



Über dem Aletschgletscher im Wallis. (Samstag, 31. August 2013)

EIN AROMA VON UNRECHT

Barbera d'Alba Cascina Morassino Vignot 2010

Von außen riecht der Wein unbewegt sehr lebendig und intensiv nach nicht ganz reifen Erdbeeren. Mit der Bewegung kommt eine feine Seifennote dazu, etwas von einem frisch gewaschenen (nicht geduschten) Körper. Nimmt man etwas Distanz zum Glas, ist die Fruchtnote stärker – aus der Nähe überwiegt ein frisch ausgewrungener Waschlappen. Mit der Zeit mischt sich eine ganz feine Ledernote bei, gewisse Fahrradsättel riechen so. Im Hintergrund öffnet sich aber auch eine schwere Blume, ein Veilchen vielleicht?

Im Mund fühlt sich der Barbera d'Alba ein wenig metallisch an, leicht pelzig mit einer stabilen Säure – nicht sehr einladend, aber intrigierend. Von innen gerochen nimmt das Veilchenaroma zu, daneben macht sich aber auch ein Weihrauchduft breit und eine Idee von Schokolade mit hohem Kakaoanteil und ohne viel Zucker.

Zwei Stunden nach dem Öffnen der Flasche ist eine starke Note von leicht verbranntem Karamell da – man denkt an das längliche Bonbon mit dem Namen *Caramba*.

Früher schon taucht auch wieder eine Frucht auf, nun ist es aber keine Erdbeere mehr, die ist draußen geblieben. Diese neue Frucht hat etwas von einer überreifen und doch immer noch sauren Kirsche. Das Aroma hat auf eine extravagante Art etwas Verführerisches – und hinterlässt gleichzeitig ein Gefühl wie: «Das hätten wir nicht schlucken sollen». Nicht unsere Gesundheit ist bedroht – aber die Moral. Dabei geht es nicht um eine Frucht, wie sie Adam und Eva im Paradies genossen haben, eher fühle ich mich wie ein Vampir: Ich sauge einen eigentümlichen Lebenssaft aus einem Fruchtkörper, der mich zugleich fesselt und auch ein wenig ekelt. Der Wein kommt mir



7. FLASCHE

Barbera d'Alba Cascina Morassino Vignot
DOC, 2010, 14 % Vol.

100 % Barbera

Rotwein aus dem Piemont (Italien), produziert von *Roberto e Mauro Bianco* in Barbaresco. Laut Auskunft der Verkäuferin im *Baur au Lac Vins* in Zürich handelt es sich um einen biologisch angebauten Wein, die Etikette verrät nichts davon.

Getrunken am Samstag, 31. August 2013 auf der Riederalp. Gekauft bei Baur au Lac Vins in Zürich (CHF 28.50 im August 2013).

vor wie eine Speise, die uns am Leben erhält – und die doch auf eigentümliche Weise mit Verderben zusammenhängt. Im Mund hinterlässt der Barbera ein Aroma von Unrecht, das erst mit der Zeit in eine leichte Bitterkeit übergeht und schließlich verklingt.