



Eingang zum Weingut von Elio Grasso bei Montforte d'Alba. (Freitag, 4. Oktober 2013)

«SO BIN ICH HALT»

Barbera d'Alba Elio Grasso Vigna Martina 2010

Unbewegt riecht der Wein frisch, nach gewaschener Kinderhaut. Hinzu kommt eine leichte Fäkalnote. Aber auch die wirkt ganz sauber, geputzter Kot. Mit der Bewegung treten ein paar Walderdbeeren in den Vordergrund, noch nicht ganz reife – so, wie man sie auf Wanderungen meistens kostet. Dazu kommt ein schweres Parfum, eine Mischung aus Veilchen und Moschus. Das Stinkige aber bleibt.

Im Mund ist der Barbera eher säuerlich, ohne spürbare Tannine, ziemlich bitter. Von innen gerochen legt sich breit eine dunkle, nicht süße Schokolade aus, auf der etwas gewöhnlicher Salbei und ein wenig Kubebenpfeffer tanzen. Ab und an tollt ein paar Heidelbeeren durchs Dekor, doch auch die sind gepfeffert, nun mit Langem Pfeffer.

Müsste der Barbera, wenn ich ihn im Land des Barbera trinke, nicht ganz andere Charakteristika

entwickeln? So, wie wir, je nachdem, mit wem wir gerade zusammen sind, ja auch etwas andere Eigenschaften und Eigenarten hervorkehren – mitunter ganz neue Seiten an uns entdecken? Auch wenn wir in anderen Landschaften sind, hat das einen Effekt auf uns. Hier in den Langhe zum Beispiel, in diesen dunstigen, feuchten Hügeln, wo man nichts so recht sieht, wo alles wie von Schleiern verhangen ist, bin ich doch ein anderer Mensch als in Zürich. Auch wenn ich mir das vielleicht nur einbilde, das reicht schon aus. Vielleicht hat dieser Wein ein Aroma dunkler, von Wurzeln durchpflügter Erde? Bloße Einbildung vielleicht – aber erlebt man nicht auch, was man sich nur vormacht?

Der Barbera mag sich je nach Situation aromatisch etwas anders präsentieren. Im Vergleich zu mir aber ist er auf jeden Fall ein äußerst stabiler



I3. FLASCHE

Barbera d'Alba Elio Grasso Vigna Martina
DOC, 2010, 14.5 % Vol.

100 % Barbera

Rotwein aus dem Piemont (Italien), produziert von der *Azienda Agricola Elio Grasso* in Montforte d'Alba.

Getrunken am Freitag, 4. Oktober 2013 in meinem Zimmer im Agriturismo Bianconiglio, Località Perno bei Monforte D'Alba. Gekauft in der Enoteca Caffè Rocca in Monforte D'Alba (€ 29.00 im Oktober 2013).

Charakter. Dazu passt auch, dass dieser hier etwas leicht Garstiges, etwas Widerständiges hat, etwas von «so bin ich halt». Da könnte ich etwas lernen. Auch im Abgang bleibt der Wein bitter, und spielt den Pfefferkönig.