



Urs Pircher

Im Dienst der Spitzenqualität

Winzer zu sein, ist kein Beruf ohne Leidenschaft und Bodenständigkeit. Die Wetterbedingungen, auch ohne Klimaerwärmung, haben immer wieder die Nerven der Weinbauern wie eigentlich aller Bauern strapaziert. Ein unglücklicher Jahresverlauf, aber auch ein unglückliches Ereignis, zum Beispiel Frost oder ein heftiges Gewitter, können zu niedrigeren Erträgen, ja sogar zu Einbussen bei der Qualität der Ernte führen. Wirkungs-volle Mittel dagegen sind in erster Linie Humor, Demut, Sensibilität, Gewissenhaftigkeit und nicht zuletzt Fleiss und, eben, Bodenständigkeit...

Auf der Aue von Seglingen

Seit nun über 15 Jahren verfolgen wir die Arbeit von Urs Pircher, dessen Weingut in einer malerischen Landschaft, leicht ausserhalb einer mittelalterlichen Stadt, am Nordufer des Rheins gelegen ist. Eglisau heisst der Ort. Der Name «Eglisau» ist die Zusammenfassung von «ze Segelinges Owe» ([Link](#)), auf der Aue von Seglingen.

Unterhalb des Weinbergs der Familie Pircher fliesst der Rhein, er sorgt für Frische und ein ausgewogenes Klima, auch in heissen und trockenen Jahren. Die Rebstöcke haben deshalb einen natürlichen Schutz vor allem möglichen klimatischen Ungemach zu jeder Zeit des Jahres. Die sechs Hektaren Weinberg, welche in 12 Lagen aufgeteilt sind, orientieren sich in einer starken, ja teilweise steilen Neigung bis zum Rhein hinab. Die Hänge sind teilweise so steil, dass mechanische Arbeiten mit Hilfsmitteln wie Rebtraktoren ([link](#)) zwar möglich sind, diese jedoch nur unter grossem Risiko ausgeführt werden können. Das Unfallrisiko ist entsprechend hoch wie uns Gianmarco Ofner, das Patenkind von Urs Pircher und Önologe des Weingutes, anlässlich unseres Besuches aus eigener, leidvoller Erfahrung berichtete.



Die Strasse, welche vom Stadtzentrum Eglisau bis fast zum idyllischen Weingut führt, heisst Stadtbergstrasse und wird dann vor dem Weingut zum Hinterer Stadtberg. Stadtberg, so heisst auch der betörende, in zu 1/3 neuen und 2/3 älteren Barriques ausgebaute Pinot Noir. Auf den sechs Hektaren des Weinbergs werden nicht nur Pinot Noir, darunter Burgunderklone, sondern auch Pinot.



Das Weingut

Gris, Riesling-Silvaner, Riesling, Gewürztraminer, Räuschling und Regent angebaut. Die königliche Rebsorte, Pinot Noir, vertritt dennoch 60% der gesamten Rebfläche unter Ertrag

Handarbeit

Die Handarbeiten im Weinberg, welche, wie schon erwähnt, durch die steilen Hänge erzwungen werden, bieten Urs Pircher und Gianmarco Ofner einen riesigen Vorteil: Ausschliesslich diese ermöglichen es, jedem einzelnen Rebstock die grosse Sorgfalt und Leidenschaft zu schenken, welche es benötigt, um ein einzigartiges Produkt herstellen zu können [in diesem Fall der Pinot Noir Barrique Anm. d. Red.]. Haute-Couture im Weinbau? Urs Pircher würde diese Bezeichnung bestimmt ablehnen. Entweder liebt man seine Arbeit und bleibt dabei bodenständig oder man strebt nach Etiketten, die schliesslich keine Bedeutung mehr haben.

Wozu Handarbeit? Genauso wie in der Gastronomie bestimmt die Qualität der Grundstoffe diejenige des Endproduktes. Sehr unpoetisch ausgedrückt! Trauben sind die Kinder der Rebstöcke. Wenn der Boden und die Rebstöcke vernachlässigt werden, darf davon nur wenig als Enderzeugnis erwartet werden. Auf dem Weingut von Urs und Cécile Pircher sind synthetische Dünger und Herbizide tabu. Hingegen wird der Boden schonend bearbeitet. Was schliesslich sowohl die pflanzliche wie auch die tierische Artenvielfalt fördert.

Im Keller wird möglichst viel auf mechanische Geräte und Eingriffe verzichtet. Nach wie vor ist die goldene Regel die Schonung, diejenige der Böden und der Rebstöcke bis zu derjenigen des Traubengutes. Vom Weinberg bis zur Abfüllung der Weine, zudem wird eine Teilmenge der Traubenmoste spontan vergoren ([Link](#)).

Tradition

Was die Geschichte des in den 1950ern Jahren gegründeten Weinguts anbelangt, so kann folgendes auf dessen Website gelesen werden: «1988 übergab Rita Pircher die Betriebsleitung ihrem Sohn Urs, welcher bis dahin die Winzerlehre und die Prüfung zum Winzermeister absolviert hatte. Mit neuem Wissen und Ideen prägte Urs die Entwicklung der Weine und des Weingutes. Nach und nach wurde der Keller ausgebaut, die Rebfläche vergrössert und das Sortiment an Sorten erweitert. Die Entwicklung führte zu Weinen mit unverkennbarem Stil und Charakter.»

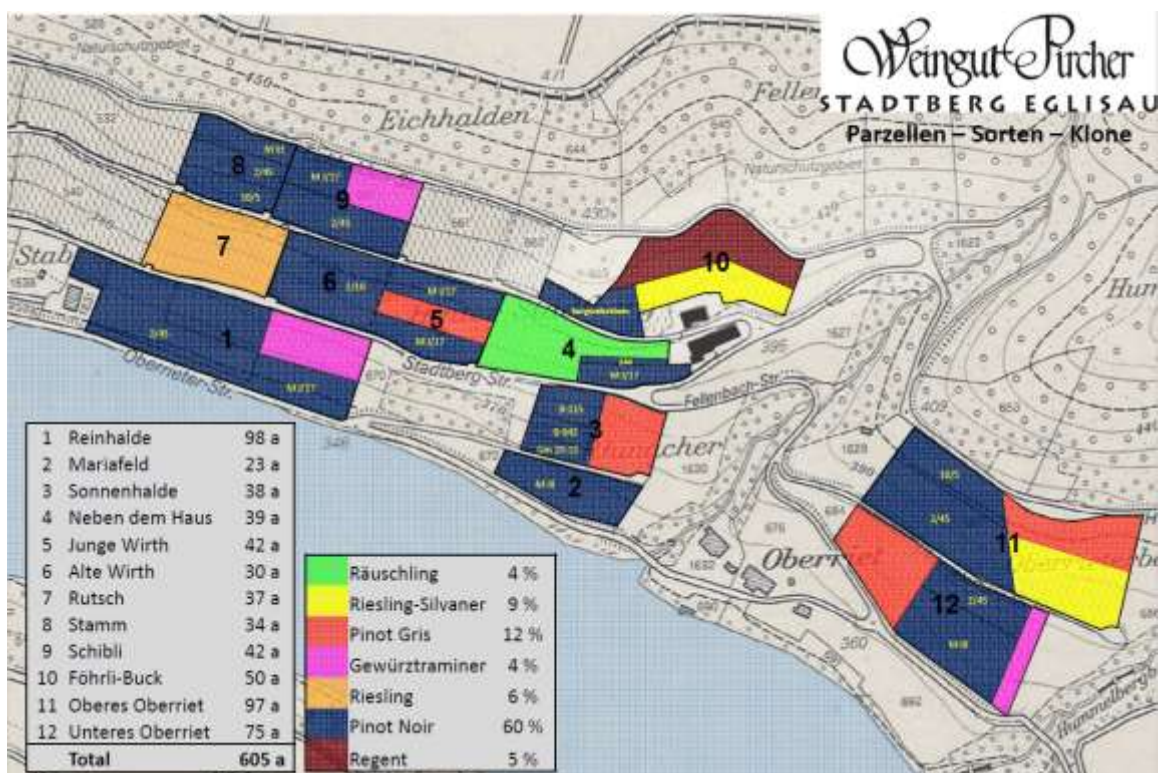
Urs Pircher interessierte sich bereits sehr früh für die Arbeit in den Reben. Bereits als Kind entschied er sich für eine Ausbildung in diesem Bereich. Schliesslich schloss er 1983 eine Weiterbildung als Betriebsleiter ab, nachdem er am Zürichsee und in der Westschweiz eine Grundausbildung als Winzer absolvierte. Ab 1988 vergrösserte er den Betrieb und brachte seine Ideen und sein Wissen in die Kelterung ein. Ausserdem bildet er jedes Jahr Lehrlinge zu Winzern aus. Sein behutsame und feinfühligere Frau Cécile ist für die kulinarische Unterstützung des Teams, vom Auszubildenden bis zum Besitzer, zuständig.



v.l.n.r.: Fabienne Devaud, Gianmarco Ofner, Urs und Cécile Pircher ©Weingut Pircher

Eine ruhig geplante Nachfolge

Gianmarco Ofner ist das Patenkind von Urs und Cécile Pircher. Bereits als Kind hat Gianmarco Urs immer bewundert. Ein Vorbild sei er gewesen, ein Vorbild ist er heute und ein Vorbild wird er bleiben. Wer einen Nachmittag mit beiden leidenschaftlichen und aufgeschlossenen Männern verbringt, merkt es: Es herrscht eine Einheit und eine nonverbale Kommunikation zwischen beiden, wie man sie sonst nur bei Agapornis kennt. Gianmarco soll im Jahr 2022 die Nachfolge von Urs übernehmen. Die geplante Übernahme der Verantwortung 2022 dürfte nahtlos erfolgen, wie Gianmarco Januar 2019 in einem Interview mit Vinum ([Link](#)) sagte: «Es ist nicht von mir zu erwarten, dass ich hier alles auf den Kopf stellen werde. Das ist ein Betrieb mit Tradition und das soll er auch bleiben. Ich gehöre nicht zu jenen, die jedem Trend nacheifern».



©Weingut Pircher

Die Verkostung

Der Jahrgang 2018

Nach den Wetterwidrigkeiten, die die Winzer 2017 [teilweise bereits 2016 Anm. d. Red.] erdulden mussten -Spätfrost im April und mehrmalige, je nach Region, starke Hagelschäden-, und die manche Betriebe fast die Existenz kosteten, zeigte sich 2018 mehr als versöhnlich. Nicht nur gab es keine Probleme mit Spätfrost oder Hagel, auch die Wetterbedingungen waren von der Reblüte bis hin zur Ernte nahezu perfekt. Auch die Menge an Traubengut, das geerntet werden konnte, war hoch und hat für so manche Wetterunbill der zwei vorhergehenden Jahre entschädigt. Das Wichtigste bei diesem Jahrgang hingegen war es, den richtigen Erntezeitpunkt zu wählen. Zum einen mussten die Traubenkerne reif genug sein, die Säure durfte aber durch das warme, langanhaltende Sommerwetter noch nicht zu tief gesunken sein. So kam es zu einer der frühesten Ernten der jüngeren Vergangenheit.

Die Weine

Die Weine wurden sowohl im Rahmen der jährlichen Veranstaltung «Zürcher Weine goin' Downtown», die immer jeweils Ende Juni im Kreuzgang des Fraumünsters in Zürich stattfindet, wie auch am 27. Juli 2019 durch Jean François Guyard (jfg) und Urs Senn (us) auf dem Weingut verkostet.

In Deutschland sind die Weine noch nicht erhältlich. In der Schweiz sind sie es ab [Hof](#) sowie bei verschiedenen Händlern, darunter [Cave de Réve](#), [Globus](#) und [Swiss Grapes](#).

Vin Mousseux Extra Brut (NV)

Flaschengärung. 100% Pinot Noir.

(jfg): Feine Perlage. Expressive, animierende, typische Nase mit etwas Hefe, Brioche, feinen Gewürzen. Unkompliziert, macht Spass. Frischer / erfrischender Gaumen, gute Struktur, leicht cremig, anhaltender Abgang. Gerade die Art von Schauwein, den man gern bei jeder Gelegenheit trinkt, ohne dass es ein Champagner oder sein Kontrahent, ein Prosecco, sein muss. **16.5/20** (86/100).

Ab [Hof](#) koset dieser Wein 28.-

Räuschling 2018

Kein BSA (Biologischer Säure Abbau) durchgeführt.

Bestimmt der beste Räuschling, den ich je verkosten durfte.

(jfg): Delikate, frische, doch zugleich expressive und tief sinnige Nase mit einer guten Komplexität. Es strömen feine Düfte nach weissen Blumen, floralen, darunter grasigen Komponenten, Zitrusfrucht, gute, stützende Mineralität aus dem Glas, man kann sich gerne länger mit diesem Bouquet befassen, doch die Sinne werden derart erweckt, dass man den Wein, ohne weiter zu warten, verkosten möchte. Gute Struktur im vollmundigen, eleganten, geschliffenen und zugleich fleischigen Gaumen. Die Säure stützt das Ganze und ermöglicht diesem Wein seine Grösse zu entfalten, die Aromen nach Zitrusfrucht, Zitronen, Äpfeln und die mineralischen Elemente, die dieses Mal präsenter als in der Nase sind, verführen. Der Saft wirkt cremig, entwickelt einen salzigen Abgang und grenzt sich von den klassischen Räuschlingen ab. **17.5+/20** (91+/100).

Ab [Hof](#) koset dieser Wein 17.-



Urs Pircher leitet die Verkostung

Riesling Silvaner 2018

Klassisch in Edelstahl ausgebaut und kein BSA durchgeführt.

(jfg): Man merkt, dass 2018 ein heisses Jahr gewesen ist, und dennoch besitzt dieser Wein eine trockene, delikate und lebhaft Nase mit Blumen und weiteren floralen Komponenten, noch nicht ausgereiften Früchten und etwas Muskat. Frischer, saftiger, mittelkomplexer, reintöniger Gaumen, der einfach sehr viel Genuss bietet. Der Abgang endet auf einer feinen, würzigen Note, verspricht einiges für die kommenden Jahre und hält an. **17.5/20** (91/100).

Ab [Hof](#) koset dieser Wein 14.50

Pinot Gris 2018

(us): Im Bouquet ein klassischer Vertreter dieser Rebsorte, wenn auch noch verhalten. Es brauchte einige Zeit im Glas, bis sich das Bouquet öffnete. Am Gaumen dicht und kräftig. Ein idealer und schöner Speisebegleiter für viele mögliche Gelegenheiten. Dieser Wein ist nicht auch zuletzt wegen dem Jahrgang kräftig und langanhaltend. Die Trauben wurden zum richtigen Zeitpunkt geerntet, denn die Säure ist trotz des warmen Jahrganges kräftig und verspricht ein schönes Reifepotential. Lang und Ausgewogen im Abgang.

17.25/20 (90/100).

Ab [Hof](#) koset dieser Wein 21.-

Riesling 2018

(us): Eine feine, sortentypische Nase mit Apfel, Zitrone und floralen Elementen, ergänzt mit einer guten Mineralität. Strukturierter, sehr frischer Gaumen, knackige Säure, die aber nie dominant wirkt und im Ensemble mit den anderen Elementen, unter anderem der natürlichen Restsüsse, wunderbar harmoniert. Angenehmer und langer Abgang. Ein sehr schöner Schweizer Vertreter dieser Sorte! **17/20** (89/100).

Ab [Hof](#) koset dieser Wein 28.-

Wir haben mit Gianmarco länger über die beste Machart von Schweizer Riesling gesprochen. Generell ist es gar nicht einfach, den Schweizer Konsumenten den „richtigen“ Riesling anzubieten. Ist dieser knochentrocken ausgebaut, fehlt vielen (unter anderem mir) die kräftige Mineralität, welche nur bei entsprechenden Böden (Schiefer) vorhanden ist. In der Schweiz fehlen solche Böden oftmals bei den Produzenten, welche Riesling in ihrem Sortenspiegel haben. Zudem ist für mich dann auch die Frage, bei welchen Gelegenheiten ich diesen Wein trinken möchte. Ist der Schweizer Riesling knochentrocken ausgebaut: Pur auf der Terrasse im Sommer oder zum Aperero oder als Speisebegleitung? Als Speisebegleiter ja, aber da habe ich momentan noch meine Probleme. Glücklicherweise hat Gianmarco einen guten Mittelweg gefunden, der Pircher Riesling dürfte beim breiten Publikum sehr gut ankommen denn er kann sowohl Pur auf der Terrasse im Sommer oder als Speisebegleiter genossen werden.

Gewürztraminer 2018

(us): Sehr duftiges, sortentypisches Bouquet. Verschiedene Rosenarten, etwas Litschi und dezent im Hintergrund, Zitrusfrüchte. Am Gaumen sehr sortentypisch, hier sind Litschi und Zitrusfrüchte im Vordergrund. Sehr gut strukturiert und eine gute Länge im angenehmen Abgang. Ein sehr schöner Vertreter seiner Sorte! **17/20** (89/100).

Ab [Hof](#) koset dieser Wein 22.-



Die drei Weissweine, die im Rahmen der Veranstaltung in Zürich präsentiert wurden.



Im Shop auf dem Weingut

Blauburgunder 2018

Ab Fass verkostet.

(jfg): Durchaus elegante, betörende und komplexe Nase, feine Fruchtigkeit mit vielen roten Beerenarten und Kirschen. Tief und frisch, reintonig und ausgefeilt, es gibt viel Können in diesem verführerischen, zugänglichen Wein. Dunkle Früchte kommen später zum Vorschein, genauso wie die Würzigkeit, die durch das sehr schön eingebundene Holz geliefert wird. Feingliedrige Tannine im geschmackvollen, vollmundigen und zarten Gaumen. Die Mineralität spielt die erste Geige, die 5 gr/l Säure sind sehr gut eingebunden, liefern Frische und bereits etwas Pepp. Eleganter, raffinierter Abgang, der anhält. Wird richtig viel Genuss bieten. **17.5+/20** (91+/100).

Ab [Hof](#) kostet der Jahrgang 2017 dieses Weins 16.50 die 75cl Flasche und 9.- die 37.5cl Flasche. Der Jahrgang 2018 ist noch nicht verfügbar.

Blauburgunder Auslese 2017

(jfg): Breite, konzentrierte, komplexe und schliesslich köstliche Nase. Reife Kirschen, rote Beeren, darunter Himbeeren, sehr gut eingebundenes Holz, das dem Wein Akzente von Lakritze verleiht. Saftiger, schmackhafter, süsslicher Gaumen, harmonisch und geschliffen, schwarze Beeren und Himbeeren in einem cremigen, pfeffrigen Format. Macht Spass. Präsente, doch feingliedrige Tannine. **17.5/20** (91/100).

Ab [Hof](#) kostet dieser Wein 23.-



Pinot Noir Stadtberg 2018

Seit nun 2000 ist das Weingut mit diesem Erzeugnis Mitglied der Schatzkammer des Schweizer Weins ([Link](#)). Ab Fass verkostet.

(jfg): Ein ganz grosser Wein befindet sich hier noch im seinem Ausbaustadium. Kräftige, expressive, aktuell ungestüme Nase, die ihre Zeit beanspruchen wird, um sich zu beruhigen. Klassische Düfte, welche sich mit der Zeit entfalten werden. Aktuell lassen sich neben dem sehr gut eingebundenen Holz, dunkle Früchte, Kirschen, Gewürze sowie florale Komponenten wahrnehmen. Im konzentrierten Gaumen kommen der generöse Saft und die sehr gut eingebundene Säure sofort zur Geltung. Raffiniert und samtig, knackig und kultiviert, die Tannine werden Schliff und Präzision zeigen. Was die Aromen betrifft, kommen insbesondere saftige Kirschen zum Vorschein, wobei diese Eindrücke durch würzige Noten ergänzt werden. Sehr langer und köstlicher Abgang. **18+/20** (93+/100).

Ab [Hof](#) kostet der Jahrgang 2017 dieses Weins 32.- die 75cl Flasche, 17.- die 37.5cl Flasche und 65.- die Magnumflasche. Der Jahrgang 2018 ist noch nicht verfügbar.

Autoren: Jean François Guyard & Urs Senn
10. September 2019

Lektorat: Urs Senn



Seit 2009 findet der Concours Mondial du Pinot Noir im Rahmen der Vinea statt. Die Rebsorte, welche nicht nur im Burgund, sondern auch in der Schweiz eine besonders wichtige Rolle spielt (Sie hat mit heute mehr als 4'400 Hektar den Chasselas von seinem Platz als meistangebaute Rebsorte in der Eidgenossenschaft verdrängt), wird jedes Jahr im Rahmen eines Wettbewerbs zwischen den besten Produzenten prämiert und gefeiert. Der Concours und insbesondere der Prix Syngenta zeichnet denjenigen Winzer aus, dessen zur Bewertung eingereichter Pinot Noir Wein über drei aufeinander folgende Jahrgänge hinweg die beste Bewertung erreicht hat. Urs Pircher wurde zum Sieger 2009 erkoren und war somit der erste Schweizer Winzer, die Auszeichnung zu erhalten. Martin Donatsch folgte 2010 und 2011 und Urs Jauslin wurde 2012 ausgezeichnet. Wir verweisen gerne auf unseren entsprechenden Bericht ([Link](#)).

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.