

WINZERIN OHNE WEINBERG

SILVIA BARGÄHR AUS USTER BEI RAPPERSWIL MACHT EINEN DER BESTEN BLAUBURGUNDER DER WELT UND ERHIELT ALS 32-JÄHRIGE QUEREINSTEIGERIN GLEICH MIT DEM ERSTEN JAHRGANG EINE INTERNATIONALE AUSZEICHNUNG. SILBER FÜR SILVIN'S BARRIQUE PINOT NOIR 1999ER, SO DER MARKENNAME DES WEINS – IM JAHR DARAUFGAB ES FÜR DEN 2000ER SOGAR GOLD.

AUTOR: THOMAS BACHER FOTOS: DIVERSE



ZUKUNFTSPÄNE

Silvin's soll weiterhin zu den besten Pinot Noirs gehören. Soll unbeschränkten Weingenuß bieten, unvergessliche Momente einmalig machen, persönliche Begegnungen und Lebensfreude, schenken. Denn Wein verbindet Menschen auf der ganzen Welt.

«MEINE ERFAHRUNGEN HABEN GEZEIGT, DASS DIE FRAUEN EINE SENSIBLERE WAHRNEHMUNG BESITZEN UND DESHALB GERADE IN DER AUSBAUPHASE DES WEINES MIT MEHR FEINGEFÜHL AGIEREN KÖNNEN.»

SILVIA BARGÄHR



Von der hektischen Geschäftswelt zog sich Silvia Bargähr in den Rebberg zurück. «Ich hatte von Anfang an klare Vorstellungen davon, wie mein Wein werden sollte», sagt Silvia Bargähr. Er durfte keinen Wunsch offen lassen in Bezug auf die Fruchtigkeit, den Schmelz und Gehalt, die Fülle und Sortentypizität. Sie spricht von Sauerkirschen in der Nase, von Röstaromen und reifen Gerbstoffen im Gaumen sowie einen lang anhaltenden Abgang. «Wow», sollte man beim Trinken sagen können, bringt es die Winzerin auf den Punkt. Dass sie sich dieses Vergnügen selbst nur selten gönnt, hat einen bestimmten Grund: «Um meine eigene Arbeit objektiv zu beurteilen, muss ich eine gewisse Distanz zum Endprodukt wahren».

Die grosse Liebe mit 21 Jahren gefunden

Silvia Bargähr war also gleich zu Beginn ihrer Weinkarriere am Ziel angelangt. Sie sah ihren eigenen hohen Anspruch einen der weltbesten Blauburgunder zu produzieren, als erfüllt. Auch die Weinjournalisten gerieten ob dem Wein aus Malans GR ins Schwärmen. Die Weinliebhaber reagierten entsprechend, und schon bald war die auf 900 Flaschen limitierte 99er-Produktion ausverkauft. Obwohl die gebürtige Bänderin als Quereinsteigerin in den Rebberg kam, war der Erfolg ihres Erstlings natürlich alles andere als ein Zufall, sondern letztendlich die fast schon logische Konsequenz einer grossen Liebe. Diese begann für Silvia Bargähr im Alter von 21 Jahren als kaufmännische Angestellte in einer Weinhandlung. Zuerst war die Leidenschaft noch verhalten, denn als erfolgreiche Siebenkämpferin mit strafem Trainingsplan genoss sie Alkohol, selbst in seiner edelsten Form, höchstens nippend und in Ausnahmefällen.

Dem inneren Drängen nachgegeben

Einen vollen Terminkalender brachte auch ihre berufliche Karriere mit sich. Gerade mal 30 Jahre alt, war Silvia Bargähr bereits für den Zentraleinkauf einer nationalen Gastronomieketten zuständig und danach als Produktmanagerin in einer grossen Brauerei tätig. 1998 dann gab sie ihrem inneren Drängen endlich nach und absolvierte ein Weinbaupraktikum auf einem 4,5 Hektaren-Gut im bünderschen Malans – zu einem Stiftenlohn.

Anschließend besuchte sie die Winzerschule an der Ingenieurschule in Wädenswil und wurde als Winzerin angestellt. Später beteiligte sie sich am selben Weingut und setzte dabei ihre Marketingerfahrung im Weissektor um. Doch ihre uneingeschränkte Leidenschaft galt stets ihren 20 Aren gepackten Reblands.

Frauen agieren mit mehr Feingefühl

Vom Topkader in den Rebberg – die Veränderung im Leben von Silvia Bargähr hätte grösser kaum sein können. Die Winzerin erinnert sich noch heute gut daran, wie sie anfangs zuweilen richtig «chribelig» geworden sei, so Tag für Tag im bedächtigen Rhythmus der Natur. «Ich musste lernen, dass man mit strategischen Überlegungen nicht weit kommt, dass man sich manchmal einfach fügen muss. Das war eine spannende Lebenserfahrung.» Die Arbeit mit den Trauben brachte es mit sich, dass sich Silvia Bargähr immer mehr auf ihren Bauch zu verlassen begann. Und in dieser Beziehung sieht sie sich als Frau gegenüber den Männern klar im Vorteil. «Meine Erfahrungen haben gezeigt, dass die Frauen eine sensible Wahrnehmung besitzen und deshalb gerade in der Ausbauphase des Weines mit mehr Feingefühl agieren können». Doch Silvia Bargährs leuchtende Augen verraten es: Nebst den verschiedenen Veredelungstechniken während der Vinifikation ist da noch etwas, was den Charakter des späteren Endprodukts entscheidend beeinflusst – und vielleicht ist es das Wichtigste überhaupt: die Leidenschaft fürs Weinmachen.

Winzerin auch ohne eigenen Rebberg

«Die Qualität beginnt im Rebberg», unterstreicht Silvia Bargähr. «Das heisst, dass man im Keller aus einem VW keinen Rolls Royce machen kann.» In diesem Wissen hat sie denn auch unzählige Arbeitsstunden in ihren geliebten Reben verbracht – bis vor knapp drei Jahren ihr Pachtvertrag aufgelöst wurde. «Das hat mir buchstäblich den Boden unter den Füssen weggezogen». Neues, geeignetes Rebland konnte die leidenschaftliche Winzerin trotz intensiver Suche bisher nicht finden. So behalf sie sich in der Zwischenzeit mit zugekauften Trauben, die von einem Bänder und einem Thurgauer Vertragswinzer nach ihren Vorgaben gepflegt wurden. Vinifiziert wird der Rebensaft nun in einem modernen Keller am Zürichsee. Gegenüber den Vorjahren gibt es heuer erstmals 1500 Flaschen Silvin's Pinot Noir Barrique Jahrgang 2003.

Dass Sie auch ohne eigenen Rebberg weiterhin Wein herstellt, verdanke sie den aufmunternden Worten ihrer treuen Kundschaft, sagt Silvia Bargähr und freut sich über den persönlichen Kontakt zu Leuten, die ihr Produkt schätzen und kaufen. «Das ist das Schöne am Wein: Er verbindet die Menschen auf der ganzen Welt».

Weiterführende Informationen:

www.silvins.ch oder über Telefon 079 286 73 49.