



Reben und ein altes Herrenhaus auf der Halbinsel Au am Zürichsee. (Sonntag, 13. Oktober 2013)

WIE WENIG WIR MITBEKOMMEN

Barbera d'Asti Boeri Pörlapá 2007

Von außen riecht der Wein unbewegt nach Hefe und nach vergorener Frucht, ein wenig nach Keller auch. Bewegt treten Kirschen hervor, eine Ahnung von dunklem Tannenhonig und eine Idee von frisch gewickeltem Babyhinterteil, pudrig. Dazu kommt ein Rosmarinparfum, das dann und wann leicht in Richtung Veilchen zieht. Heute habe ich zum ersten Mal gesehen, woraus dieser Wein gemacht wird: die Früchte der Sorte Barbera sind dunkelblau bis nachtblau und formen eher kleine Trauben. In den letzten Wochen habe ich eine Ahnung davon bekommen, was für unterschiedliche Weine sich aus dieser Traube kelter lassen: fruchtige, wie frisch geputzt wirkende Getränke, oder auch solche, die nach Waldboden riechen, nach ungewaschenen Körpern, nach Schokolade, nach verbranntem Kuchen, nach Rosmarin oder Salbei, nach Lakritze...

Die Barberatraube ist eine von 180 Sorten, die auf der Halbinsel Au in einem speziellen Garten gezüchtet werden – als Sortenarchiv und als dreidimensionales Lehrbuch für künftige Winzer. Diese 180 Sorten sind indes nur ein kleiner Teil von den insgesamt etwa 10'000 Traubensorten, die es weltweit gibt – und von denen die meisten auch zu Wein verarbeitet werden. Eines der ehrgeizigsten Projekte zur Erfassung dieser Vielfalt war wohl die Ampelographie, die Pierre Viala und Victor Vermorel zwischen 1901 und 1910 als *Traité général de viticulture* herausgebracht haben, beschreibt das monumentale Werk doch 5200 Sorten (500 mit Illustration).

Wie viele Aromen sich wohl mit 10'000 verschiedenen Traubensorten herstellen lassen? Schon eine Flasche ist manchmal so dicht bepackt, dass sie uns kreuz und quer durch ein Universum der Duf-



15. FLASCHE

Barbera d'Asti Superiore Boeri Pörlapá

DOC, 2007, 14.5 % Vol.

100 % Barbera

Rotwein aus dem Piemont (Italien), produziert von *Alfonso Boeri* in Costigliole d'Asti.

Getrunken am Sonntag, 13. Oktober 2013 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Vini Vergani* in Zürich (CHF 25.50 im August 2013).

te zu führen vermag. Auch das Trinken lässt uns erahnen, wie wenig wir von der Welt mitbekommen – insbesondere angesichts der unendlichen Möglichkeiten, die wir haben. Es ist manchmal nicht leicht, sich da am richtigen Ort zu fühlen.

Im Mund ist der Wein kaum bitter, frei von spürbaren Tanninen, eher wässrig, leicht säuerlich, kaum süß. Von innen spielt der Barbera ganz die Kirschnote aus, lässt aber ebenfalls eine Ahnung von Rosmarin mitschwingen. Er bleibt ein wenig hinter den Erwartungen zurück, die er von außen geweckt hat. Im Abgang wird ein karamellisierter Flan an uns vorbeigetragen, vielleicht auch etwas Lakritze oder überreife Brombeeren.