



«KOMPLEX, ABER NICHT KOMPLIZIERT»

Der junge Winzer Gianmarco Ofner trat 2022 in die Fussstapfen seines Göttis Urs Pircher und leitet seitdem das gleichnamige Weingut am Eglisauer Stadtberg. Als wäre der Winzeralltag nicht schon anstrengend genug, plant er einen umfangreichen Kellerneubau und setzt sich auch bei der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses an vorderster Stelle ein.

Das milchige Licht eines melancholischen Herbstnachmittags liegt über dem Rhein, und die steil abfallenden Rebhänge in Eglisau (ZH) bereiten sich auf den Winter vor. Eine bleierne Stille liegt über der kleinen Häusergruppe, die sich weit weg von der quiriligen Altstadt ganz am östlichen Rand des Ortes befindet. Anscheinend ist niemand zu Hause. Selbst Hauskater Dante würdigt den Besucher beim Vorbeigehen mit keinem Blick. Plötzlich dringen aus einer unergründlichen Ferne Ge-

räusche empor. Da muss also jemand im Keller hantieren, so der naheliegende Schluss. Doch die Türe dorthin ist verschlossen. Wieder oben bei der Haustüre tritt unvermittelt die junge Hausherrin Fabienne Ofner heraus. Sie hatte, wie sie gleich einräumt, beim ersten Läuten leider nicht öffnen können, da sie sich um die Kinder und den Hund kümmern musste. Fliessend fügt sie an, dass Gianmarco im Keller sei. Ich könne gleich hier durch, weist sie mir den Weg in die Katakomben.

Tatsächlich werden die Geräusche lauter und auch konkreter. Jungwinzer Gianmarco Ofner und sein Mitarbeiter sind eben dabei, Paletten, Tanks und anderes Material auf die Seite zu befördern.

«Weil alles so eng ist», erklärt der Hausherr nach der Begrüssung, «müssen wir immer alles hin- und herschieben, damit wir für Neues Platz haben. Draussen vor der Tür stehen zwei Gitter mit Schaumweinen, die

wir reinnehmen möchten.» Tatsächlich lässt sich gut nachvollziehen, warum an jeder Ecke des einstöckigen Kelleranbaus ausgesteckte Bauprofile in den Himmel ragen. Wie Gianmarco hernach erklärt, soll ein Neubau

ders: «Die Traubenannahme neben dem Wohnhaus ist derzeit suboptimal.» Er zeigt oben im Hof ein Loch im Boden, durch das die Trauben in den Keller geleitet werden. Alles ist eng und wirkt improvisiert. «Doch

*«Mach die Dinge so einfach wie möglich, aber nicht einfacher.»
(Albert Einstein)*

samt Erweiterung des Kellers baldmöglichst die Misere lindern. Oder wie es Gianmarco formuliert, «das Nadelöhr des Grauens beseitigen». Gemeint ist unter anderem auch der Eingangsbereich, der für schwere Paletten ohne Kraftaufwand kaum zu überwinden ist. «Im Neubau hätten wir auch Platz für einen Barriquekeller, ein Abteil für den Schaumwein, den wir dann selber herstellen könnten, ausserdem gäbe es einen neuen Deguraum und ein praktisches Flaschenlager.» Auf einen Aspekt freue er sich beson-

zukünftig wird es möglich sein, sämtliche Verarbeitungsprozesse ohne Pumpen zu bewerkstelligen und ganz auf die Schwerkraft zu setzen.»

START IM NÄCHSTEN JAHR

Gianmarco hofft, im kommenden Jahr loslegen zu können, aber die Bewilligung und die Rekursfristen sind noch nicht durch, wie er gleich relativiert. Realist, wie er augenscheinlich ist, rechnet er also noch mit der

einen oder anderen Hürde. Dennoch ist er zuversichtlich und optimistisch – ein Charakterzug, der dem 33-Jährigen wohl angeboren ist. Denn anderen würde die Tatsache, schon im Alter von nur drei Dekaden ein 7 ha grosses Weingut zu erwerben und sich somit auch dem kommerziellen Druck auszusetzen, mehr Kopfzerbrechen bereiten. Anzufügen ist freilich, dass ihm sein Götti Urs Pircher, Pinot-noir-Pionier an diesem Rheinabschnitt, das Weingut verkauft hat. Dieser arbeitet nach wie vor tatkräftig im Betrieb mit und kennt die Lagen wie seine Westentaschen. Zudem scheinen sich die beiden ausgezeichnet zu ergänzen. Sanft, aber mit Nachdruck verstehe es Urs, ihn von weniger guten Ideen abzubringen. Dafür packe er voll mit an, wenn auch er von etwas Neuem überzeugt ist. Doch Gianmarco weiss: Die Übernahme des Weinguts ist eine Entscheidung fürs Leben und er freut sich an der Tatsache, dass er zusammen mit seiner Frau Fabienne bereits zweifacher Familienvater ist und dass die Geschäfte trotz des Gegenwindes, den die ganze Branche spürt, einigermaßen erfreulich laufen.

EINZIGARTIGE LAGE

Später spazieren wir über den «Eglisauer Stadtberg», der von der markanten Kirche am Rhein bis fast zur Schaffhauser Grenze im Osten reicht. Dank einer Flusskrümmung präsentiert er sich wie ein römisches Amphitheater (Abb. 1). Die Reblagen schrauben sich steil empor und geben einen wunderbaren Blick frei. Hier wachsen Pinot noir, Pinot gris, Räuspling und der Rheinriesling auf unterschiedlichen Höhen-Niveaus. Besonders Letzterer hat es Gianmarco angetan. «Ich arbeitete nach meiner Lehre und dem Studium in Changins an der Mosel beim Exil-Bündner Daniel Vollenweider, der 2022 leider verstorben ist. Aber er konnte mich ganz für diese Rebsorte begeistern. Auch wenn wir hier in Eglisau keine Schieferböden haben, überzeugen die Weine dank ihrer Strahlkraft und können sich sehen und schmecken lassen.» Stolz zeigt er die Neuanlage, die zuoberst an bester Lage thront und diesen Frühling angepflanzt wurde. «Ohne Bewässerung bringt man die jungen Reben hier kaum mehr über die Runden», fügt er an. Aber er weiss, dass dies die einzige technische Hilfe ist, die man einsetzen kann. Der Rest ist pure Handarbeit in jeder Beziehung. Das gelte nicht nur für den Riesling, sondern für alle Rebsorten, ergänzt er. Auch das Spritzen geschieht nach Biorichtlinien in manchen Lagen mit Schlauch und Gun,



Abb. 1: Der Blick gegen Südosten am Eglisauer Stadtberg. (© O+W)

aber mit durchschnittlich 2 kg Kupfer pro ha komme er auch in einem feuchten Jahr durch. «In diesem Herbst hatten wir Probleme mit der Essigfäule, dafür weniger mit Botrytis. Und weil wir ja auf Herbizide im Unterstockbereich verzichten, wachsen unterschiedlichste Kräuter und Blumen in den Reben, was auch fürs Auge einiges hergibt.» Weit unten beim Fluss sieht man einige Männer arbeiten. Darauf angesprochen, erklärt Gianmarco, dass sie den Räusching- und Rheinriesling-Anteil erhöhen möchten. Quer durch den Rebberg sollen Säuleneichen gepflanzt werden. «So wird eine Art Vitiforst entstehen, was sich auch auf die Biodiversität positiv auswirken wird.» Die Folge ist freilich, dass die Arbeitsstunden eher zu- als abnehmen. «Schon jetzt benötigen wir rund viermal so viele Arbeitsstunden pro Hektar wie die Kollegen in der Bündner Herrschaft. Aber das nehme ich in Kauf.»

EINSTEIN LÄSST GRÜSSEN

Zurück im Wohnhaus spricht der Hausherr, während er einige Weine kredenzt, über seine Philosophie. Ein Zitat von Albert Einstein habe es ihm besonders angetan: «Mach die Dinge so einfach wie möglich, aber nicht einfacher.» Ein wahrlich sinniger und sinnlicher Spruch des bekanntermassen schalkhaften Genies. Doch Gianmarco wollte den Satz nicht einfach abkupfern, sondern entwickelte ihn weiter. Sein Motto lautet nun: «Komplex, aber nicht kompliziert.» Dieses Bonmot lässt sich natürlich ausgezeichnet auf seine Weine ummünzen. Besonders treffend findet er ihn in Zusammenhang mit einer Idee, mit der er auch Urs Pircher überzeugen konnte. Im Jahr 2020 erntete er die konzentrierten Pinot-Trauben der Parzelle Sonnenhalde zu einem etwas früheren Zeitpunkt, legte den jungen Wein in ein französisches Barrique und liess ihm die nötige Zeit. Mit lediglich 12 Vol.-% kam er in die Flasche und letztes Jahr als limitierte Sonderedition in den Verkauf. Trotz seines ansehnlichen Preises war er sofort ausverkauft. Dazu beigetragen haben möglicherweise die guten Bewertungen von Vinum, Falstaff und NZZ, doch der Wein spricht für sich. Auch im Wein des folgenden Jahres, den wir anschliessend degustieren, spiegelt sich diese Idee. Auch er ist gleichsam eine Ode an die Essenz des Pinots, an dessen Frische, Eleganz und Tiefgründigkeit. Der tertiäre Einfluss durch das Holz ist zwar dezent, aber spürbar, ein Hauch von Tannennadeln und Harz begleitet die weichelhafte Fruchtigkeit bis in den wei-




Abb. 2: Die Plakette zeigt: Seit 2002 ist das Weingut Pircher fester Bestandteil des Mémoire. (© O+W)

chen Abgang. Weil vom Wein nur die Menge eines Barriques existiert, gibt es nur 291 Flaschen. Allesamt von Hand nummeriert. Das bedeutet, dass jeder Kunde maximal drei Flaschen bestellen kann. «Ich kann und möchte nicht alle Flaschen verkaufen, obwohl ich es könnte. Schliesslich soll er uns auch in den nächsten Jahren noch begleiten», sagt er schalkhaft.

MÉMOIRE

Seit letztem Jahr ist Gianmarco zusammen mit Catherine Cruchon-Griggs (Porträt: O+W 13/2025) Co-Präsident der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Nach einem etwas überraschenden Abgang des alten Vorstands haben nun junge Kräfte übernommen (O+W berichtete darüber: 05/2024). Das Mémoire wurde 2002 von namhaften Winzern und Weinjournalisten gegründet und setzte sich das Ziel, die Langlebigkeit und das Potenzial der Schweizer Spitzenweine aufzuzeigen. Urs Pircher ist mit seinem Sélection Stadtberg ab dem Jahrgang 2000 vertreten, weshalb es für Gianmarco fast logisch war, sich ebenfalls hier zu engagieren (Abb. 2). «Mit kleineren Arbeiten bin ich in den Verein reingerutscht, aber ich habe von Anfang an das grosse Potenzial dieses Qualitätslabels

gesehen. Mit Stolz drucken wir das Logo auf unsere Flaschen und ich hoffe sehr, dass wir es schaffen, das Renommee dieser Vereinigung zu steigern. Bei der gehobenen Gastronomie ist die Bekanntheit schon vorhanden, nun sollen die Weinschätze auch von einer breiten Öffentlichkeit besser genutzt und genossen werden können.» Im Laufe des nächsten Jahres wird sich weisen, wie sich hier die Dinge entwickeln und ob sich die unterschiedlichen Ansprüche und Erwartungen der beteiligten Weingüter vereinheitlichen lassen. An Gianmarco wird es sicher nicht liegen. Dank seines Studiums in Changins spricht er perfekt Französisch und über diplomatisches Geschick verfügt er ebenfalls. Und kraft seiner Arbeit auf dem Weingut weiss er, dass sich Innovation und Tradition nicht ausschliessen müssen. Ganz im Gegenteil. 

Markus Matzner