



Geny Hess ist Präsident der GaultMillau-Weinjury und ein begabter Koch.

Zwischen Rhein und Reben

Gianmarco Ofner und **Urs Pircher** setzen auf lebendige Böden, präzise Lesetermine und schonende Abläufe im Keller. So entstehen Weine mit animierendem Fluss.

SCHON ALS BUB war Gianmarco Ofner in den Rebbergen seines Göttis Urs Pircher in Eglisau unterwegs. «Die Rebblüte im Frühsommer und die Aromen der ersten Gärung im Herbst, das hat sich eingebrannt», sagt er. Heute ist der Rebberg Stadtberg Eglisau sein Revier: steile Terrassen über der Rheinbiegung, sonnenexponiert, vom Fluss geprägt. Der Generationenwechsel kam 2022. Urs Pircher, eine prägende Figur des Zürcher Weinbaus, übergab ihm das Weingut. «Urs ist bis heute mein wichtigster Sparringspartner. Wir degustieren gemeinsam, tauschen uns intensiv aus. Seine Einschätzungen sind für mich zentral», sagt Ofner.

BEI DEN SORTEN ZÄHLT HERKUNFT: Räuschling, Riesling-Silvaner, Gewürztraminer und Riesling prägen das Weissweinbild. Bei Rotwein steht Pinot Noir im Zentrum. Die Einzellage Sonnenhalde ist Ofners tiefgründigster Pinot, Aushängeschild und unheimlich rar. Qualität ist der Massstab. Mit der Biozertifizierung 2024 richtet er den Betrieb konsequent auf Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität aus.

«Lebendige Böden sind die Grundlage. Ich arbeite für die Zukunft und für meine Kinder.» Die entscheidenden Stellschrauben sind klar definiert: Ertragsregulierung und präziser Lesetermin. Terroir versteht er auch als menschliche Handschrift: «Wer den Boden bearbeitet, prägt den Charakter der Weine.» Im Keller bleibt es bewusst reduziert; schonende Abläufe, kein technischer Firlefang.

DIE IDENTITÄT DES HAUSES zeigt sich im Pinot Noir Sélection Stadtberg 2022 (ab Weingut CHF 36.–). Schwarze Kirsche, Kräuterwürze, ein Hauch Piment, feine Röstaromen, saftige Säure und ein präziser, animierender Fluss. «Wenn man nicht merkt, wie schnell die Flasche leer wird, und Lust auf ein weiteres Glas hat, dann stimmt alles», sagt Ofner. Der Frühlingstipp zum Wein: kurz gebratener Kalbsrücken mit Morchelsauce und Tagliatelle. Klar, klassisch, punktgenau. Auf der Weinkarte bei «Sablier» am Flughafen Zürich, Parkhotel Bellevue in Adelboden, «Locanda Orico» in Bellinzona und «Igniv» in Zürich.

www.weingut-pircher.ch



Pinot ist ihr Ding – aber nicht nur Roman Thürig (l.) und Manuel Schneiter lieben auch Chasselas.

Ein närrisch guter Chasselas

ZWEI LUZERNER, EINE MUTIGE

IDEE: Manuel Schneiter und Roman Thürig setzen mit der Domaine Bonnet du Fou ein Statement. Jung, mutig und fokussiert bewirtschaften sie 2,3 Hektar Rebfläche am Bielersee, biologisch, kompromisslos, voller Energie. 2025 wurden sie von Gault-Millau als «Rookies des Jahres» ausgezeichnet. Ihre spannungsgeladenen Pinots Noirs sind längst gefragt und rar, weil klein produziert. Und typisch für Bonnet du Fou, die Narrenkappe, ist der Chasselas, der aus der Reihe tanzt: Marnin Vieilles Vignes 2024 (CHF 27.– ab Weingut). Aus 45-jährigen Reben, 15 Stunden lang mazeriert, im Stahltank vergoren und 10 Monate lang im zehnjährigen Barriquefass gereift. Steinobst, zarte Tannine, saftige Säure, mineralischer Grip und feiner Schmelz.

www.bonnetdufou.ch



Zwei Herzen, eine Passion Gianmarco Ofner (l.) und sein Pate Urs Pircher.