

Silvia Bargährs Geduld

WAS SICH Silvia Bargähr, 35, in ihren schönen und harten Kopf setzte, war sie gewohnt zu erreichen: schneller, höher, stärker – obwohl es bei der Siebenkämpferin, die sie einmal war, auf die Mischung ankommt. Als sie sich spezialisierte, wählte sie zwei Disziplinen, die auf Anhieb schwer vereinbar scheinen, Speerwurf und Weitsprung. Sie faszinierte alles, was Schnelligkeit und Dynamik erfordert.

Nach Handels- und Wirtschaftsschule, Welschland- und Auslandsaufenthalt machte sie erste praktische Erfahrungen unter anderem auch beim Zürcher Weinhandelsunternehmen Reichmuth. «Ich hatte keine Ahnung, aber da steckte ich mich mit dem Weinvirus an.» Kaum dreissig Jahre alt, leitete sie schon den Einkauf des auf Gemeinschaftsverpflegung spezialisierten Schweizer Verband Volksdienst (SV-Service), gab ein Gastspiel als Produktmanagerin bei Eichhof Luzern, war drauf und dran, in noch grössere Dimensionen des Weineinkaufs abzuheben. Da überkam sie eine Art pfingstliche Erleuchtung. «Willst du weiter auf der kopflastigen Schiene bleiben und das Produkt verpassen, um das es dir doch eigentlich geht? Nein.»

Das Produkt, sagt sie immerhin noch. Sonst aber ist manches anders geworden, seit sie den Sprung von der Theorie in die Praxis wagte. Wein machen. Bei Peter Wegelin in Malans lernte die gebürtige Bündnerin den Weg «zurück zu den Wurzeln»: Geduld statt Tempo. Bauch statt Kopf (oder zumindest: gleichwertig beides). Demut statt Selbstbehauptung. Loslassen und die Natur akzeptieren. «Ich merkte, dass ich im emotionalen Bereich meine Defizite hatte. Dass ich ungeduldig war, wenn's nicht so lief, wie ich wollte.»

Nicht, dass sie sich ganz in ihr Gegenteil verwandelt hätte. Auf Wegelins 4½-Hektaren-Betrieb lernte sie nicht nur das Handwerk, sie wurde in Entscheidungen einbezogen, als Winzerin eingestellt; ab diesem Jahr taucht sie als Co-Produzentin auf Wegelins Etiketten auf. Und sie hatte das Glück, dass der Lehrmeister ihren letztlich doch unbekehrbaren Ehrgeiz

erkannte und ihr grosszügig 20 Aren verpachtete, auf denen sie in eigener Verantwortung walten konnte.

Der erste Jahrgang der Perfektionistin, der 99er Blauburgunder, liegt vor, auf der Maische ohne Fremdhefen gegärt, mehrheitlich in gebrauchten (aber sorgfältig ausgesuchten) Barriques ausgebaut: 900 Flaschen eines schon fast gespenstisch vollkommenen Erstlings. «Ich wollte einen Wein, der keinen Wunsch offen lässt», und das heisst bei ihr: grosse Frucht, schöne Dichte, diskretes Holz, gebändigte Säure, ein komplexer, harmonischer



Blauburgunder. Das Konzentrat der mit strikter Mengenbeschränkung bewirtschafteten Rebzeilen.

Die ersten Noten, die das Gesellenstück auf Blinddegustationen erreichte, waren eines Meisterwerks würdig. Einziger Einwand: der etwas weit hergeholt und mit dem Makel des falschen Genitivs behaftete Name «Silvin's». Er ist nach dem ersten Schluck vergessen.

Weil nach den Regeln dieser Kolumne das Werk den Meister loben darf, aber nicht umgekehrt, tischt Silvia Bargähr einen württembergischen 98er Spätburgunder von Bernhard Huber in Malterdingen auf, einen der Stars unter den neuen deutschen Rotweinen: der geeignete Pirat, um die Fachrunde einer Burgunderdegustation in den Wahnsinn zu stürzen – etwas alkoholschwer im Abgang, aber vielschichtig in den Aromen, geschmeidig in den Tanninen, elegant im Holz. Ganz ähnlich vinifiziert wie ihr eigener Erstling. Dass der locker auf solcher Ebene mithält, verwirrt sie keineswegs. So weit will sie die neue Demut nicht treiben.

Peter Rüedi

Foto: Hans-Peter Siffert