



Am frühen Abend bei der Bootsanlegestelle am Bürkliplatz in Zürich. (Sonntag, 19. Oktober 2013)

## STECKEN GEBLIEBEN

### Barbera d'Asti Bricco dell'Ucellone 2009

Der Wein riecht von außen unbewegt nach Alkohol und nach Salbei, im Untergrund wirken getrocknete Zwetschgen. Mit der Drehung spielt sich Frucht in den Vordergrund, eher säuerliche Kirsche, dazu gesellt sich ein süßliches Parfum auf halbem Weg zwischen Veilchen, Rose und Maiglöckchen. Darüber schwebt auch das Nachwölkchen einer eben ausgelöschten Kerze. Im Mund ist der Wein fleischig und voluminös, sauer, süß und etwas bitter zu gleichen Teilen, weich und kräftig. Von innen überwiegt ein Aroma, das an stark gekochte Zwetschgen erinnert, wie sie einem auf altmodischen Kuchen begegnen. Dazu gesellt sich die Rinde eines im Holzofen gebackenen Brotes. Der Barbera wirkt reif, als habe er sein ganzes Potenzial realisiert.

An der Wühre, gewissermaßen zu Füßen des Pferdes von Hans Waldmann, der 1476 die

Zürcher Truppen in die Schlacht von Murten geführt hat, saß am früheren Abend ein beleibtes Mädchen von vielleicht zehn bis zwölf Jahren. Sie hatte dünnes Haar, eine dicke Brille und trug eine viel zu voluminöse Jacke aus einem wattierten Stoff, der sie wie die künftige Braut von Bibendum aussehen ließ – in violett. Ihr Blick huschte mir entgegen wie ein Hund, der allen möglichen Duftspuren gleichzeitig folgt – und in ihren Augen stand geschrieben: «Bitte beachte mich nicht». Ich tat, wie mir geheißen, und ging an ihr vorbei, ohne sie anzuschauen. Drei Minuten später aber, ich passierte eben das Hotel *Zum Storchen*, beschloss ich, umzukehren, nochmals vor ihr durchzulaufen – und ihr das freundlichste und aufmunterndste Lächeln zu schenken, das ich glaubhaft hinbekommen konnte. Allein das Mädchen war weg. Und da ich mein Lächeln



### 19. FLASCHE

Barbera d'Asti Bricco dell'Ucellone

DOCG, 2009, 16% Vol.

100% Barbera

Rotwein aus dem Piemont (Italien), produziert von *Braida* (*Giacomo Bologna*) in Rocchetta Tanaro.

Getrunken am Sonntag, 20. Oktober 2013 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft in der *Enoteca Caffè Rocca* in Monforte D'Alba (€ 39.00 im Oktober 2013).

nicht Hans Waldmann schenken wollte, blieb es in mir stecken.

Gießt man sich ein Glas von diesem Barbera ganz frisch ein, so findet man auch in ihm die mit einem leichten Seifenwasser gewaschene Haut, die ich in vielen seiner Brüder entdeckt habe. Kurz darauf aber macht sich eine Frucht breit, die ein Hybrid aus Himbeere und Granatapfel sein könnte – um dann in Richtung Zwetschge mit Salbei zu ziehen. Lässt man das Glas umgekehrt etwas stehen, so machen sich mit der Zeit sogar Bratendüfte breit. Spätestens jetzt wird deutlich, dass dieser Barbera nicht ein Potenzial hat, sondern viele. Er hat sich also nicht realisiert, sondern realisiert sich ständig neu. Sollte ich ihm dafür nicht mein Lächeln schenken?