



Kerzen spiegeln sich in den Kacheln auf der Wand meiner Küche in Zürich. (Montag, 22. Oktober 2013)

GEFÜHLTE MECHANIK

Barbera d'Alba Marco Porello Filatura 2011

Unbewegt riecht der Wein zunächst nur ganz leicht nach Benzin. Ich lasse ihn also nochmals eine Stunde offen stehen. Er wirkt dann immer noch verschlossen, nun aber dringt aus seiner Tiefe eine kühle Fruchtnote. Sie lässt an Erdbeeren denken, die in einer Felsspalte liegen. Darüber weht sanft ein ganz leichter Maiglöckchenduft. Oder ist es eher eine Ahnung von noch warmem Teer? Oder sind es Veilchen?

Ich bin, wie ich heute bei meiner Atemtherapeutin festgestellt habe, nicht in der Lage, die große Zehe meines linken Fußes unabhängig von den anderen Zehen zu bewegen. Dies festzustellen, ist das eine – es niederzuschreiben aber gleich eine ganz andere Geschichte. Durch die Niederschrift bewege ich die Tatsache selbst, also die mangelnde Kontrolle über meine große Zehe, in eine gewisse Distanz – zugleich aber rückt

mir alles, was mit der Tatsache zusammenhängt, deutlich näher ans Gemüt. Hier ist keine Psychologie am Werk, sondern eine gefühlte Mechanik. Es geht nicht um Verdauung, denn die geschieht ohne viel bewusste Partizipation. Und es geht auch nicht um Verarbeitung, wird die Tatsache doch in ihrem ursprünglichen Zustand belassen. Aber man könnte sagen, dass das Niederschreiben die Dinge kulinarischer macht, genießbarer vielleicht, vielleicht auch besser ausspuckbar. Offen bleibt, was die Therapeutin da für eine Rolle spielt – und wie es um die große Zehe meines rechten Fußes steht.

Im Mund ist der Barbera kühl und säuerlich, kaum Süße und wenig spürbares Tannin. Der Wein hält sich zurück. Von innen ist ein Aroma von Zwetschge da, die beim Backen etwas zu viel Hitze abbekommen hat und dabei zu



20. FLASCHE

Barbera d'Alba Marco Porello Filatura
DOC, 2011, 14.5 % Vol.

100 % Barbera

XXRotwein aus dem Piemont (Italien), produziert von der
Azienda Agricola Marco Porello in Canale.

**Getrunken am Montag, 21. Oktober 2013 in der Küche meiner Wohnung
über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Vini Vergani in
Zürich (CHF 21.50 im August 2013).**

trocken geworden ist. Ich habe auch schon gibt
auch getrocknete Süßkirschen gekostet, die im
Mund ähnlich duften. Insgesamt wirkt alles et-
was gehemmt, zurückgenommen. Nach Stunden
ist zwar eine diffuse dunkle Fruchtnote da, dazu
etwas getrockneter Salbei – doch all dies ist sehr
weit entfernt.