

FINNE

DAS WEINMAGAZIN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
LASCOMBES
MARGAUX



CHÂTEAU LASCOMBES
FRISCHE LUFT FÜR EINEN KLASSIKER

Baden

Neuanfang auf
Schloss Ortenberg

Champagne

Die Häuser Egly-Ouriot
und Charles Heidsieck

Umbrien

Renzo Cotarella und
sein Nibbio della Sala

Schweiz

Jetzt sind die
Jungen dran!

Winzer-Kritiker

Armin Diel, der
streitbare Pionier



NEXT SWISS GENERATION

SCHWEIZER WEINE HABEN IN DEN LETZTEN 30 JAHREN MASSIV AN QUALITÄT GEWONNEN, DANK EHRGEIZIGEN WINZERN UND WINZERINNEN. JETZT ÜBERNEHMEN QUER DURCHS LAND DEREN EBENSO TALENTIERTE NACHKOMMEN DIE LEITUNG – SECHS VON IHNEN STELLEN WIR HIER VOR

Von PETER KELLER Fotos ARNE LANDWEHR

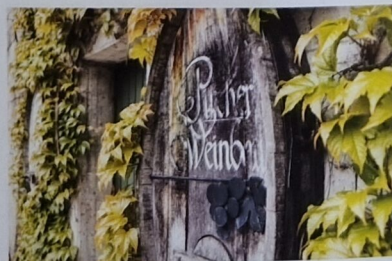
Von einer Palastrevolution zu sprechen, wäre wohl etwas übertrieben. Aber das *Mémoire des Vins Suisses* (MDVS), der renommierteste Schweizer Winzerverein, erlebte bei der jüngsten Generalversammlung im März 2024 einen überraschenden Generationenwechsel. Alle bisherigen Vorstandsmitglieder traten zurück und machten Platz für eine komplett neue Leitung. Im MDVS sind rund 60 Spitzenbetriebe aus allen sechs Anbauregionen des Landes mit je einem ausgewählten Wein vertreten. Die Organisation hat den Anspruch, das Reifepotenzial der einheimischen Crus aufzuzeigen – aufgenommen wird nur, was mindestens zehn Jahre lang lagern kann. Jetzt sind im *Mémoire* die Jungen dran – das Präsidium teilen sich neu der 31-jährige Gianmarco Ofner vom Zürcher Weingut Pircher in Eglisau sowie die 37-jährige Catherine Cruchon-Griggs von der Domaine Henri Cruchon im Waadtländer Echichens. Der Stabwechsel passt zur derzeitigen Situation im Schweizer Weinbau: In zahlreichen Betrieben der einheimischen Winzerelite stehen seit Kurzem Söhne und Töchter an der Spitze, die das Erbe ihrer Eltern behutsam weiterpflegen, aber dabei innovative Wege beschreiten. Diese Aufgabe ist so reiz- wie anspruchsvoll, schließlich haben Pioniere wie Daniel und Martha Gantenbein aus der Bündner Herrschaft, Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis, Christian Zündel aus dem Tessin oder Jean-Denis Perrochet aus Neuenburg, um lediglich ein paar Namen zu erwähnen, in den letzten 20, 30 Jahren eine wahre Qualitätsrevolution geschafft.



Die Herausforderung angenommen hat zum Beispiel der neue MDVS-Präsident

Gianmarco Ofner mit seinem **Weingut Pircher**.

Persönlich holt der Chef den Gast am Bahnhof Eglisau im Zürcher Unterland ab. Der liegt außerhalb des idyllischen Dorfes mit seinen Fachwerkhäusern – und ebenso weit weg von den spektakulär steilen Rebbergen am Ufer des Rheins. Erst 2022 hat Ofner das Gut seinem Patenonkel Urs Pircher abgekauft, der den Familienbetrieb mit seinen 6,3 Hektar an die Spitze der Deutschschweiz geführt hatte. Dieses wertvolle Erbe



Idyllisch wirkt das Fachwerk-Gutshaus im Zürcher Unterland, das Gianmarco Ofner seinem Patenonkel Urs Pircher vor zwei Jahren abgekauft hat. Seine Weine macht er trotzdem »grundsätzlich im Rebberg«

will der Nachfolger pflegen und mit eigenen innovativen Ideen weiter mehrten. An der entsprechenden Vorbildung fehlt es Gianmarco Ofner nicht: Zusätzlich zur Winzerlehre hat er Praktika bei renommierten Kollegen wie Giorgio Rossi im Tessin, Hanspeter Lampert in der Bündner Herrschaft und schließlich bei Urs Pircher selbst absolviert; es folgte ein Önologie-studium an der Fachhochschule Changins in der Westschweiz.

Für Ofner steht außer Zweifel: »Grundsätzlich machen wir unsere Weine im Rebberg.« Er hat bereits auf biologischen Anbau umgestellt – mit einem »kleinen Hauch Biodynamie«, wie er schmunzelnd anfügt. Die Ernte will der Winzer jeweils einen Tick früher ansetzen als zuvor, um mehr Frische und weniger Alkohol in die Weine zu bekommen. Sie sollen animierend zu trinken sein, doch zugleich komplex, charakterstark und eigenständig.

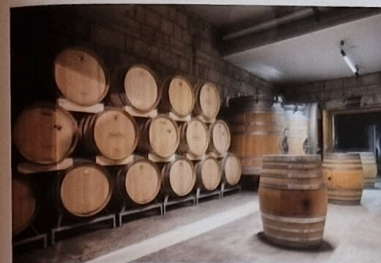
Im Keller geht es für Ofner darum, die Entstehung der Weine mit möglichst wenig Einfluss zu begleiten. Spielen kann er mit dem Holzeinsatz, bei dem er sich freilich bewusst zurückhält: Um die Eigenaromen nicht zu überdecken, werden nur wenig neue, lediglich dezent





getoastete Fässer verwendet. Die Paradestücke des Guts sind gewiss seine Pinots Noirs. Bei dieser Hauptsorte in den Anbaugebieten der Deutschschweiz reicht die Palette vom klassischen, im großen Holzfass gereiften Einstiegswein über die ambitionierte Sélection Stadtberg bis zum neuen Lagenwein Sonnenhalde – so tiefgründig, elegant und frisch, wie Gianmarco Ofner das liebt.

Nicht weniger Aufmerksamkeit lässt der talentierte Winzer indes den Weißen angedeihen. Stolz ist er auf den komplexen, gut strukturierten Pinot Gris und den Räusching, eine lokale Sorte, die vorwiegend im Kanton Zürich kultiviert wird und schweizweit auf nur gut 25 Hektar steht. Zudem lässt er anstelle des oftmals etwas anspruchslosen Riesling-Silvans, der in Deutschland als Müller-Thurgau bekannt ist, verstärkt Riesling pflanzen. Sein daraus gekelterter Wein mit kaum spürbarer Restsüße ist eine Ode an die Mosel, wo Ofner auf den Riesling-Geschmack gekommen ist. Jetzt schwärmt er für diese Rebsorte, die bereits mehr als zehn Prozent seiner Produktionsfläche einnimmt, Tendenz weiter steigend.



Was die Hänge am Rheinufer ihm liefern, will Ofner möglichst unverfälscht bewahren: In seinem Keller gibt es nur wenig neue Fässer, die zudem lediglich dezent getoastet sind



Gianmarco Ofner ist ein engagierter Mann, der anpackt, auch als Co-Präsident des MDVS. Er muss mit dem rund-erneuerten Vorstand die Organisation neu ausrichten, ihren Bekanntheitsgrad erhöhen und eine bessere Präsenz in der Öffentlichkeit erreichen. Ihm ist freilich bewusst, dass er und seine Leitungscrew das alleine nicht schaffen können. »Wir müssen die Mitglieder abholen, damit wir Erfolg haben«, blickt er in eine hoffentlich verheißungsvolle Zukunft. Diese soll zeigen, dass Schweizer Weine nicht nur langlebig sein, sondern auch qualitativ noch besser und nachhaltiger produziert werden können. Ofner macht es auf dem eigenen Gut vor.

