



Im Raum der Steinböcke – unterhalb der Forca d'Aurona. (Sonntag, 11. September 2016)

WIE WEIT MAN KOMMT

Ticino Merlot Tre Valli 2013

Von außen unbewegt riecht der Wein frisch nach schwarzen Kirschen und heller Schokolade, leicht nach Fliesen in der Sonne auch. Die Bewegung wischt die Frucht weg und lässt eine feinen Eukalyptus-Duft aufsteigen, der bald einer alkoholischen Fäkal-Note Platz macht. Im Mund ist der Wein eher süß, mit einer fruchtigen Säure, die an Zwetschkuchen erinnert. Der Merlot wirkt gut strukturiert, mit weichen Gerbstoffen, leicht verhalten nur. Von innen riecht er dunkler nach Kirschen und sehr reifen Zwetschgen, nach sonnenbeschienenen Früchten, die schon von den ersten Fliegen geküsst wurden. Auch feine Röstnoten sind da, frisch geschnittene Hölzer und Teigkränder, an denen der Fruchtzucker zu einer schwarzen Kruste gebacken wurde.

Heute ist mir, unterwegs von der Alpe Veglia zur Forca d'Aurona, in den Sinn gekommen, dass mir

das Wandern in den Bergen auch gefällt, weil man sich oft sehr lange durch denselben Raum bewegt. Nach einem mehr als einstündigen Aufstieg sieht man oft tief unter sich immer noch die Herberge, in der man die Nacht verbracht hat. In der Stadt ist das anders, da wechselt man ständig den Raum, da hat man oft nach wenigen Schritten schon keinen visuellen Kontakt mehr zu dem Ort, von dem aus man aufgebrochen ist. Die Berge evozieren mit ihrem langsamen Wechsel der Räume ein Gefühl von Ruhe und Überschaubarkeit. Sie geben meiner Bewegung Bedeutung, machen das Schreiten zu einer essentiellen Handlung – und vermitteln mir den Eindruck, dass man doch weit kommt, zu Fuss.

Natürlich tragen auch die Töne ihren Teil dazu bei. Das Rauschen des kleinen Baches, das mich beim Aufstieg begleitet, das je nach Beschaffenheit des Geländes mal lauter und mal leiser ist, gestaltet



I 13. FLASCHE

Ticino Merlot Tre Valli

DOC, 2013, 12.8 %

100 % Merlot

Rotwein aus dem Tessin (Schweiz), produziert von der *Azienda Gialdi* in Bodio. Die Weinberge liegen in der unteren Valle Leventina (Giornico, Biasca, Malvaglia). Auf der Etikette steht: «Uve Merlot vinificate tradizionalmente con maturazione in botti di rovere.»

Getrunken am Sonntag, 11. September 2016 auf dem Dach meines Wohnhauses über dem Bahnhof Tiefenbrunn in Zürich. Gekauft bei Coop in Zürich (Fr. 13.95 im August 2016).

mein Erlebnis des Raumes mit. Das stumpfe Auftreten meiner schweren Schuhe, das leise Schnaufen meines Mundes geben mir ein Dasein in dieser Weite. Dann die Schreie der Dolen und die Pfiffe der Murmeltiere, deren Echo zwischen den Felswänden hin und her springt. Sie geben dem Raum nochmals eine andere Dimension – und erinnern daran, dass es mehr gibt zwischen Himmel und Erde als die menschliche Stimme.

Mit der Zeit öffnet sich der Merlot mehr und mehr. Er tendiert nun ein wenig zum Lieblichen, zum Freundlich-Süffigen, was man ihm gar nicht übelnehmen mag. Das Komplizierte ist ja nicht immer besser.