



Hand und Fuss an der Zollikerstrasse in Zürich. (Montag, 23. September 2013)

FALSCHER MOMENTE

Barbera d'Alba Conterno Fantino Vignota 2011

Von außen riecht der Wein unbewegt nach Weichselkirschen und angeschwärztem Kuchenteig. Mit der Bewegung gesellt sich ein leichter Veilchenduft dazu, der dann und wann von einem sachten, gerade noch angenehmen Anflug von Katzenpisse umspielt wird. Das Aroma ist frisch und wirkt doch zugleich etwas ungewaschen – ein ungeduschter Körper in gestärkten Kleidern. Im Mund schmeckt der Barbera bittersüß mit einer Säure, wie sie dunklen, nicht ganz reifen Früchten eigen ist. Von innen dominiert die saure Kirsche, dazu dunkle Schokolade mit sehr hohem Kakaoanteil. Der Wein wirkt etwas angestrengt, wie ein Gespräch mit jemandem, dem man eigentlich nicht zuhören will. Noch weniger will man ihm etwas erzählen. Er ist nicht uninteressant. Aber es ist, als stehe er im falschen Moment vor uns. Ganz so, wie es Themen gibt, die immer im falschen Moment

auftauchen – und uns also in unserem Leben vielleicht nie beschäftigen werden. Gibt es einen Unterschied zwischen verpassten Chancen und Dingen, die uns erspart bleiben?

Dann rankt sich plötzlich eine reife Brombeere ins Aromafenster hoch – sekundiert von einem leichten Fäkalduft, der gewissermaßen zur Linken und zur Rechten der Brombeere mitschwingt. Gemütlich, scheint jetzt das passende Wort, und richtig der Moment. Denn da wir dem anderen nicht zuhören konnten, sind wir bei uns selbst angelangt. Und aus Gründen, die wir nicht verstehen, kommt uns Pinocchio in den Sinn. Schlecht ist das nicht.



10. FLASCHE

Barbera d'Alba Conterno Fantino Vignota

DOC, 2011, 14.5% Vol.

100 % Barbera

Rotwein aus dem Piemont (Italien), produziert von der *Azienda agricola Conterno Fantino* in Montforte d'Alba.

Getrunken am Montag, 23. September 2013 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich (Schweiz). Gekauft bei L'Enoteca Liechti Weine in Basel (CHF 21.30 im August 2013).