

## Bericht zum Tagesausflug nach Eglisau vom 20.04.2024

Eglisau ist ein traditionell gelegenes Weingebiet im Kanton Zürich. Wunderschön säumt sich die Altstadt dem Rhein entland, am Fusse des Stadtbergs. Erste urkundliche Erwähnungen auf Rebbau in Eglisau gehen auf das Jahr 891 zurück.

Am Vormittag besuchten wir das Weingut Oberli & Oechsle.

Das **Weingut Oberli & Ochsle** wurde von Nando Oberli, dipl. Weinbautechniker HF im März 2019 gegründet.

Mit höchsten Qualitätsanspruch und Verbundenheit zu Region und Natur werden aktuell knapp 4ha Reben im nahe gelegenen Rafzerfeld bewirtschaftet.

Darunter sind traditionelle bestehende Pinot Noir Anlagen, aber auch neu angelegte Rebberge bestockt mit modernen PIWI-Sorten.

Das noch junge Weingut keltert seine Weine bei einem befreundeten Betrieb (Weinkellerei Paul Gasser in Ellikon an der Thur).

Wir trafen uns im hauseigenen Weinladen in Eglisau zur Degustation seiner spannenden Weine. Das neue Lokal konnte er vor Kurzem neu beziehen. In den grosszügigen Räumlichkeiten richtet er verschiedene Events aus. Dies um den Absatz zu fördern und sein Weingut bekannter zu machen.



Nando Oberli  
beim Erklären  
seiner Weine.



Wir degustierten uns quer durch das Sortiment, begleitet von Nandos informativen Ausführungen.

Vom Schaumwein und weissen Piwi's über Pinot's bis zu Pinotage aus einer Kooperation mit einem Weingut aus Südafrika war alles dabei. Der Pinotage soll das Sortiment ergänzen, damit er auch einen passenden Wein zu einem guten Stück Fleisch vom Grill anbieten kann.

Zum Abschluss wurde der Pommes Royal ein Dessertwein aus Apfel kredenzt.

Zu Mittag verpflegten wir uns in der Pizzeria Rheinfels Rank. Es gab Pasta mit verschiedenen Saucen.

Am Nachmittag besuchten wir das Weingut Pircher. Dieses liegt malerisch am hinteren Stadtberg von Eglisau.

Dieses wird seit 2022 von Gianmarco Ofner geführt, welcher es von seinem Götti Urs Pircher übernommen hat. Dieser übernahm das Weingut 1988 von seinen Eltern Rita & Josef Pircher welche den Betrieb 1956 gründeten.

Bewirtschaftet werden 6 Hektaren Reben welche mit traditionellen Rebsorten bestockt sind. Durch Hingabe in der Pflege der Reben und dem sorgfältigen Umgang mit den Böden und der Natur, sowie schonendem Umgang mit den Trauben im Keller wird versucht das Beste aus jedem Jahrgang herauszuholen.

Zuerst führt uns Gianmarco Ofner auf einen kurzen Rundgang in die Reben, gefolgt von einer Kellerführung. Anschliessend degustieren wir die traditionellen Weine des Weinguts.



Gianmarco Ofner beim Erklären im Rebberg.

**Sein Werdegang:**

Auf die Winzerlehre das Önologie-Studium in Changins und ein Zwischenstopp an der Deutschen Mosel. Seit seiner Rückkehr in den Stadtberg arbeitete er eng mit Urs zusammen und übernahm Ende 2021 das Weingut Pircher.

Neben seiner Tätigkeit als Betriebsleiter setzt sich Gianmarco als Berufsbildner, Prüfungsexperte und Mitglied in Nationalen Fachgruppen für den Nachwuchs des Winzerberufes ein.



Aussicht von der Reblage Stadtberg auf Eglisau und den Rhein hinunter.



Der Weinkeller des Weinguts Pircher.

Gianmarco Ofner prentierte uns seine Weine aus traditionellen Rebsorten, trocken und säurebetont ausgebaut.

Wir begannen mit zwei Mousseux, RieslingSilvaner, Pinot Gris über den Federweiss zu den zwei Piont Noirs.

Wir erlebten zwei unterschiedliche Winzer mit eigenständigen Weinen. Beide haben unterschiedliche Philosophien und erklärten ihre Ansichten und Arbeitsweisen.

So konnten alle Teilnehmer für sich entscheiden, welche Ideen vielleicht adaptiert werden können.



Die Websites der Winzer:

Weingut Oberli & Oechsle:

[www.oberliundoechsle.ch](http://www.oberliundoechsle.ch)

Weingut Pricher:

[www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch)

Produzent der schönen Holztische im Lokal von Nando Oberli:

BlackWoodSteel – Johannes Fehr:

[www.blackwoodsteel.ch](http://www.blackwoodsteel.ch)