinot noir, zu Deutsch Blauburgunder oder Spätburgunder, in den mindestens 2000 Jahren ihrer Entstehungsgeschichte eine Verwandlungskünstlerin in unzähligen und ungeahnten Mutationen, oft relativ frühreif und somit schwer in einen für hohe Qualitäten unerlässlichen langsamen späten Reifungsprozess hineinzubegleiten. Wenn aber doch, *hélas!*, droht dem Winzer im Fall des Gelingens unweigerlich der Vergleich mit einigen der grössten Weine der Welt, den von nicht weniger renommierten burgundischen Chardonnays eskortierten grossen Etiketten aus der Côte d'Or. Wer wäre denen gewachsen?

So sagt man, die Pinots aus Genf suchten ihren Charakter eher in ihrem Biss, die aus Neuenburg und vom Bielersee in der Frucht, die aus dem Wallis in der Fülle und Konzentration, die aus der Bündner Herrschaft – am nächsten am Original – in ihrer aromatischen Komplexität und Finesse, die aus Schaffhausen, dem Thurgau, Aargau und Zürcher Weinland in der guten Säure, mineralischen Frische und Coolness – alles Verallgemeinerungen, die zu kurz greifen und die doch immerhin die Breite des Schweizer Pinot-Spektrums anzeigen.

In Eglisau jedenfalls produziert Urs Pircher einen Pinot sui generis. Nach dem Tod seines Vaters 1964 war Pircher mit der Anforderung konfrontiert, das von den Eltern aus einem ziemlich verlotterten Zustand aufgebaute Weingut eher früher als später zu überneh-

men, das seine Mutter (sechs Kinder mussten grossgezogen werden) mit Hilfe des Südtiroler Winzers Oswald Elbschinger und der Nachbarn fürs Erste über die Runden brachte. Pircher, 1956 geboren, wollte «immer schon Winzer werden». Zu diesem Zweck platzierte ihn das Schicksal am rechten Ort.

Den Stadtberg Eglisau – Pirchers bewirtschaften das hintere Drittel mit rund sechs Hektaren Reben – wird auch jemand als «magischen Ort» bezeichnen, der mit solchen mythischen Anspielungen vorsichtig ist. Die Rebzeilen – ursprünglich längs orientiert, von Pircher nach und nach terrassiert, zuerst «von Hand mit dem Karst», dann mit schwererem Gerät – fallen gegenüber dem Wald am anderen Ufer 80 Prozent steil über den Prallhang zum Rhein ab, der grün und still in einem fast rechten Winkel in das Städtchen Eglisau und unter dessen Brücken einbiegt: eine Szenerie von bestürzender Schönheit. An einem sommerlichen Tag, wenn sich am Himmel zwei, drei Bussarde oder Milane im Aufwind wiegen, hat das den irdisch unendlichen Glanz einer Landschaft von Gottfried Keller, der in seinen Jugendtagen gern vom nahen heimatlichen

Noch immer macht Pircher gern alles. Draussen. Im Keller. Im Kontakt mit den Kunden.

Glattfelden nach Eglisau gewandert war. Schlankweg so eindrücklich ist dies wie das «Weltkulturerbe» des Lavaux, wenn auch nicht so majestätisch inszeniert, sondern eher in die Idylle gezogen.

Kein Gramm Stickstoff in fünfzig Jahren

Es ist nicht immer so, dass die besten Weine aus den spektakulärsten Weinbergen kommen. Im Fall von Pirchers Stadtberg freilich fügte es sich, dass die Anstrengungen des Winzers, zumal bei seinen drei verschiedenen Pinots, zu einem Grand Cru im mehrfachen Wortsinn führten – nicht von einem Tag auf den anderen, aber konsequent über Jahrzehnte hinweg. Ohne Plan auf dem Reissbrett, aber mit viel organischem Gespür, Fingerspitzengefühl und Experimentierlust im Rebberg und im Keller: die Begrünung zwischen den Rebzeilen, der Verzicht auf Herbizide, der Verzicht auf synthetische Dünger («Wir versuchen ja auch nicht, überall die gleiche Wüchsigkeit zu erreichen; der Boden gibt, was er hergibt, es gibt Lagen, in denen ich seit fünfzig Jahren noch kein Gramm Stickstoff zugefügt habe, und die noch jetzt fast die gleiche Wüchsigkeit zeigen»). Oder Konzentration (auch durch Kaltmazeration vor der Gärung), Versuche mit Ganztraubenvergärung à la Beaujolais (mit zweifelhaftem Erfolg), differenzierter Anbau von Reben unterschiedlichster Klone (Mariafeld, Wädenswil, Burgunderklone). Differenzierung nach den einzelnen Lagen und

Böden (nach unten, gegen den Rhein zu, werden diese eher fett, sind also weniger geeignet für den Pinot, nach oben werden sie eher sandig, aber immer noch mit genug Mächtigkeit). Sorgfältiger Umgang mit dem Laubschnitt («Ich war nie ein extremer Auslauber, jetzt, mit fortschreitend wärmeren Sommern, muss man darüber nachdenken, die Trauben eher mehr vor der Sonne zu schützen; andererseits sagt man, wenn die Laubwandhöhe geringer ist, behält die Traube die Säure besser»). Zudem Mengenbeschränkung, selbstverständlich, 400 bis 600 Gramm pro Quadratmeter.

Liebäugeln mit dem Barrique

Die Änderung der Traubensorten (vor acht Jahren pflanzte Pircher in Eglisau, diesem moselähnlichen Rebberg, auch Rheinriesling, wie der Pinot einer seiner Favoriten). Nachdem er nach seiner Winzerlehre durch den Südtiroler Gast-, Hilfs- und Notwinzer leitete Urs Pircher mit grosser Beharrlichkeit und Konsequenz, aber ohne jede Theatralik einen eigentlichen Paradigmenwechsel ein, an dessen Ende die Weine standen, die ihm selbst schmecken und sein eigenster Ausdruck sind («Le style c'est l'homme»): elegante, schlanke, feine, diskrete, allenfalls kirsch-, nie himbeer- oder erdbeerduftige, filigrane unmarmeladige, nicht überholzte, säurebetonte, saftige Weine ohne Make-up und Maskerade. Das betraf die Roten und Weissen. Früh schon pflanzte Ruderer Pircher die Zürisee-Sorte Räuschling. Heute ist sie, zusammen mit dem Pinot gris und der Aussicht auf eine Rheinriesling-Zukunft, eine grossartige Alternative zum Riesling-Silvaner.

Es sind die labilen Gleichgewichte, die am Ende die Balance des ganzen Weinguts und auch den Unterschied zwischen einem passablen, einem guten und einem exzellenten Wein ausmachen. Das meint nicht etwa das Podium von Pirchers drei Pinots: dem traditionellen Blauburgunder aus dem 2000-Liter-Fass, in der Verlängerung der Praxis aus den Anfängen, als die Kundschaft zu einem Grossteil noch aus Weintrinkern bestand, «die einmal im Jahr kamen und den Jahresbedarf in den Kofferraum packten», die normalen Weintrinker, die in der Familie lernten, Wein zu trinken (keiner wird als Weintrinker geboren); für die gehörte der Wein ohne grosses Brimborium als eine Selbstverständlichkeit zum Essen und zum Alltag und galt nicht als eine Kostbarkeit. «Obwohl», fügt Pircher schnell an, «mit den Weinen der Sechziger/Siebziger hat auch die Pinot-Basisversion nicht mehr viel gemein, in der Erinnerung kommen mir die vor wie Rosés.»

«Dann, Ende der Achtziger, begannen wir mit dem Barrique zu spienzeln, ohne freilich mit stark getoastetem Holz zu übertreiben, da bin ich nie ganz rübergeschwenkt. Überhaupt denke ich nicht, dass der Winzer jeder Mode der Konsumenten hinterherseckeln soll; er muss vielmehr einen eigenen Stil behalten.» Zu dem

gehörten auch und vor allem die mittlere Qualität und Preisklasse von Pirchers Pinot noir, die Blauburgunder Auslese aus dem 500-Liter-Holzfass, zu vergleichen mit dem, das der verstorbene Kollege Hans Ulrich Kesselring (und seine Nachfolger noch heute auf Schloss Bachtobel bei Weinfeldern) unter dem lakonischen Etikett «Nr. 2» produzieren. Die Abnehmer sind dann Schattierungen von Wochenend- und Genusstrinkern, die ihren Gästen Besonderes vorgesetzt wollen, ohne zu protzen, und doch und nicht einfach einen Wein als Essensbegleiter. «Diese Entwicklung wird noch ein Weilchen anhalten», meint Urs Pircher. Der liebt im Übrigen die Weinbauern

Aufs Altenteil wird sich Pircher nicht zurückziehen, dafür liebt er die Reben zu sehr.

unter seinen Kollegen, die selber sowohl in den Reben als auch im Keller arbeiten (wenn auch nicht allein). Noch immer macht Urs Pircher gern alles. Draussen. Im Keller. Im Kontakt mit den Kunden.

«Mit der Repräsentation habe ich's allerdings nicht so», mit der Selbstdarstellung, sagt er. Bis auf den heutigen Tag rudert er auf dem Rhein, und zwar richtig («ein bisschen rüederle geht nicht»): Der Seeclub Zürich unterhält bei Eglisau eine Dépendance). Mit den dortigen Freunden, die jeden Herbst die Physis zur Hilfe beim Wümmet in den steilen Hängen des Stadtbergs mitbringen, nahm er vor Zeiten mal an einer Weltmeisterschaft im Leicht-Achter teil. Die gewann er nicht, dafür, gegen hundert Konkurrenten, die «Mondial du Pinot noir»-Ausgabe 2009, an der die Weine aus gleich drei aufeinanderfolgenden Ernten juriert wurden. So etwas erwähnt dieser Weltmeister des Understatements selbstverständlich so wenig wie seine Mitgliedschaft bei «Mémoire des Vins suisses», dem inoffiziellen Gral der kreativsten Schweizer Selbstkelterer.

Und was ist mit dem Klimawandel?

Bescheiden sind auch Pirchers Preise, zumal gemessen an seinen Erträgen pro Quadratmeter (s. Kasten). Seine Kundschaft verdankt sie dem Umstand, dass er zwar zu rund 30 Prozent die Gastronomie beliefert, sonst aber kaum Wiederverkäufer bedient, sondern hauptsächlich ab Hof respektive Keller verkauft in, dem schönen Riegelhaus, das er am hinteren Stadtberg 1 mit seiner Frau Cécile, seinem designierten Nachfolger Gianmarco Ofner, dessen Freundin, Marketing-Fachfrau Fabienne Devaud, und der Hündin Sina bewohnt. Das spart Rabatte und Margen, die sonst den Einzelkunden oder den Produzenten belasten.

Die Frage ist unvermeidbar: «Wie hältst Du es mit dem Klimawandel?» Schliesslich sind die Winzer die Seismografen, schon redet man

von Côtes-du-Rhône-Verhältnissen in Bordeaux, vom Exodus des Pinot noir nach Nordeuropa (nach Deutschland ist er schon im Gang). «Es ist unzweifelhaft: Die Sommer werden heisser, die Ernten früher. Aber für uns ist das nicht nur des Teufels. Im Wallis wehren sie sich mit ihren Mitteln: mit höheren Pflanzungen und schattigeren Lagen. In der Bündner Herrschaft haben sie inzwischen den Föhn-Bonus nicht mehr nötig. Die Qualität liegt an der Dichte der herausragenden Winzer auf engem Raum. Was mir mehr Sorge bereitet, ist, dass in meiner Schaffhauser Nachbarschaft, im Klettgau, schon wieder Böden für Billigproduktion ausgeschieden werden, weil sie die Qualitäten nicht mehr loswerden. Das ist bedrohlich. Manchmal scheint mir, ein kleines Land wie die Schweiz müsste einmal etwas Geld in die Hand nehmen, um im Ausland gemeinsam Promotion zu treiben, von der dann wieder ein Rückeffekt auf die Schweiz zu erwarten wäre.» Das Image des Schweizer Weins sei drastisch gestiegen, meint Urs Pircher, aber leider nicht im Verkauf. Mit anderen Worten: Le vin suisse existe. Die Schweizer müssen es nur noch merken.

Bald übernimmt der Patensohn

Mit Jahrgang 1956 darf Pircher auf all dies blicken wie auf ein Lebenswerk. 2022 wird sein Patensohn übernehmen, Gianmarco Ofner. Der ist, nach Lehrjahren im Tessin, in der Bündner Herrschaft, dem Studium in Changins und einem Praktikum an der Mosel, längst in den Stadtberg seines Götti hineingewachsen. Die beiden arbeiten Hand in Hand, eine Revolution ist im traditionellen Betrieb, der freilich nie stehengeblieben ist, nicht zu erwarten, allenfalls Akzentverschiebungen: etwas mehr Kommunikation, die Weiterentwicklung der schon von Pircher initiierten ökologischen oder ausgewählt biodynamischen Ansätze, ohne Orthodoxie oder Sektierertum – dazu sind beide zu nüchtern. Ofners Lieblingsorten sind die von Pircher: Riesling, Räuschling, Blauburgunder, was die bei Letzterem die eingesetzten Klone betrifft in Richtung Kleinbeerigkeit respektive Burgund. Aufs Altenteil wird sich Sportsmann Pircher, wiewohl froh, Verantwortung abzugeben, nicht zurückziehen, dafür liebt er die Reben und die Arbeit mit und an ihnen zu sehr («Die Rebe ist schon meine Lieblingspflanze»): «Die schönen Reblagen noch ein bisschen pflegen, so in einem 60- bis 80-Prozent-Pensum etwas «im Züg umenuschele», stelle ich mir vor, aber ich mache keine grossen Pläne.» Wieso auch. Hat ja bis dahin auch funktioniert.

Weingut Pircher
Hinterer Stadtberg 1, Eglisau
Tel. 044 867 00 76
www.weingut-pircher.ch
mail@weingut-pircher.ch

Pirchers Weine

WEISS

Räuschling: Der Autochthone vom Zürichsee ist ein fabelhafter Wein wie eine frische Brise, mit gesunder Säure, mineralischen Noten und feiner Frucht. Ein pures Vergnügen, und das nicht nur zur Sommerszeit. Grüner Apfel, Zitrus. Etwas salzige Mineralität. Fr. 17.–

Riesling-Silvaner: Die Sorte ist eher etwas auf dem Rückzug, nicht ohne Reiz für Müller-Thurgau-Nostalgiker, aber die Lagen sind am Stadtberg fast etwas zu mächtig für sie. Fr. 14.50

Pinot gris: Runder, hocharomatischer, fast üppiger Pinot gris, bei dem Pircher, zumal bei drohender grosser Reife, auf Säureabbau verzichtet. Grosser Wein zu asiatischer Küche. Fr. 21.– (auch in der halben Flasche erhältlich)

Riesling: Die Zukunftssorte am Stadtberg. Sehr sortentypisch, sehr klar. Sozusagen ein Mosel vom Oberlauf des Rheins. Fr. 25.–

Gewürztraminer: Eine knochentrockene Version der hocharomatischen Elsässer Kultursorte, anders als fast alles, was wir von dem Weissen kennen. Pircher: «Man mag ihn, oder man mag ihn nicht.» Fr. 22.–

ROT

Blauburgunder. Schöne Basisversion aus dem 2000-Liter-Holzfass, sehr bekömmlicher Trinkwein und Essensbegleiter. Allerdings anders extrahiert als seine Vorgänger vor vierzig Jahren. Fr. 16.50 (auch in halben Flaschen erhältlich)

Blauburgunder-Auslese. Mein Lieblings-Pinot von Pircher: aus dem 500-Liter-Fass, mit viel Struktur und Substanz, viel Charme, einem diskreten, aber raffinierten Auftritt, ein Wein für jede Jahreszeit (wie Pircher ein Winzer ist «for all seasons»), besser: ein Wein zur Krönung jeder Jahreszeit. Inbegriff von Pirchers Understatement-Önologie.

Pinot noir: Seit 1988 «top of the»-Cru, weniger im Keller entstanden als durch sorgfältige Auswahl der Lagen und Klone (Kleinbeerigkeit). Ein grosser Pinot von langer Lebensdauer (den Pircher in Zukunft auch länger am Lager halten will, «da ihn die Leute, in zunehmender Ermangelung eines Kellers, eher aus Not als aus Neigung zu jung trinken»). Eine der Spitzen im Schweizer Pinot-Bau). Fr. 32.– (Magnum Fr. 65.–)

Daneben macht Pircher, eher mit dem Tropfenzähler, einen Federweissen aus roten Pinot-Trauben (Fr. 16.–) einen Strohwein (Fr. 26.–) und einen Vin Mousseux (Fr. 28.–), nebst einer Cuvée rouge (Fr. 19.–) mit einem Anteil Regent.

