

VON FLASCHE ZU FLASCHE

Von Flasche zu Flasche ist ein Tagebuchprojekt von Samuel Herzog, das am 29. Juni 2013 seinen Anfang genommen hat. Es geht dabei nicht um eine fundierte Auseinandersetzung mit dem Thema Wein, sondern um eine Form von Trinken, die sich ebenso auf den Wein konzentriert wie auf das, was dessen Wahrnehmung konditioniert – die Erlebnisse und Gedanken des jeweiligen Tages.



Pinot noir (Klon 115) im Sortengarten auf der Halbinsel Au. (10/2013)

AROMEN

Bratensauce
Brombeere
Erdbeere
Fäkalie
Himbeere
Holz
Holzbeize
Johannisbeere
Kirsche schwarz
Lakritze
Lebkuchen
Leder
Melone, unreif
Moder
Muskat
Nierenfett
Nougat
Pfeffer
Piment
Plastikspielzeug
Rindfleisch, roh
Rose
Schokolade
Tomaten aus der Dose
Vanille
Veilchen
Zeder
Ziegenstall
Zwetschge

Titelbild: Die Weinberge von Visperterminen im deutschsprachigen Oberwallis liegen auf 1100 Meter über dem Meeresspiegel und gelten als die höchsten Europas. (10/2013)

Zwischen dem 5. November 2013 und dem 31. März 2014 habe ich insgesamt 27 Flaschen *Valais Pinot noir* verkostet. Die dabei entstandenen Texte werden auf diesen Seiten vorgestellt. Ihnen vorangestellt ist eine kurze Episode, die im Sommer vor Degustationsbeginn im Wallis entstand, anlässlich einer der zahlreichen Wanderungen durch die Gegend. Ebenfalls eingefügt ist ein Rezept, das im Zusammenhang mit der Episode entstand und auch von seiner Stimmung her gut zu diesem Pinot noir passt.

Episode

Erregter Nebel – Samstag, 25. August 2012 – Bettmerhorn (Schweiz)
Gletscherweg

Rezept

Ochsenschwanz *Schosi* (Geschmorter Ochsenschwanz mit getrockneten Tomaten, geräuchertem Chili und Canelo)

Flaschen

131105 Valais Pinot noir Cuvée de la Garde Suisse Pontificale 25
131110 Valais Pinot noir Saint-Guérin 26
131111 Valais Pinot noir de Salquenen Grand Métral 27
131114 Valais Pinot noir de Saint-Léonard Domaines des Virets 28
131120 Valais Pinot noir Visperterminen St-Jodern Kellerei 29
131128 Valais Pinot noir Maître de Chais 30
131201 Valais Pinot noir Cave St-Pierre Réserve Administrateurs 31
131202 Valais Pinot noir Salquenen Oskar Mathier Grand Cru 32
131216 Valais Pinot noir de Chalais Rachat 33
131219 Valais Pinot noir Hurlevent Les Fils de Charles Favres 34
131229 Valais Pinot noir de Vetroz Fabienne Cottagnoud 35
140102 Valais Pinot noir de Salquenen Gregor Kuonen 36
140104 Valais Pinot noir de Salquenen Cave Biber 37
140105 Valais Pinot noir Maurice Zufferey Clos de la Combettaz 38
140107 Valais Pinot noir de Beuble Ardon 39
140108 Valais Pinot noir Vetroz Clos de Balvaud 40
140110 Valais Pinot noir Vétraz Germanier Balavaud 41
140115 Valais Pinot noir Bonvin Terra Cotta 42
140119 Valais Pinot noir Salquenen Fernand Cina Pachier 43
140121 Valais Pinot noir de René Favre et Fils Tradition 44
140127 Valais Pinot noir Salquenen Mathier Pyramides 45
140202 Valais Pinot noir Gérald Clavien Cave Les Deux Crêtes 46
140204 Valais Pinot noir Les Titans 47
140213 Valais Pinot noir Gérald Clavien Cave Les Deux Crêtes 48
140309 Valais Pinot noir Domaine Cornulus Clos de Carbassière 49
140314 Valais Pinot noir Salquenen Mathier Ambassadeur 50
140331 Valais Pinot noir Salgesch Hommage Rhodan 51



ERREGTER NEBEL

Samstag, 25. August 2012 – Bettmerhorn (Schweiz) Gletscherweg

46.407283,8.070742

Im Gebirge kommt mir mein Leben manchmal wie ein kleiner Wasserfall vor, der zufällig neben mir her plätschert, über die Granitplatten rieselt, sich zwischen den Steinplatten vergluckst. Natürlich wäre es mir lieber, mein Leben wäre ein mächtiger Gießbach – ein umgekehrter am besten, eine Wassersäule, eine liquide Erektion. Doch in den Bergen scheint es mir einfach nur *wenig*. Gewiss, das hat Tradition: der große Berg, der kleine Mensch. Es ist eine Falle. Ich nehme das viel zu ernst. Aber ich möchte mich jetzt nicht zur Vernunft zwingen. Also schaue ich dem Nebel zu, wie er schwer über den Gletschern und Gipfeln hängt. Was für eine plumpe Feuchtigkeit, was für ein müde Behauptung aus Tropfen – und doch auch ein körperloser Gestaltwandler, der sich an den Bergspitzen reibt, als seien sie nur zu seinem Vergnügen da.

Plötzlich stellt sich der Gedanke ein, ich hätte nichts aus mir gemacht. Das wirkt zunächst wie eine Verschärfung der Wasserfalle, als würde das Geplätscher zum Tinnitus. Aber es fühlt sich leicht an, fast übermütig. Denn *nichts* ist deutlich attraktiver als *wenig*. *Nichts* ist konsequent. Mit *wenig* könnte man ja auch zufrieden sein, zufrieden sein müssen. Für *wenig* könnte man sogar dankbar sein, dankbar sein müssen. Für *nichts* braucht man keinem die Hand zu schütteln. Und das Absolute, das in den Bergen ja von Gipfel zu Gipfel gereicht wird, ist es *nichts* denn nicht deutlich näher als *wenig*? Wo *nichts* ist, kann *alles* sein. *Nichts* hat Potenzial, total, Implosion der Erfüllung. Das reicht, mein Größenwahn ist bedient, mein Kopf befreit. Wie ein erregter Nebel reibe ich mich jetzt an allem, was mir gefällt.

Kurzer Videoclip zur Episode abrufbar auf <https://vimeo.com/308087831>





Ochsenschwanz Schosi hat einen feierlichen Fleischgeschmack mit verschiedenen Binnennoten. (Riederalp, 6/2013)

OCHSENSCHWANZ SCHOSI

Geschmorter Ochsenschwanz mit getrockneten Tomaten, geräuchertem Chili und Canelo

Im dritten Viertel des 19. Jahrhunderts wanderten zahlreiche Walliser nach Amerika aus, vor allem nach Argentinien. Besonders viele ließen sich in San Jerónimo Norte im Nordosten des Landes nieder, wo heute noch manche Einwohner den Walliser Dialekt beherrschen. Die Siedlung soll 1858 von Ricardo Foster und Lorenzo Bodenmann zusammen mit anderen Auswanderern aus Visperterminen (Tärbinu) gegründet worden sein.¹

Das nachfolgende Rezept ist das Resultat der wahrscheinlich eher fantastischen Vorstellung, einer dieser Auswanderer, nennen wir ihn Josef, also *Schosi*, habe irgendwann beschlossen, die beschwerliche Reise über den großen Ozean noch ein Mal auf sich zu nehmen, um der Heimat einen Besuch abzustatten. Wir stellen uns vor, dass Schosi in seinem Gepäck auch drei typisch südamerikanische Lebensmittel mitführte, mit denen er seine Bekannten überraschen wollte – in getrockneter Form natürlich, dauerte die Reise doch mehrere Wochen: Getrocknete Tomaten, getrocknete und vielleicht zusätzlich durch Rauch haltbar gemachte Chilis, und Canelo, die getrockneten Früchte der Winterrinde.



Erregter Nebel | «Gewiss, das hat Tradition: der große Berg, der kleine Mensch. Es ist eine Falle. Ich nehme das viel zu ernst. Aber ich möchte mich jetzt nicht zur Vernunft zwingen. Also schaue ich dem Nebel zu, wie er schwer über den Gletschern und Gipfeln hängt. Was für eine plumpe Feuchtigkeit, was für ein müde Behauptung aus Tropfen – und doch...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 25. August 2012



Die Zutaten des ersten walliserisch-südamerikanischen Fusions-Gerichts der Geschichte. Aus der alten Heimat: Fleisch, Wein und Zwiebel. Aus der neuen Heimat: Tomaten, Chili und Canelo. (Riederalp, 6/2013)



An einem schönen Sommertag in den Walliser Bergen kann der Kochprozess mit einem ausgedehnten Spaziergang beginnen. Wer den Thymian nicht von alleine findet, folgt ganz einfach den Bienen. (Goppisberg, 6/2013)



Wir verzichten im Rezept auf Knoblauch weil wir annehmen, dass er im Wallis des mittleren 19. Jahrhunderts eher als Medizin denn als Gewürz verwendet wurde.

Die Tomate stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Sie wurde zwar schon in der frühen Kolonialzeit nach Europa importiert, doch lange nur als Zierpflanze gehalten. Erst um 1800 begann man sie in einzelnen Ländern auch vermehrt zu essen – zunächst offenbar vor allem in Italien und Großbritannien. Die deutschsprachigen Länder brauchten etwas länger, die Tomate für ihre Küche zu entdecken. Laut einem Artikel im Standard wurden Tomaten auf der Wiener Weltausstellung 1873 präsentiert, «...doch auf den Märkten gab es sie erst um 1900 – und es dauerte bis nach dem Zweiten Weltkrieg, dass sie tatsächlich überall erhältlich war: In manchen Alpentälern gab es sie erst in den 50er-Jahren, als dort die ersten Supermärkte aufsperrten.»² Wann die Tomate das Wallis erreichte, wissen wir nicht – aber mit großer Wahrscheinlichkeit dürften sie für die Walliser im dritten Viertel des 19. Jahrhunderts noch eine ziemliches Exotikum gewesen sein.

Noch länger dauerte es, bis der Chili seinen Einzug hielt in den Küchen des nördlichen Europa. Und Canelo (*Drymis winteri*), das wild in den Wäldern Patagoniens wächst, findet auch heute nur sehr selten den Weg über den Atlantik. Deshalb ersetzen wir Canelo in unserem Rezept durch den ähnlich schmeckenden und botanisch verwandten Tasmanischen Pfeffer (*Drimys lanceolata*).

Schosis Mitbringsel dürften den Daheimgeblieben auf jeden Fall ziemlich exotisch vorgekommen sein. Also stellte sich der Heimkehrer höchstpersönlich an den Herd, um das Mitgebrachte in eine bekömmliche Form zu bringen. Er kombinierte es mit Dingen, die es

damals im Wallis ganz bestimmt gab: Gutes Rindfleisch (auch wenn es sicher nicht alltäglich war), Trockenfleisch, Zwiebeln, einen nicht zu süßen Weißwein, zum Beispiel *Johannisberg*³, einen Schluck Aprikosenschnaps und ein Sträusschen Alpen-Thymian. Er kochte Ochsenchwanz, denn es gab viel zu erzählen – und könnte man sich dafür eine bessere Umgebung vorstellen als die sich allmählich entwickelnden Düften des ersten walliserisch-südamerikanischen Fusion-Gerichts der Geschichte?

Ochsenchwanz *Schosi* hat einen feierlichen Fleischgeschmack mit lauter Binnennoten, die gut in eine sommerliche Berghütte passen. Er schmeckt deftig geröstet, dezent rauchig, leicht süß und ein wenig nach Unterholz. Das Gericht ist auch ein bisschen scharf – für einen oberwalliser Gaumen des mittleren 19. Jahrhunderts wahrscheinlich sogar *enz schorf*. Das Fleisch sollte so lange gekocht werden, dass es sich fast von alleine vom Knochen löst. Dann ist es butterzart und ein wenig gelatinös, also herrlich klebrig und schlabberig. Es scheint uns im Zweifelsfall auch nicht allzu schlimm, wenn das Fleisch schon etwas vom Knochen gefallen ist – ein zäher Schlepp ist ganz bestimmt der größere Genussverderber.

Das Gelingen des Gerichts hängt weitgehend vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.

Die angegebenen 5–6 Stunden Kochzeit mögen jenen lang erscheinen, die noch nie selbst Ochsenchwanz zubereitet haben. Und tatsächlich gibt es ja auch Kochbuchautoren, die ihren *Oxtail* in nur zwei Stunden weich bekommen (wenn auch sicher nicht ohne himmlischen Beistand). Tatsächlich sind 5 Stunden eher knapp bemessen: Es kann zwar sein, dass das Fleisch nach 5 Stunden schon von alleine vom Knochen fällt und also butterweich ist. Es kann aber auch sein, dass man einen Ochsenflepp erwischt hat, dessen Fleisch auch nach 6 Stunden noch zäh und fest am Knochen sitzt – dann muss man die Kochzeit entsprechend verlängern. Wenn man Pech hat, dann erwischt man Stücke von verschiedenen Schwänzen mit



Auf keinen Fall im Teller zurücklassen sollte man die feine, aber hocharomatische Schicht gelatinöser Masse, die auf den Gelenkköpfen sitzt. (Riederalp, 6/2013)



Mit etwas Glück (oder Zurückhaltung) bleibt vom Ochsenchwanz «Schosi» etwas übrig. In diesem Fall klaubt man das Fleisch vom Knochen, gibt es etwas zerkleinert zurück in die Sauce und friert diese portionenweise ein. Bei Bedarf lässt sich so im Nu ein herrliches Pastagericht zaubern. Sauce aus dem Gefrierschrank nehmen, mit etwas Wasser in einer grossen Bratpfanne oder einem Wok auftauen und erwärmen. Pasta kochen bis sie fast al dente ist, dann abgiessen und etwas vom Kochwasser auffangen. Pasta zu der Sauce schütten, mit etwas Pasta-Kochwasser verdünnen und alles unter ständigem Rühren erwärmen. Da die Sauce sehr kräftig ist, reicht eine Tasse davon gut für zwei Portionen Pasta.

FÜR EILIGE: SCHOSI MIT LAMMVORESSEN

Wer nicht Zeit oder Geduld für Ochsenchwanz hat, kann das Rezept auch mit 800 g Lammragout ohne Knochen (am besten natürlich Fleisch vom Schwarznasenschaf) zubereiten. Dabei sollte man das Salz ein wenig reduziert und das Fleisch nur mit Einweichwasser und Wein ablöschen (die zusätzlichen 300 ml Wasser entfallen). Nach 2 Stunden ist das Ragout butterzart. Zum Fleisch passen Polenta oder Polentaschnitten aus dem Ofen.





Ochsenschwanz Schosi zu Beginn der Kochzeit und nach 4 Stunden.

FÜR 2–4 PERSONEN

- 1.2 kg Ochsenschwanz, in etwa 5 bis 7 cm langen Stücken**
- 3 TL Salz**
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen**
- 3 EL Bratbutter (oder ein gut erhitzbares Pflanzenöl) zum Anbraten des Fleisches**
- 1 EL Bratbutter zum Anbraten von Zwiebel, Trockenfleisch, Tomate und Chili**
- 2 Zwiebeln, in feinen Scheiben**
- 50 g Trockenfleisch vom Rind, feine Tranchen, in Streifen geschnitten**
- 12 getrocknete Tomaten, in Streifen**
- 4 Chipotle oder andere geräucherte Chilis, 30 Minuten in 200 ml heißem Wasser eingelegt (auch dieses Einweichwasser wird verwendet)**
- 1½ EL Tasmanischer Pfeffer (als Ersatz für das argentinische Canelo)**
- 1 Sträußchen Bergthymian, zusammengebunden**
- 400 ml Weißwein (zum Beispiel ein Johannisberg aus Visperterminen)**
- 2 EL Aprikosenschnaps**
- 300 ml Wasser**
- Etwas Thymianblümchen für die Dekoration**

unterschiedlichen Kocheigenschaften, was eine akkurate Anpassung der Schmorzeit natürlich erschwert. Es ist deshalb wohl besser, einen ganzen Schlepp bei einem Metzger zu bestellen und vor Ort in Stücke zersägen zu lassen.

Wie fast alle Schmorgerichte, schmeckt auch der Ochsenschwanz *Schosi* wieder aufgewärmt ganz besonders gut. Es bietet sich deshalb an, die Kochzeit zu staffeln. Zum Beispiel kann man den Ochsenschwanz am Morgen aufsetzen und 4 Stunden köcheln lassen. Dann lässt man ihn abkühlen und ziehen. Um 16 h bringt man ihn nochmals zum Kochen, köchelt 1 Stunde und lässt ihn wieder abkühlen. 1 Stunde vor dem Essen dann bringt man das Gericht wieder zum Kochen und hebt schließlich den Deckel ab, damit die Sauce ein wenig eindicken kann.

Zum Ochsenschwanz *Schosi* passen zum Beispiel Pellkartoffeln sehr gut, auch Polenta ist lecker. Als Wein gefällt uns dazu ein *Pinot noir* aus Visperterminen mit einem dezenten, gut eingebundenen Brombeeraroma – wobei man sein Aroma vor dem Essen noch differenzierter wahrnimmt als mit einer Gabel Fleisch im Mund.

Zubereitung (Schmorzeit 6 Stunden)

1 | Ochsenschwanz mit Salz und Pfeffer bestreuen. 3 EL Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen. Fleisch 10–15 Minuten anbraten bis es allseits gut Farbe angenommen hat. Fleisch aus dem Topf heben und beiseite stellen.

2 | Nochmals 1 EL Bratbutter in den Topf geben. Zwiebeln und Trockenfleisch begeben, etwa 2 Minuten glasig dünsten, dann die getrockneten Tomaten begeben. Chilis aus dem Einweichwasser heben, kleinschneiden und ebenfalls begeben.

3 | Ochsenschwanz wieder in den Topf heben, Tasmanischen Pfeffer und Thymian zugeben, Wein, Einweichwasser der Chilis, Aprikosenschnaps und 300 ml Wasser angießen. Gut umrühren und aufkochen lassen. Herd auf die niedrigste Stufe zurückschalten, Deckel aufsetzen und 4–5 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. *Die Flüssigkeit in dem Topf sollte während dieser Zeit nach Möglichkeit nur ganz leicht brodeln.*

4 | Einen Kochlöffel zwischen Topf und Deckel klemmen, nochmals 1 Stunde köcheln lassen. Öfters prüfen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist. *Während dieser letzten Stunde sollte die Sauce ein wenig eindicken – aber natürlich nicht gänzlich verschwinden. Scheint einem die Sauce noch allzu flüssig, kann man den Deckel auch ganz abheben*

5 | Das Thymiansträußchen (so weit noch intakt) entfernen. Fleisch auf Teller anrichten und mit ein paar Thymianblümchen dekorieren.

¹ Eine gute Zusammenfassung der Geschichte der Walliser Auswanderer liefert eine Maturaarbeit von Melanie Ritz aus dem Kollegium Spiritus Sanctus Brig, die sich integral auf der Webseite des virtuellen Walliser Museums findet: <http://www.walser-museum.ch/filead->

min/uploads/pdf-files/Walliser_Auswanderer_und_ihre_Geschichten.pdf (abgerufen am 25. Dezember 2018).

² Thomas Rottenberg: *Wie ein Gemüse die Welt erobert: Der Paradeiser*. In: Der Standard. Montag, 8. August 2011.

³ Der laut dem Walliser Reb- und Weinemuseum 1862 erstmals erwähnt wird. *Johannisberg, zwischen Riesling und Sylvaner*. In: Weinemuseum. <https://www.museeduvin-valais.ch/de/geschichte-des-weins/geschichte-der-rebsorten/131-johannisberg> (abgerufen am 25. Dezember 2018).



Kunstraum *Perla-Mode* an der Zürcher Langstrasse, Gespräch über *Pimp my Painting*.(Dienstag, 5. November 2013)

EIN EINSAMES GESCHÄFT

Valais Pinot noir Cuvée de la Garde Suisse 2010

Von außen und unbewegt: Zunächst steckt die Nase in einer Plastiktüte mit säuerlichen und nicht mehr ganz frischen Trockenfrüchten – dazu tragen wir eine etwas in die Jahre gekommene Jacke aus glattem Leder. Dann leuchtet im Untergrund zaghaft eine schwarze Kirsche auf. Die Bewegung schwingt die Kirsche stärker in der Vordergrund, dazu gesellt sich die verkohlte Kruste von einem Stück roten Fleisch. Im Mund ist der Wein mild, weder markant sauer noch bitter, eher ein wenig süß, nicht sehr komplex, aber gut strukturiert. Von innen schmecke ich unreife Brombeeren, Johannisbeeren und etwas, das entfernt an Fußschweiß erinnert – oder an nicht mehr ganz neue Spannteppiche.

Wenn ich meine Nase in ein Glas jungen Pinot noir aus dem Wallis halte, dann ist da immer zuerst ein ganz bestimmter Duft, der mich zurückschre-

cken lässt und mich viele Jahre lang zuverlässig davon abgehalten hat, solche Weine zu trinken. Ich habe noch keine Worte gefunden, die diesen Duft ganz genau beschreiben. Die Plastiktüte mit den nicht ganz frischen Trockenfrüchten und die Lederjacke sind bloss eine erste Annäherung. Vielleicht spielt auch das verkohlte Fleisch von Beginn weg eine Rolle – das würde mein Zurückschrecken erklären. Ich habe zahllose Verkostungsnotizen zu Pinot noir aus dem Wallis konsultiert, doch da ist immer nur von Brombeeren, vollreifen Kirschen, Vanille, Lakritze, Schokolade usw. die Rede – nirgends wird etwas angesprochen, das ich auch nur annähernd mit diesem primären Duft in Verbindung zu bringen vermag. Kann es sein, dass ich allein diesen Duft wahrnehme? Vielleicht als Folge eines olfaktorischen Traumas, an das ich mich nicht erinnere? Hat meine Mutter aus Versehen



25. FLASCHE

Valais Pinot noir Cuvée de la Garde Suisse Pontificale
AOC, 2010, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Provins Valais* in Sion. Der Wein wurde zu Ehren von Papst Julius II. gekeltert, der 1506 Schweizer Soldaten als persönliche Wachmannschaft verpflichtete und damit die Schweizergarde begründete.

Getrunken am Dienstag, 5. November 2013 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Provins in Sion* (CHF 14.90 im Oktober 2013).

einen Stinkekäfer in meinen Babybrei gerührt – und seither reagiere ich hypersensibel auf alles, was mich auch nur entfernt an dessen Sekret erinnert. Oder ist es umgekehrt so, dass ich etwas nicht erkennen kann, das alle andern Nasen eindeutig identifizieren? Vielleicht riecht das, was für mich so schwer fassbar ist, für alle übrigen Menschen einfach nach reifer Brombeere. Oder aber es gibt da eine Eigentümlichkeit von jungem Pinot noir, über die einfach noch nie jemand ein Wort verloren hat – vielleicht gerade weil stimmige Vor-Worte fehlen, nach denen man sich richten könnte. Wahrnehmung ist oft ein einsames Geschäft, vor allem im Bereich der Düfte. Bin ich da etwas Besonderem auf der Spur – oder bin ich schlicht das Opfer einer Fehlleistung meiner Sinne? Und was wäre das genau: eine *Fehlleistung der Sinne*? Totaler Blödsinn? Oder vielleicht die Chance, etwas Neues zu entdecken?

Mit der Zeit mischt sich auch eine fröhliche Erdbeere in die Geschehnisse ein, überhaupt nimmt das Fruchttige und Frivole zu. Zieht man die Luft ganz scharf in die Nase, dann ist da auch Zwetschge zu riechen. Im Abgang bleibt eine leichte Pfeffernote zurück – und eine Ahnung von einem mit Tannadeln übersäten Waldboden, auf den plötzlich ein Stück frisch gegrilltes Rindersteak fällt.



Putte auf dem Unterbau eines Altars in der spätbarocken Minoriten-Kirche von Eger. (Sonntag, 10. November 2013)

XSchnee über der Bettmeralp im Wallis, östlich des Blausees. (Samstag, 29. Juni 2013)

GENUSS UND TRAUIGKEIT

Valais Pinot noir Saint-Guérin 2012

Von außen und unbewegt riecht der Wein eher süßlich, nach dunkler Kirsche und Lakritze, ein wenig nach angebranntem Kuchenteig. Mit der Bewegung wird eine unreife Charentais-Melone angeschnitten, daneben werden frisch gewaschene Kleider gelegt – und darauf ein leicht welkes Veilchen. Im Mund ist der Pinot noir leicht pfeffrig und eher süßlich, kräftig und harmonisch – aber nicht sehr dicht. Von innen riecht der Wein nach Johannisbeere und eingelegten Süßkirschen, dazu ein wenig Kakao und Lerche im Herbst. Mit der Zeit treten Brombeer-Aromen stärker hervor.

Ich neige manchmal dazu, mich in existenzielle Gefühle hinein zu steigern – als sei das Leben ein Duell, bei dem ich im nächsten Moment erschossen werden könnte. Natürlich ist das so. Aber die allgemeine Feststellung unserer Vergänglichkeit

und Verletzlichkeit beschäftigt mich nicht so sehr, ja ich finde dieses Schulterzucken vor dem Schicksal in den meisten Fällen sogar eher banal. Was mich mehr interessiert, sind bestimmte Gefühle, die unter Bedrohung entstehen – egal, wie real und konkret diese Bedrohung auch sein mag. Man könnte viel dazu sagen, denn es sind Momente, in denen sich das eigene Leben und Erleben weicher anfühlt und Dinge zu mir durchsickern, die sonst an mir abblitzen. Wobei die Angst als Gefühl zwar mächtig ist und lähmend – aber ohne Bedeutung. Was mich heute vor allem beschäftigt hat, war die erhöhte Genussfähigkeit, die unter dem Druck existenzieller Bedrohung entsteht. Als ich heute auf kleinen Straßen durch das nördliche Gebirge Ungarns von Eger nach Westen in Richtung Budapest fuhr, schien mir jede Kurve ein Vergnügen. Die lausigen EU-Industrie-Standard-Karotten, die



26. FLASCHE

Valais Pinot noir Saint-Guérin

AOC, 2012, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Provins Valais* in Sion. Charte d'Excellence.

Getrunken am Sonntag, 11. November 2013 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Provins* in Sion (CHF 14.90 im Oktober 2013).

ich am Mittag vor einem Rapsfeld knabberte, sie hatten einen tief-würzigen Geschmack – als sängen sie mir das große Lied der Scholle. Und das Abendlicht, das sich um diese Jahreszeit mitten am Tag schon über die Pannonische Tiefebene senkt, es schien mir als hätte ich einen Logenplatz in der großen Oper des Lebens. Dass Fragilität die Dinge kostbarer macht, trifft natürlich zu, gehört aber auch eher zu den Gemeinplätzen. Was mich heute nicht in Ruhe ließ, war das Gefühl von Traurigkeit, das diese ganzen Genüsse der Welt begleitet hat. Ich habe mich gefragt, ob es einen nativen Zusammenhang gibt zwischen Genuss und Traurigkeit, ja ob sich eine tief empfundene Form des Genusses vielleicht gar nur unter dem Velum einer gewissen Bedrücktheit entwickeln kann. Genuss als eine Form von Melancholie?

Dieser Pinot noir ist ein freundlicher Wein, ein guter Kumpel – mit einer frivolen, allerdings auch etwas banalen Fruchtigkeit.



Mein Dermatologe in Zürich meint, die Male auf meinem Körper hätten nichts zu sagen. (Montag, 11. Oktober 2013)

DIE LETZTE FLASCHE

Valais Pinot noir de Salquenen Grand Métral 2012

Von außen riecht der Wein unbewegt sehr verhalten nach unreifer Kirsche. Mit der Bewegung kommt eine stinkige Note dazu, Ziegenstall am ehesten, aber geputzt. Der Stall verwandelt sich in frisch gewaschene Arbeiterhände, die Himbeeren zerquetschen. Dann wird rohes Fleisch serviert, auf einem Tannenzweig. Zwischendurch wird immer wieder die Stalltür aufgestoßen, dringt ein feiner Duft von tierischem Urin an meine Nase, der allmählich immer stärkere Noten von Rauch und Ruß entwickelt. Im Mund ist der Pinot noir dünn, eher süß, weich, mit mittlerem Körper. Von innen riecht der Wein nach Zwetschge, wie sie sich im Zwetschgenschnaps ausdrückt. Auch eine würzige Bratensauce steht herum – und etwas aus dem Aromaspektrum von reifem Münsterkäse, ein Flageoletton daraus. Mit der Zeit rauschen ein paar exotische Würznoten auf fliegenden Teppichen

vorbei – sie sind indes nicht so nachhaltig, dass man ihnen nachfliegen könnte. Dann konkretisiert sich eine mit Himbeeressig abgeschmeckte Béchamelsauce.

Heute las ich in einem Interview mit einem berühmten Koch die Frage: Welchen Wein würden Sie trinken, wenn Sie wüssten, dass dies Ihre letzte Flasche ist? Ich weiß den Namen des Kochs nicht mehr – aber er hatte einen Bart. Auch seine Antwort habe ich vergessen. Wahrscheinlich war es ein *Château Cheval blanc* mit einem bestimmten Jahrgang. Die Frage allerdings trottete mir den ganzen Tag nach wie einer jener Straßenköter, die nicht wissen, was sie sonst tun sollen. Ich hatte keineswegs den Ehrgeiz, selbst eine letzte Flasche auszuwählen. Aber etwas an dieser Frage ließ und lässt mich nicht in Ruhe, auch jetzt nicht, da ich diesen



27. FLASCHE

Valais Pinot noir de Salquenen Grand Métral
AOC, 2012, 13.5 % Vol..

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Provins Valais*
in Salgesch und Sion. Certifié par Madeleine Gay, Oenologue.

**Getrunken am Montag, 11. November 2013 im Wasserzimmer meiner
Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Pro-
vins in Sion (CHF 14.90 im Oktober 2013).**

Pinot noir vor mir im Glas kreisen lasse. Wenn dies der letzte Wein wäre, den ich in meinem Leben entkorke, müsste es dann nicht eine bessere Flasche sein? Nur welcher Wein wäre gut genug, als letzter Wein getrunken zu werden? Ich lasse ein paar Namen durch meine Gedanken springen – so wie man im Halbschlaf Schafe über eine Hürde hüpfen lässt, um sie besser zählen zu können. Mehr und mehr wird mir bewusst, dass mich wohl bei jeder Wahl die Ungewissheit plagen würde, ob es nicht doch noch einen besseren Wein gäbe. Meine Konzentration auf den *besten Wein* würde also von der Unsicherheit irritiert, ob ich nicht vielleicht die falsche Wahl getroffen hätte? Daraus kann im Grunde nur folgern, dass jeder Wein genau der richtige ist, als letzter getrunken zu werden.

Neben der Frage nach der richtigen Flasche hat mich heute auch die Angst vor einem falschen Leberfleck beschäftigt. Der Besuch bei einem Hautarzt in Zürich sollte heute für Aufklärung sorgen. Ich habe sehr viele Muttermale auf meinem Körper und sie kommen mir manchmal wie die Zeichen einer Sprache vor, die ich nicht verstehe – mein Dermatologe aber meinte, sie hätten nichts zu sagen.

Mit der Zeit setzen sich bei diesem Pinot noir die angerauchten Fruchtnoten in die erste Reihe, wobei Gesamteindruck instabil bleibt, voller Ahnungen. Im Abgang schiebt er eine aufregend Bitterkeit nach.



Zwölf Boote dienen der *Expovina* vor dem Zürcher Bürkliplatz als Ausstellungsort. (Samstag, 29. Juni 2013)

DIE BESTE ALLER WELTEN

Valais Pinot noir de Saint-Léonard Virets 2011

Von außen unbewegt hat der Wein ein tiefes Kirscharoma, mit der Zeit gesellt sich eine leichte Lebkuchennote dazu. Die Bewegung bringt einen Duft in den Vordergrund, der abwechselnd an geröstete Haselnüsse und an eine Teekanne mit viel Schwarzteebeleg erinnert. Ab und an schießt auch eine Ahnung von weißem Trüffel vorbei. Im Mund ist der Pinot noir leicht bitter, mittelkompakt und nicht sehr schwer, mit gut abgefederten Tanninen. Von innen hat das Aroma etwas ganz leicht Chemisches: altes gebeiztes Holz oder auch ein Schuppen, in dem irgendwo Lappen liegen, mit denen man Motorteile abgerieben hat. Auch die Röstnote ist deutlich, manchmal mit Anklängen von Nougat, dann eher von Erdnuss – und hin und wieder mit einer Ahnung von sehr dunklen Früchten. Mit der Zeit wird auch irgendwo eine Rindsleber gegrillt

– und dann wird ein Wagen mit einer exotischen Garküche vorbeigeschoben.

Vom ständigen Hupen verschiedener Schiffe an den Zürichsee gelockt, habe ich heute zufällig das Eröffnungskonzert der Tage für Neue Musik mitgehört. Die wichtigsten Instrumente in dem Stück von Alvin Curran waren 14 Passagierboote, die in einem bestimmten Rhythmus tüchtig Dampf abließen. Das hörte sich überraschenderweise überhaupt nicht surreal oder magisch an, sondern tonte so unbeholfen, ja fast verzweifelt, dass es mich auf eine eigentümliche Art berührte – und zum Lächeln brachte. Wenig später hörte ich ein zweites Hupkonzert in Nähe des Helvetia-Platzes, nun waren es Autos, die das Stück aufführten. Wieder brachten mich die Töne zum Lächeln. Kurz darauf aber begriff ich, dass die Autos hupen, weil



28. FLASCHE

Valais Pinot noir de Saint-Léonard Domaines des Virets Réserve AOC, 2011, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von den *Domaines de Virets (Pierre-Alain Mathier)* in Saint-Léonard.

Getrunken am Donnerstag, 14. November 2013 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Coop in Zürich (CHF 19.90 im Oktober 2013).

ich mit meinem Fahrrad ein Rotlicht überfahren hatte und nun ein Hindernis darstellte. Trotzdem: für einen kurzen Moment hatte ich die Hornerei der gekränkten Autofahrer völlig missverstanden – und mich deshalb darüber gefreut. Töne sind eben nur Wellen – und der ganze Rest ist Interpretation. Im Grunde könnte man so vieles strategisch missverstehen – und würde also in der besten aller möglichen Welten zu Hause sein. Sicher, das wäre wohl keine gute Prämisse für ein erfolgreiches Leben. Aber wozu braucht man Erfolg, wenn ein Missverständnis genauso viel leisten kann?

Der Pinot noir ist reich, vielgestaltig, voller Überraschungen, ein Hupkonzert – nur im Abgang ist er wie ein Licht, das ausgeknipst wird.



Über dem Zürcher Uetliberg dichter Nebel, dann und wann zeigt sich der Sendeturm. (Mittwoch, 20. November 2013)

DER SCHLAUCHMANN

Valais Pinot noir Visperterminen St. Jodern 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein nach unreifen Kirschen und kalter Butter. Mit der Bewegung tun sich Himbeeren und eine leichte Ledernote auf – und irgendwo im Raum öffnet jemand eine dieser blauen Dosen mit *Nivea*-Crème (aber vielleicht ist das auch nur eine Sehnsucht unserer Hände). Im Mund ist der Wein eher dünn und süß, rund und harmonisch, aber nicht sehr komplex. Von innen gesellen sich leichte Schokolade-Töne dazu, wird die Kirsche stärker – mit der Zeit kann man eine feine Fleischnote darin finden, ein etwas zu lange gekochter Rindsbraten vielleicht.

Es war schon später Nachmittag und das november-fahle Tageslicht begann, sich auf seine baldige Auflösung in der Dunkelheit vorzubereiten, da spazierte ich über den Zürcher Bellevueplatz und sah dabei den Arbeitern zu, die hier seit Monaten

damit beschäftigt sind, längliche Steinplatten zu verlegen. Einer dieser Arbeiter, er trug ein orange leuchtendes Gewand und hatte einen roten Helm auf dem Kopf, stand etwas abseits und hielt einen Schlauch in der Hand, mit dem er den Staub vom Platz spritzen sollte. Das Wasser plätscherte indes permanent auf die ganz genau gleiche Stelle. Der Mann wirkte, als habe er vollkommen vergessen, was er gerade tue. Er schien zur Statue, zur Brunnenfigur erstarrt. Sein Blick war auf den Uetliberg gerichtet, dessen Kuppe am gegenüberliegenden Seeufer im Nebel verschwand. Jetzt erst bemerkte ich, dass sich die Augen des Mannes sanft hin und her bewegten – sein Blick folgte offenbar dem Nebel, der über den Wipfeln der Bäume mal in die eine, mal in die andere Richtung glitt und dabei abwechselnd Dinge verschlang und zum Vorschein brachte. Ein scharfer Pfiff riss den Arbeiter aus sei-



29. FLASCHE

Valais Pinot noir Visperterminen St-Jodern Kellerei
AOC, 2012, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von der *St-Jodern Kellerei* in Visperterminen.

Getrunken am **Mittwoch, 20. November 2013** im **Wasserzimmer** meiner **Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunn** in **Zürich**. Gekauft bei **Coop** in **Zürich** (**CHF 15.90** im **Oktober 2013**).

ner Träumerei – Männerlachen am anderen Ende der Baustelle. Er begann, nervös hin und her zu spritzen. Ich ging meiner Wege – aber ich fühlte mich dem Schlauchmann auf eine seltsame Weise verbunden, als hätte er mir etwas gezeigt, als hätten wir gemeinsam etwas erlebt.

Dieser Pinot noir ist ein eleganter, aber auch ein etwas oberflächlicher Wein. Ich habe den Eindruck, es stimme alles, alles sei sauber und richtig gemacht worden – aber es fehlt ihm an Eigenheit. Im Abgang hinterlässt er eine angenehme, gefällige Süße.



Begegnung am Bellevue: zwei Sorten Engel im Zürcher Weihnachtstram. (Donnerstag, 28. November 2013)

SCHIEFE FLÜGEL

Valais Pinot noir Maître de Chais 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach dunklen Früchten, etwas säuerlich, leicht nach Holz und Schokolade. Mit der Zeit macht sich eine Kaffeernote bemerkbar. Die Drehung bringt zunächst eine Kirsche in den Vordergrund, dazu ein leichtes Alkoholparfum. Himbeere kitzelt dann und wann eine Ahnung von heller Vanille. Im Mund ist der Wein eher bitter, fruchtig, mit gut eingebundenen Tanninen, komplex, halbrund. Von innen riecht er nach bitteren Kirschen, wie sie auf zu stark gebackenen Früchtekuchen vorkommen, auch bittere Schokolade ist da, und wieder steht eine Tasse mit Mokka auf dem Tisch. Ich denke auch an ein Zwetschgenkompott mit etwas Schnaps. Auch irrt ein etwas oberflächlicher Vanilleton durch die Gänge.

Nun ist es wieder unterwegs, das Weihnachtstram der Zürcher Verkehrsbetriebe, heute habe ich es

zum ersten Mal gesehen. Es hat eine so leuchtend orange Farbe, dass es problemlos auch als buddhistisches Betteltram durchgehen würde. Auf den Seitenwänden allerdings schauen Cherubinen in den Himmel, die mit den kleinen Kerlen verwandt sein müssen, die zu Füßen von Raphaels Sixtinischer Madonna auf endliche Erlösung aus der Hölle ihrer milliardenfachen Existenz auf Postkarten und Lebkuchendosen hoffen. Gesteuert wird das Tram von einem Weihnachtsmann. An Bord dürfen ausschließlich Kinder. Sie werden von zwei weißen Engeln betreut, denen die Flügel immer etwas schief auf den Schultern sitzen. Gerne stelle ich mir vor, wie sie auf Fragen antworten wie: «Sprechen eigentlich alle Engel Züritütsch?» – «Natürlich, das ist die offizielle Amtssprache im Himmel» oder «Nein, nur die guten, die bösen haben eine Basler Akzent, und die gefallenen Engel reden Italienisch,



30. FLASCHE

Valais Pinot noir Maître de Chais

AOC, 2011, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Provins Valais* in Sion. Certifié par Madeleine Gay, Oenologue. Elevé en fûts de chêne.

Getrunken am Donnerstag, 28. November 2013 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Provins* in Sion (CHF 23.30 im Oktober 2013).

wie Berlusconi.» Gut möglich, dass derlei politische Früherziehung an Bord des Zürcher Weihnachtstrams stattfindet. Ich kann es nicht überprüfen, denn ich darf ja nicht mitfahren. Allerdings sind die Kinder in dem Tram meist so klein, dass man sie von außen gar nicht sieht. Und also ausschaut es aus, als seien Engel die einzigen Passagiere an Bord. Einer sitzt hinten und einer weiter vorn – offenbar haben sie den Kindern rein gar nichts zu erzählen, vielleicht läuft ja auch einfach ein Tonband mit irgendeiner Weihnachtsgeschichte. Also blicken die Engel verträumt aus dem Fenster, auf die festlich beleuchtete Stadt. Für einen Moment sehe ich sie als Raphaels kleine Cherubinen, die erwachsen geworden sind. Während die Putten von etwas träumen, dass wohl nie stattfinden wird, sehnen sich die erwachsenen Engel vielleicht nach etwas zurück, das nie stattgefunden hat. Gäbe es ein Bild, das besser zu Weihnachten passt?

Beim Abschied ist der Pinot noir ganz vergorene Frucht.



Alles hat hier seine Ordnung: gefällte Baumstämme im Wald über Hägelberg. (Sonntag, 1. Dezember 2013)

SONNTAGSSPAZIERGANG

Valais Pinot noir Cave St-Pierre Réserve 2009

Von außen unbewegt riecht der Wein nach überreifen Johannisbeeren, später nach Himbeeren, an der Kante zum Fauligen – auch gehen wir an einem Geschäft vorbei, das exotische Früchte verkauft (wenn auch keine Durian). Mit der Drehung nimmt die stinkige Note zu, das Faulige erinnert ganz entfernt an den Geruch von Tierkadavern, die im Wald verrotten – in dieser Konzentration aber ist der Gestank ein tiefgründiges Parfum.

Der Sonntagsspaziergang rangierte auf der Beliebtheitskala meiner Kindheit ungefähr auf einer Ebene mit einer Mathematiklausur. Hie Langeweile und die Gewissheit einer schlechten Note, da Langeweile und die Angst, den Anfang von *Bonanza* zu verpassen – jener Westernserie, die es am Sonntagabend als Belohnung auf dem

Schwarz-weiß-Fernsehgerät meiner Großeltern zu sehen gab. Heute gehört der Sonntagsspaziergang fast schon zu meinen eigenen Ritualen – und gewöhnlich trabe ich mit Begeisterung durchs Gelände. Heute aber, beim Gang durch den Hochschwarzwald bei Hägelberg, habe ich mich gelangweilt – so sehr, dass mir sogar der Gedanke kam: «Was würde Hoss in meiner Lage tun?» (von den drei Jungs der Ponderosa-Ranch stand mir Hoss am nächsten, denn unsere Körper waren ähnlich gebaut). Der Gedanke an Hoss aber half mir heute nicht – der Wald blieb banal. Ich war enttäuscht, dass der Schwarzwald so gar nicht schwarz war. Ich hatte mich darauf vorbereitet, durch ein dunkles Dickicht aus Tannen zu schreiten, in dem das Auge nur ein paar Meter weit sieht, dann nur noch ahnt und bald nur noch annimmt, wie die physische Welt sich



31. FLASCHE

Valais Pinot noir Cave St-Pierre Réserve des Administrateurs AOC, 2009, 13 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von der *Cave St-Pierre* in Chamoson. «Les administrateurs de la cave St-Pierre on choisi ce vin pour leur réserve. Toutes les bouteilles de ce lot sélectionné sont numérotées. Cette bouteille porte le No. 98936»

Getrunken am Sonntag, 1. Dezember 2013 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Mäwenpick Wein in Kloten (CHF 19.40 im November 2013).

fortsetzen könnte. Doch der Wald bei Hägelberg ist ein lichter Mischwald, gut gepflegt, mit breiten Wegen. Auch ein solcher Wald hat mir schon jene Gefühle schierer Präsenz beschert, die ich auf Wanderungen suche. Heute aber war ich wohl einfach zu schnell für den Wald – oder vielleicht war der Wald auch zu schnell für mich. Auf jeden Fall waren unsere Tempi so verschieden, dass wir wie zwei völlig autonome Realitäten aneinander vorbeiglichen und es nirgends zu jener Begegnung kam, die dem Erleben Bewusstheit und dem Augenblick Bedeutung gibt.

Eine unverschämt reife Frucht lümmelt herum, eine fette Himbeere und etwas Holunder (die Frucht, nicht die Blüte), vielleicht gibt es auch eine erloschene Feuerstelle, die Asche ist noch ein bisschen warm. Auch ein Hauch von Kot ist auszumachen – Andouillette kommen mir in den Sinn, «il faut que ça sente la merde, mais juste un peu.» Im Mund ist der Wein eher sauer und leicht, mit etwas Tannin, relativ kompakt. Auch von innen ist zunächst eine Andouillette da, sie mutiert zur Andouille de Guémené, Schweinedarm mit Rauchgeschmack. Die Himbeeren liegen nun neben Zwetschgen und haben ganz verschiedene Reifestadien – einige wirken frisch und süß, andere, als sei der erste Frost schon über sie hinweggegangen, ausgetrocknet, ältlich. Das Aroma hat, ähnlich wie das der Andouille de Guémené, etwas eminent Geheimnisvolles. Aus seinen Tiefen leuchten immer wieder andere Ahnungen auf – mal Ghee oder etwas ältere Butter,

mal nasses Leder oder ein fauliger Baumstrunk. Auch das Aroma, das wir bei der *Cuvée de la Garde Suisse* zu beschreiben versucht haben, ist da – hier aber wirkt es ernster, ausgereift. Im Nachhall bleibt Frucht und etwas pelzige Säure.



Morgenlicht am Zürichhorn. (Montag, 2. Dezember 2013)

EIN NEUER RAUM

Valais Pinot noir Salquenen Oskar Mathier GC 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach gezuckerte Erdbeerstücken, zurückhaltend eher. Mit der Drehung kommt eine freundliche Schokoladernote dazu. Wenn ich die Luft kräftig in die Nase einziehe, dann taucht da ein Duft auf, wie ihm kleine Stücke frischer Tintenfische verströmen können – etwa wenn sie als Sashimi serviert werden. Auch eine Note von leicht angekohlten Fleisch ist da.

Heute bin ich rot geworden. Ich spürte, wie mir Wärme in Stirn und Wangen schoss, wie sich mein Herzschlag beschleunigte, die Atmung flacher wurde. Ja es war mir auch, als fühlte ich die Signalfarbe, die auf meinem Gesicht sichtbar sein musste. Ich kam mir wie ein Tintenfisch vor, der vergeblich versucht, Muster und Färbung seiner Pigmentzellen der Umgebung anzupassen. Meine Deckung war aufgefliegen.

Der Anlass spielt keine Rolle – nichts, das Stoff für einen Roman hergeben würde. Ich bin errötet, weil ein Wunsch sichtbar wurde – kein besonders unverschämter Wunsch, aber einer, für dessen Umsetzung ich auf die Hilfe anderer Menschen angewiesen bin, zumindest darauf, dass sie mein Tun gutheißen. So gesehen könnte man auch von einem Anspruch sprechen, der sichtbar wurde – ein Anspruch aber ist ein neuer Raum, den man für sich erobern möchte.

Was für jeden Einzelnen ein neuer Raum ist, hängt von seiner psychischen Kondition ab, von den ganz individuellen Grenzen. Meine persönliche Verfassung, soweit ich sie überhaupt überblicke, will ich jetzt hier nicht zum Besten geben. Aber heute ist mir etwas aufgefallen: das Erröten ist ein untrügliches Anzeichen dafür, dass sich die Türe zu einem neuen Raum einen Spalt weit öff-



32. FLASCHE

Valais Pinot noir de Salquenen Oskar Mathier Grand Cru
AOC, 2011, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Oskar Mathier-Oggier SA* in Salgesch. No. B4319.

Getrunken am Montag, 2. Dezember 2013 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Coop in Zürich (CHF 28.00 im November 2013).

net hat. Die Eroberung neuer Räume hat also für das Individuum – und ganz im Gegensatz zur Politik – nicht mit Bemächtigung zu tun, sondern im Gegenteil, mit einem gewissen Verlust an Kontrolle. In meinem Tagebuch habe ich notiert: «Ohne einen gewissen Kontrollverlust kann man zwar problemlos Länder und Kontinente unterwerfen – kommt aber persönlich keinen Schritt voran.»

Im Mund ist der Wein rund und frisch, mit wenig spürbarem Tannin, eher süßlich denn sauer, etwas flach. Auch von innen gerochen überwiegt eine gefällige Schokoladennote – ein Aroma, wie es für Schokoladencreme aus der Dose typisch ist (*Stalder-Creme*), mit einem bisschen Zimtpulver drin. Völlig unpassend entwickelt der Wein dazu einen Duft von gegrilltem und dann erkaltetem Gemüse, Paprika vor allem. Dann und wann riecht es auch nach Dosentomaten (*Pelati*) – dieser Eindruck nimmt mit der Zeit sogar zu. Ein fröhlicher, ein freundlicher, ein vergnüglicher Wein – aber längst nicht so berührend wie der Pinot noir aus der *Cave St-Pierre in Chamoson*, den ich gestern getrunken habe.



Une histoire d'«O»: Ufer des Zürichsees beim Bahnhof Tiefenbrunnen. (Montag, 17. Dezember 2013)

ZIEL UND SCHUSS

Valais Pinot noir de Chalais Péric Rochat 2009

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Brombeeren und ein wenig nach Ziegenstall, eine Ahnung von Ammoniak. Der Eindruck verdichtet sich mit der Bewegung, wobei ich nun an einen sehr reifen Camembert denken muss. Die Frucht ist jetzt eine feste Kirsche, die sich dann und wann überlegt, ob sie nicht Erdbeere sein möchte. Auch eine Idee von auf dem Grill gebratenem Gemüse ist da, ein frisches Röstaroma. Mit der Zeit huschen Noten von schwarzen Pfeffer vorbei.

Meine Atemtherapeutin hat mich heute aufgefordert, mir ein «O» vorzustellen. Ich ließ es aus der Gegend meiner Hüfte aufsteigen, es drang durch mein Zwerchfell wie durch einen Wasserspiegel und führte schließlich zu einer ganz leichten Verschiebung der Druckverhältnisse in meinem Mund. Ich liebe den Buchstaben «O» – schon weil

man ihn mit der Ziffer «0» verwechseln kann. Kein Wunder, neigt das «O» dazu, sich zu verflüchtigen. Wenn man es ausspricht, dann ist es eindeutig vorhanden – doch kaum schließt man den Mund, ist es, als habe man das «O» verschluckt, wie ein Fisch sein Futter. Das «O» ist auch einer der raren Buchstaben, die man gelegentlich während des Einatmens ausspricht – dann nämlich, wenn einen etwas in Erstaunen versetzt. Das heißt, man spricht es aus und zieht es sogleich in sich zurück. Auch als Form ist das «O» gern von flüchtiger Natur. Nehmen wir zum Beispiel die «O»'s, die sich um die Stelle bilden, an der ein Stein ins Wasser geplumpst ist. Als ich heute nach Hause radelte, hatte auch der Mond ein «O» um sich gelegt, einen runden Schimmer, der in allen Farben flimmerte, zweifellos nur ein optischer Effekt. Auch der Mond selbst ist heute Nacht ganz volles «O» – morgen schon



33. FLASCHE

Valais Pinot noir de Chalais Domaine du Perc Rochat Sélection

AOC, 2009, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Provins Valais* in Chalais und Sion. Vinifié et élevé par Madeleine Gay.

Getrunken am Montag, 16. Dezember 2013 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Provins Valais* in Sion (CHF 21.90 im Oktober 2013).

wird ihn eine leichte «a»-Verformung zur Abnahme zwingen. Viele schöne Worte beginnen mit einem «O»: Originalität, Opposition, Oligarchie, Organisation, Orchidee, Orgasmus – alles Dinge, die keinen Bestand haben. Gleichzeitig ist das «O» auch der Buchstabe der Konzentration, und der Öffnung, und der Wiederholung – ein Buchstabe auch, der sich nicht aus dem Lot bringen lässt: Wie auch immer man das «O» dreht, es bleibt ein «O», allenfalls mit leichter Quetschung. Der Buchstabe hat also weder ein Oben noch ein Unten, er steht weder eindeutig richtig, noch eindeutig falsch da. Der Ordnungssinn der Griechen hatte zwar versucht, das «O» auf ein paar Füße zu stellen, ihm eine klare Ausrichtung zu geben – doch kaum hatten die Hellenen ihre letzten Verse ins römische Reich gehaucht, sprang das Omega einer Ballettuse gleich auf, und klappte seine Füßchen wieder zur Rundform ein. So ist das «O» also gleichermaßen ein Symbol des Verschwindens und ein Symbol der Präsenz, es ist Loch und Hülle zugleich, Ziel und Schuss, unendliche Ausdehnung und Moment, das Yin und Yang unseres Alphabets.

Im Mund wirkt der Wein dünn, eher sauer und ein wenig bitter. Er hat einiges Tannin. Von innen rieche ich Zwetschge, die im Ofen auf einem Kuchen stark eingetrocknet ist. Dazu kommt eine markant blumige Note, fast als habe man ein Damenparfum im Mund – ist es Veilchen? Auch etwas angekohltes Leder wird durch die Luft geschwenkt. Dieser Pinot noir ist kein Schmeichler, er hat etwas Böses, der Gaumen ringt mit ihm.



Karussellförmiges Zelt im Weihnachtsdorf auf dem Zürcher Bellevueplatz. (Donnerstag, 19. Dezember 2013)

FRÜHLING

Valais Pinot noir Hurlevent Fils de Charles Favre 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein nach karamellisiertem Pfirsich und nach Backhefe, ein wenig nach Himbeerkonfitüre auch. Irgendetwas an dem Duft kommt mir exotisch vor. Die Bewegung spült zunächst nur eine etwas flache Kirschnote in den Vordergrund. Dann aber huschen Röstaromen nach, verbranntes Weißbrot. Vielleicht steht auch eine überreife Charantais-Melone da, gefüllt mit ein paar Tropfen Brennsprit, und darauf liegt ein Stück dunkle Schokolade, eher säuerlich als süß. Im Mund ist der Pinot dicht, mit gut eingebundenen Tanninen, eher süß. Von innen riecht er markant nach dem Saft dunkler und sehr reifer Kirschen. Es schwingt auch etwas leicht Verbranntes mit – ein erkalteter Grillrost? Oder geröstetes Brot? Der Wein hat etwas ungemeyn Gefälliges – ohne aber langweilig zu sein. Er hat nicht allzu viel Tiefe – aber seltsamerweise

nimmt man ihm das nicht übel. Elegant scheint das treffende Wort.

Der Wein passt überhaupt nicht in diese Zeit, er hat ganz und gar nichts Weihnächtliches – eher gehört er in den Frühling. Er ist wie ein Körper, der erwacht, der sich seiner Schönheit bewusst wird, des Glücks, am Leben zu sein. Weihnachten ist die Zeit, in der sich der Mensch in engen Zelten zusammendrängt und Glühwein trinkt, er vergisst den eigenen Körper und kuschelt sich in den Leib seiner Entourage ein. Es ist die Zeit der Hütten, der Kindergefühle, des Glaubens. Gleichgültig, wie atheistisch man auch ist, Weihnachten ist das Fest des Glaubens, des Glaubens daran, dass eine Überraschung nicht auszuschließen ist.



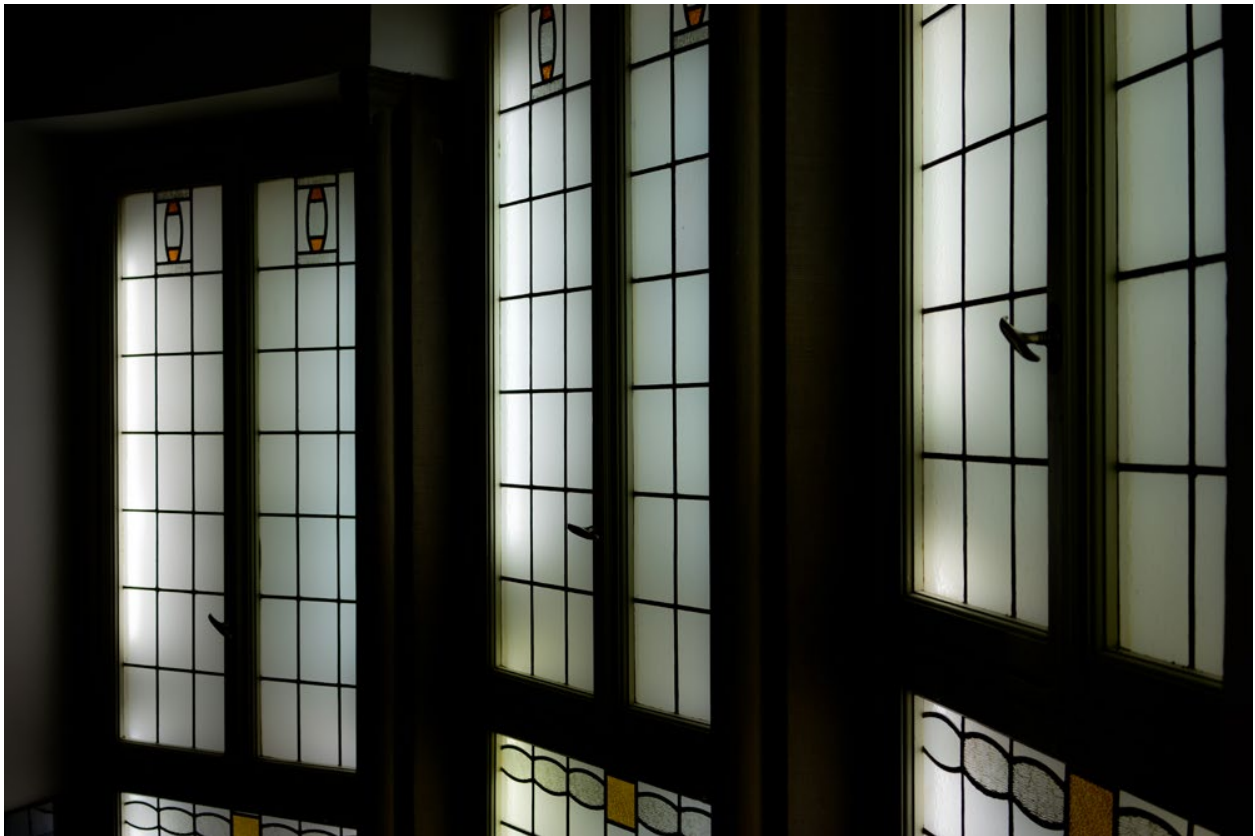
34. FLASCHE

Valais Pinot noir Hurlevent Les Fils de Charles Favre Sélection AOC, 2012, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Les Fils de Charles Favre* in Sion.

Getrunken am Donnerstag, 19. Dezember 2013 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Möwenpick Wein in Kloten (CHF 19.50 im November 2013).



Treppenhaus an der Falkenstrasse in Zürich. (Sonntag, 29. Dezember 2013)

SOMMERTAG

Valais Pinot noir de Vétroz Fabienne Cottagnoud 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein nach dunkler Kochschokolade (*Cailler*), Orangenkonfitüre und säuerlichen Kirschen. Mit der Bewegung tritt eine Veilchennote in den Vordergrund, begleitet von leichten Raucharomen, wie sie stark getrocknete Kräuter oder gewisse Tees verströmen. Auch ein alter Holzschrank steht da, in dem vielleicht einst ein paar Vanillestängel gelagert wurden, vielleicht aber auch nicht mehr ganz neues Verbandsmaterial. Woher kenne ich diesen Duft bloß? Aus meiner Kindheit kaum, vielleicht aus einem Buch? Riecht man am oberen Rand des Glases, so sind die fruchtigen Noten stärker. Im Mund ist der Wein fast etwas zu glatt, fast etwas zu dünn, weder bitter noch süß und auch kaum adstringierend. Von innen dominieren Himbeere und ein leichtes Holz, dann und wann zieht eine Ahnung von neuem Leder vorbei.

Wenn ich von meinem Büro in den Keller hinabsteige, wo mein Fahrrad steht, gehe ich im Treppenhaus stets an alten Fenstern vorbei, durch die Tag und Nacht ein Licht fällt, als leuchte draußen der schönste Sommertag. Dabei liegt wenige Zentimeter hinter den Gläsern eine Betonwand – und dazwischen sind ein paar Neonröhren installiert. Obwohl ich das weiß, bin ich jedes Mal ein wenig irritiert, wenn ich Minuten später auf die Straße hinaus trete, und mir da aus der Dunkelheit einer Winternacht der Regen ins Gesicht schlägt. Also provoziert der Sommertag, wiewohl längst als Illusion entlarvt, doch ein ziemlich starkes Sommergefühl in mir. Dazu gäbe es viel zu sagen – namentlich auch, dass sich wohl ein gut Teil der Werbung auf diesem Mechanismus verlässt. Heute aber ist mir etwas besonders aufgefallen: das reale Wetter mochte dem gefühlten Wetter noch so harsch wi-



35. FLASCHE

Valais Pinot noir de Vétroz Fabienne Cottagnoud Cave de Tilleuls
AOC, 2012, 12.6% Vol.

100 % Pinot noir

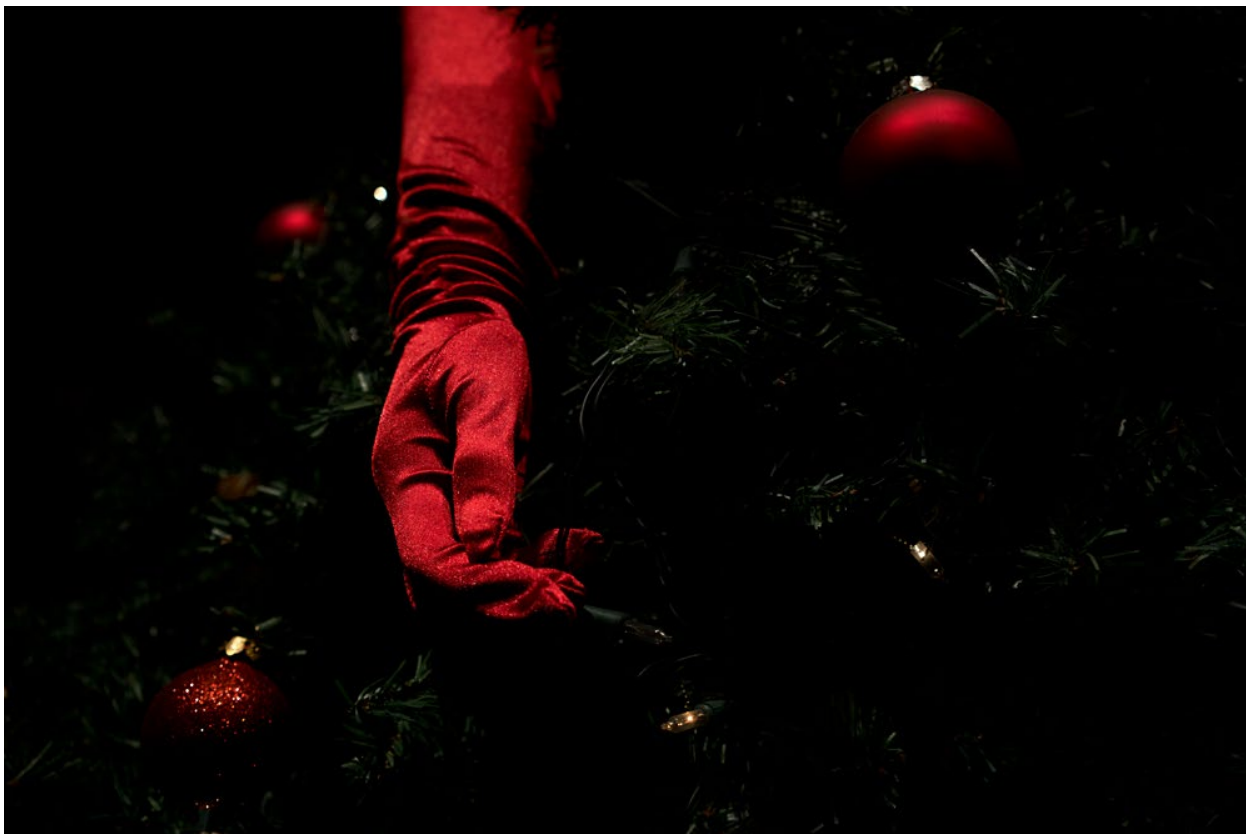
Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Fabienne
Cottagnoud Cave de Tilleuls* in Vétroz.

**Getrunken am Sonntag, 29. Dezember 2013 im Wasserzimmer meiner
Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft in der
Oenothèque Château de Villa in Sierre (CHF 19.50 im Dezember 2013).**

dersprechen, meine Stimmung löste sich deswegen keineswegs auf, sondern schien im Gegenteil sogar an Plastizität zu gewinnen. Und während ich mit dem Fahrrad durch den eisigen Nieselregen fuhr, radelte mein Kopf durch einen Sommertag.

Bestimmt ist man ähnlichen Mechanismen auch beim Verkosten von Wein ausgesetzt – wobei sich im Treppenhaus des Gaumens nur schwer erkennen lässt, was hier Illusion ist und was Widerspruch.

Im Abgang setzt der Wein eine Spur von leicht überkochtem Früchtekompott, die indes schnell verblasst.



Weihnachten war letztes Jahr – Schaufenster an der Dufourstrasse. (Donnerstag, 2. Januar 2014)

WEINSATT

Valais Pinot noir de Salquenen Gregor Kuonen 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein intensiv nach dem Saft dunkler Kirschen, darüber schwebt ein leichter Holzton. Mit der Bewegung kommt etwas Unruhe in die Frucht, machen sich leichte Noten von rotem Fleisch bemerkbar, eine Idee von ganz trockener Käserinde auch. Im Mund ist der Wein rund, eher süsslich, mit wenig Tannin, satt.

Satt. Am Neujahrsabend hörte ich eine Radiosendung mit dem neunzigjährigen Theologen Hans Küng. Er sprach davon, dass er zwar nicht lebensmüde sei, aber lebenssatt. Ich finde die Vorstellung schön, eines Tages lebenssatt zu sein – ich würde es sogar mit einer Form von Glück in Verbindung bringen, es entspricht einem Wunsch nach Ruhe und Richtigkeit. Allerdings frage ich mich, ob die Lebenssatttheit wirklich ein Gefühl sein kann – oder doch nur ein Konzept. Vielleicht können sich

Konzepte ja in Gefühle verwandeln. Oder muss man ein gläubiger Christ sein, um lebenssatt zu werden? Gut möglich, dass Ungläubige auch im hohen Alter noch von einer Unruhe geplagt werden, ein kleiner Resthunger an ihnen nagt?

Es kommt mir seltsam vor, am zweiten Tag des neuen Jahres an Satttheit zu denken – aber vielleicht hänge ich noch im Vorjahr fest. Und 2013 war für mich ganz bestimmt ein sattes Jahr. Lebenssatt bin ich noch nie gewesen – aber ich habe mich dann und wann so richtig weinsatt gefühlt, und auch das waren Formen von Glück.

Ein bisschen weinsatt macht auch diese Pinot noir. Von innen rieche ich sehr reife Himbeere, die sich um etwas Süßholz rankt. Auch eine schwere Vanille hängt dann und wann ins Aromabild. Und aus den Tiefen des Weines kann man sogar eine Walnuss-



36. FLASCHE

Valais Pinot noir de Salquenen Gregor Kuonen Vieux Salquenen AOC, 2012, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

XXRotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen* in Salgesch.

Getrunken am Donnerstag, 2. Januar 2014 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Möwenpick Wein in Zürich (CHF 19.00 im November 2013).

note hervorkauen. Von innen hat der Pinot noir mehr zu bieten als von außen. Im Abgang klingt eine freundliche Lakritze-Note nach, ein bisschen wie aus einer anderen Zeit, als Lakritze für mich noch Bärendreck war.



Zwei Mal Malerei im öffentlichen Raum: Blick vom Basler Voltaplatz aus. (Samstag, 4. Januar 2014)

DER «SIDEWAYS EFFECT»

Valais Pinot noir Salquenen Cave Biber GC 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein dezent nach Kirsche. Mit der Bewegung verändert sich zunächst nichts, erst wenn man ihn richtig heftig im Glas drehen lässt, kristallisiert sich eine Himbeernote heraus, die dann und wann leicht an das Felle eines Rehs erinnert – an der Basis aber wirken weiterhin frische Kirschen. Man muss dem Pinot noir etwas Zeit lassen, dann tauchen plötzlich leicht pfeffrige Nebengerüche auf, auch fleischige Noten ziehen durch. Im Mund ist der Wein rund, eher leicht, mit wenig spürbarem Tannin und einer frischen Säure. Von innen gerochen sind die Kirschen sehr reif, auch getrocknete Zwetschgen baumeln – mit der Zeit kommt eine feine Würze dazu, etwas von mit Zimt, Piment und Gewürznelken aromatisiertem Fleisch.

Heute habe ich von einem Film erfahren, der in Den USA eine wahre Pinot-noir-Welle ausgelöst

hat: *Sideways* – eine Hollywood-Komödie über einen Weinliebhaber auf Umwegen, in dem offenbar ein Loblied auf Pinot noir gesungen wird. Der Film hat einen solchen Boom ausgelöst, dass man in den Staaten sogar vom «Sideways effect» spricht: Alle möglichen und unmöglichen Lagen wurden neu mit Pinot noir bestockt, um den ständig steigenden Bedarf zu decken. Das erinnert mich an eine Passage, in der sich Proust über einen Grafen lustig macht, der sich ausschließlich von Dingen entzücken lässt, die er zuvor in einem Bild oder einem Theaterstück gesehen hat. Wenn ich mich richtig erinnere, spricht er von «idolâtrie artistique» – und verurteilt ein solches Verhalten als eine Art Blindheit für die Realität. Prousts Urteil kam mir bei der Lektüre etwas hart vor. Sicher ist es kein Zeichen selbständigen Denkens, Sehens oder Riechens, wenn wir uns in einen Wein verlieben, der schon



37. FLASCHE

Valais Pinot noir de Salquenen Cave Biber Grand Cru
AOC, 2010, 13 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Jürg Biber*
in Salgesch. No. E1294. Laut *L'Enoteca Liechti Weine* in Basel
darf der Grand Cru von Salquenen nur im Stahltank ausgebaut
werden.

**Getrunken am Samstag, 4. Januar 2014 in einer Küche beim Bahnhof St.
Johann in Basel. Geschenk aus *L'Enoteca Liechti Weine* in Basel.**

einen Filmschauspieler glücklich gemacht hat. Aber können und vor allem wollen wir wirklich ganz frei sein von solchen Vermittlungen? Wenn Dinge für uns leichter Bedeutung bekommen, die eine schöne (interessante, dramatische, absurde...) Geschichte haben (wie sie ein Bild, ein Theaterstück oder ein Film erzählt), zeigt dies nicht auch, wie sehr die Literatur, die Fiktion, die künstlerische Erfindung die Qualität unseres Lebens beeinflussen? Wenn ganz Amerika Pinot will, weil er in einem Film eine Rolle spielt, dann kann man sich allerdings schon fragen, was den Herzschlag einer solchen Nation bestimmt.



Rot in Varianten: Granatapfel und Rucksack im Licht meiner Zürcher Wohnung. (Sonntag, 5. Januar 2014)

DER ROTE RUCKSACK

Valais Pinot noir Maurice Zufferey Combettaz 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach nicht ganz reifer Himbeere, freundlich. Mit der Bewegung mutiert die Himbeere zur reifen Weichselkirsche, tendiert dann in Richtung schwarze Kirsche. Der Wein ist eher zurückhaltend, fast ein wenig verschlossen.

Gestern habe ich mir einen roten Rucksack gekauft, der mich heute den ganzen Tag begleitet hat. Die erste Lieblingsfarbe meines Lebens, an die ich mich erinnern kann, war rot. Ich besaß rote Hosen, mit denen ich durch den Dreck tollte, rote Schuhe und die roten Filzstift hätte ich ablecken können (wahrscheinlich tat ich es manchmal auch). Später besaß ich einen roten Pullover, eine rote Jacke und ein rotes Fahrrad. Dann aber sagte mir jemand, dass mir die Farbe rot überhaupt nicht gut zu Gesichte stehe – blau

hingegen schon. Bald besaß ich nur noch blaue Hemden, und wenn man ich nach meiner Lieblingsfarbe fragte, dann ließ ich bei der Antwort meine blauen Augen leuchten, zu der meine blaue Garderobe so gut passte (zumindest bildete ich mir das ein). Gegen die Farbe Rot entwickelte ich ein seltsames Misstrauen – ich fand sie plötzlich irgendwie vulgär. Später begann ich, nur noch graue Hemden zu tragen, aus praktischen Gründen – passt man doch mit Grau in jede Umgebung hinein. Nun hatte ich keine Lieblingsfarbe mehr, allenfalls gefiel mir das minzeblasse Blau von Venen, die durch die Haut leuchten.

Und jetzt radle ich mit einem roten Rucksack durch den Winter. In dem Geschäft gab es den Rucksack in vielen Farben zu kaufen: schwarz, blau, graublau und grau zum Beispiel – aber ich wählte rot, und überzeugte mich selbst mit dem



38. FLASCHE

Valais Pinot noir Maurice Zufferey Clos de la Combettaz
AOC, 2011, 13 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Maurice Zufferey* in Muraz sur Sierre.

Getrunken am Sonntag, 5. Januar 2014 im der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft in der *Oenothèque Château de Villa* in Sierre (CHF 17.00 im Dezember 2013).

Argument, dass man mich so im Straßenverkehr besser sehen könne.

Im Mund ist der Wein komplex, eher säuerlich. Von innen rieche ich saure Kirsche und Schokolade, auch eine Orange kullert vorbei. Der Wein ist fruchtig, fröhlich, elegant – die Kirsche bleibt sehr dominant, fast denkt man dann und wann an Kirschwasser. Mit der Zeit erst kommt eine leise Würznote hinzu, Gewürznelken und der Geruch von schwarzem Pfeffer. Im Abgang bleibt eine Ahnung von gedörrten Zwetschgen.



Eine instabile Landschaft, aus der zwei Wegmarken verschwunden sind? Ein Stilleben am Hals? (Zürich, 7. Januar 2014)

WEGMARKEN

Valais Pinot noir de Beuble Ardon 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein intensiv nach dunklen Kirschen, darüber schwebt ein exotisches Damenparfum – Ylang-Ylang oder doch Geranie? Mit Bewegung bekommt die Frucht eine leichte Erfrischung, nun fliegt ein feiner Rosenduft mit. Dann aber stellt sich die schwere Dame wieder an den Bühnenrand und wedelt mit ihrem parfümierten Foulard. Im Mund ist der Wein rund und kompakt, mit wenig spürbarem Tannin und gut eingebundener Säure. Die erste Note, die sich von innen aufdrängt, ist Lakritze, dann baut sich Kirsche auf, die mit der Luft zur gedörrten Weichselkirsche zerfällt. Im Untergeschoss irrt ein Vanillearoma herum, gehetzt von einer Kaffeernote

Gestern hat mir mein Dermatologe zwei Muttermale am Hals entfernt, die ich beim Rasieren immer wieder verletzt habe – mit blutigen Folgen.

Eben habe ich den Verband abgenommen und darunter die zwei zugenähten kleinen Löcher in meinem Fleisch entdeckt. Die Muttermale sind weg, tatsächlich. Im Moment kommt es mir vor, als seien zwei Wegmarken aus der Landschaft meines Gesichts verschwunden. Werde ich in Zukunft überhaupt noch wissen, wo links und rechts ist? Und dann muss ich plötzlich an die *Nature morte à la tête de veau* von Sébastien Stoskopff denken, über die ich heute einen kleinen Text geschrieben habe.

Der Wein ist ein nobler Wandlungskünstler, ein Parfumzerstäuber, aus dem immer wieder andere Düfte in den Nasenraum gepufft werden – aber immer sind es eher schwere Damenparfums. Und jetzt legt er auch noch ein paar Lederriemen dazu.



39. FLASCHE

Valais Pinot noir de Beuble Ardon Réserve Spéciale
AOC, 2012, 13 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Provins Va-*
lais in Ardon und Sion. Certifié par Madeleine Gay, Oenologue.

Getrunken am Dienstag, 7. Januar 2014 in der Küche meiner Wohnung
über dem Bahnhof Tiefenbrunn in Zürich. Gekauft bei *Provins* in Sion
(CHF 14.90 im Oktober 2013).



Weihnachtskugel auf Strandurlaub – Zürich, an der Limmat. (Mittwoch, 8. Januar 2014)

SCHWEIGEN

Valais Pinot noir Les Fils Maye Clos de Balvaud 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein nach leicht säuerlichen Kirschen, er wirkt etwas verschlossen. Mit der Bewegung kreiselt sich eine leicht stinkige Note in den Raum der Aufmerksamkeit – etwas Modriges und zugleich etwas Künstliches, wie frisch aus der Packung befreites Plastikspielzeug. Dann und wann glaube ich auch fast, einen Baselder Kirschnaps im Glas zu drehen – doch neben der Schnapsflasche steht auch ein Flakon mit einem medizinischen Desinfektionsmittel drin, vielleicht auch ein selbstgemachter Essig. Im Mund ist der Wein eher säuerlich, kaum Tannine – geradlinig. Von innen rieche ich gedörrte Zwetschgen, auch eine Ahnung von nicht ganz reifer Mango und Erdbeere – und alte Wundsalbe.

Im Grunde sollte man das Leben behandeln wie einen Wein. Man sollte die Korke aus allen noch

verzapften Möglichkeiten schrauben, sich kräftig eingießen und dann mit voller Konzentration und weit geöffneten Sinnen daran riechen und wieder riechen, schließlich schlürfen, schlucken und genießen, wie es in uns nachwirkt. Natürlich ist das Kitsch mit Käse. Aber heute komme ich mir vor, als säße ich vor dem Leben wie vor einem Glas Wein – ohne jedoch etwas damit anfangen zu können. Noch ein dämliches Bild. Ich möchte leben wie der kretische Dichter Nikos Kazantzakis: nichts fürchten, nichts hoffen, frei sein. Das ist eine Haltung! Aber ich fürchte. Weil ich fürchte, hoffe ich. Und Freiheit? Immerhin, davon nehme ich mir gelegentlich was.

Wenn das Kind in mir die verweinten Augen aufschlägt, und getröstet werden will – dann bringt dies den Erwachsenen in Aufruhr weil er weiß,



40. FLASCHE

Valais Pinot noir Vétroz Grand Cru Clos de Balvaud
AOC, 2012, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Les Fils
Maye SA* in Vétroz .

Getrunken am Mittwoch, 8. Januar 2014 in der Küche meiner Wohnung
über dem Bahnhof Tiefenbrunn in Zürich. Gekauft bei *Flaschenpost*
(CHF 18.50 im November 2013).

dass es keinen Trost geben wird, dass nur er selbst
sich die Tränen aus dem Gesicht wischen kann.
Vielleicht sollte ich in solchen Momenten einfach
schweigen. Alles kommt mir unpassend vor, un-
pässlich. Aber bedeutet Schweigen nicht immer
auch, etwas auslassen, etwas abschneiden? Lebens-
kosmetik?



Zürich: Schnauze leer. (Freitag, 10. Januar 2014)

ERLEUCHTUNG DURCH SCHLAGSAHNE

Valais Pinot noir Vétroz Germanier Balavaud Grand Cru 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach frisch zertretenen Kirschen. Mit der Bewegung kommt eine leichte Modernote auf. Ich denke an die bröckelnde Rinde von einem mehrjährig gereiften Hartkäse. Eine Drehung später steckt meine Nase in einem dicken, selbst gestrickten Winterpullover und sucht nach dem Loch für den Kopf – das Teil ist schon etwas älter und auch nicht ganz frisch gewaschen. Der Geruch ist trocken, aber da ist auch eine Note von Milch und Rohschinken. Später lese ich auf der Etikette: «nez animal aux notes de laine, de cuir et de sureau». Ich finde es interessant, wenn sich die Winzer etwas präziser zum Aroma ihres Weines äußern, wenn sie eigene Worte suchen, Vergleiche wagen. Gewöhnlich geben sich die Walliser damit zufrieden, auf das Leit aroma Kirsche hinzuweisen, das sich in jedem Pinot noir findet.

Heute habe ich am Hauptbahnhof einen Mann in die S-Bahn einsteigen sehen, der sich kaum auf den Beinen halten konnte. Er war groß und dünn, hatte lange gelblich-graue Haare, ein fahles Gesicht und eingefallene Augen. Er trug eine ausgewaschene Jacke, löchrige Bluejeans schlotterten ihm um die Knie, seine Schuhe wirkte zwei Nummern zu groß und völlig ausgetreten. Er schwankte gefährlich in alle Richtungen und sah so aus wie eine Boje in der Brandung der abendlichen Pendlermassen. Offenbar stand er unter dem Einfluss stärkerer Drogen. In der rechten Hand hielt er eine dieser Spraydosen mit Schlagsahne, wie sie gern auf Kinderpartys zum Einsatz kommen. Aus ihr kringelte er immer wieder einen kleinen weißen Schaumberg auf die Innenfläche seiner linken Hand – und schleckte ihn dann mit ein paar wenigen Schlägen der Zunge weg. Was mich faszinierte war, dass der Mann



41. FLASCHE

Valais Pinot noir de Vétroz Jean-René Germanier Balavaud
Grand Cru

AOC, 2011, 13 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Jean-René Germanier SA* in Vétroz. Oenologue associé Gilles Besse.

Getrunken am Freitag, 10. Januar 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunn in Zürich. Gekauft bei *Flaschenpost* (CHF 22.90 im November 2013).

glücklich wirkte, nein mehr noch: verzückt – so wie man das nur aus Trickfilmen kennt, wenn etwa Pluto einen großen Knochen bekommt. Sein graues Gesicht sah aus, als werde es von einer inneren Energie erhellt, als wirke etwas aus tieferen Schichten. Ich kann es nicht anders sagen: der Mann gab das perfekte Bild eines Erleuchteten ab.

Im Mund ist der Wein komplex, mit gut eingebundener Säure, ohne spürbares Tannin. Nebst der Kirsche fällt von innen zunächst ein markanter Schokoladeduft auf, der auch im Abgang bleibt. Vielleicht ist da auch etwas Orange mit im Spiel, Orangenschale vielmehr. Auch jetzt kann man aus dem Fleisch des Weins eine Note von alter Käserinde herauskauen – oder vielleicht auch von fermentiertem Tofu. Dann und wann huscht auch ein leichter Eingeweideduft vorbei, nicht Leber, eher Nieren, das Fett von Kalbsnieren.



Blick aus dem Fenster meines Büros an der Falkenstrasse. (Mittwoch, 15. Januar 2014)

WAHRNEHMEN – ABER NICHT ERKENNEN

Valais Pinot noir Bonvin Terra Cotta 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach gebackenen Kirschen, doch steht auch ein noch leeres Vol-au-Vent da, Blätterteig frisch aus dem Ofen. In der dunklen Tiefe des Aromas öffnet ein Jasminstrauch die eine oder andere Blüte, eine reife Himbeere macht der Kirsche Konkurrenz. Über alledem aber schwebt auch ein frischer Hauch, der aus einem entfernten Badezimmer herüberweht, in dem blumige Seifen schäumen. Im Mund ist der Pinot eher etwas bitter und komplex, mit wenig Säure und kaum wahrnehmbarem Tannin. Von innen übernimmt eine sehr reife Pflaume mit dunklem Fruchtfleisch das Zepter. Es machen sich Düfte bemerkbar, wie sie ein nur noch schwach glimmendes Kaminfeuer in die Luft abgibt. Dann und wann tropft etwas Wasser in die Asche. Doch der Wein lässt mir auch immer wieder Himbeeren und reife Walderdbeeren durch den Mund kullern.

Dieser Pinot noir ist sehr lebendig und präsent – ja mit der Zeit wirkt er fast etwas ölig.

Dass Supermärkte den ganzen Tag lang Backautomaten in Betrieb halten, um ihren Kunden die Fresslust einzutreiben, ist hinlänglich bekannt. Auch die Manipulationen durch frisch gerösteten Kaffee, gegrilltes Fleisch oder das Luft-Duft-Design besserer Hotels ist kaum zu überriechen. Heute aber habe ich gelernt, dass ich auch durch Düfte manipuliert werde, die ich gar nicht bewusst wahrnehme. Luftdesigner setzen Parfums oft so sparsam ein, dass nur die «Wahrnehmungsschwelle» des Kunden erreicht wird – das heißt, er ist sich gar nicht bewusst, dass da ein bestimmter Duft in der Luft liegt und seine Entscheidungen beeinflusst. Erst bei deutlich höheren Dosen werden die «Erkennungsschwelle» und schließlich die



42. FLASCHE

Valais Pinot noir Bonvin Les Domaines Terra Cotta
AOC, 2010, 13.2 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Charles Bonvins SA* in Sion. 2011 erhielt der Wein eine Goldmedaille *Grand Prix du Vin Suisse*.

Getrunken am Mittwoch, 15. Januar 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Flaschenpost (CHF 20.90 im November 2013).

«Unterschiedsschwelle» erreicht. Dass die Kauflust der Kunden so angeheizt wird, ist eine fiese Manipulation – fast hat man Lust, nur noch mit heftig stinkenden Socken einkaufen zu gehen oder stets einen vollreif wuchtigen Münsterkäse mit sich auszuführen. Doch davon soll hier nicht die Rede sein. Im Moment interessiert es mich mehr, dass es wohl auch in einem Wein sehr viel Odeurs gibt, die über der «Wahrnehmungsschwelle» – aber unter der «Erkennungsschwelle» angesiedelt sind. Das würde bedeuten, dass man bei einer Verkostung nicht nur die Dinge registrieren müsste, die man riecht oder schmeckt, sondern auch die emotionalen Reaktionen und alle Assoziationen, die der Wein vielleicht mit Düften provoziert, deren Geringheit uns ein Erkennen nicht gestattet.

Was für das Riechen gilt, das gilt sicher auch für die anderen Sinne. Wahrscheinlich nehmen wir zum Beispiel mit unseren Augen viel mehr wahr als wir auch erkennen. Nur in welchen Archiven legen wir diese Erfahrungen ab?

Bei diesem Wein kommen mir spontan eine Metzgerei in den Sinn und ein Hotelzimmer mit einer altmodischen Einrichtung – und das sind Bilder, die haben nichts mit den rauchigen Ofenaromen und dunklen Früchten zu tun, die ich in dem Pinot noir wahrgenommen habe. Im Abgang rutscht der Wein königlich davon.



Bricelet? Alabaster? Geschenkpapier? Alge? Fremdkörper? Sind wir am Ozean? (Sonntag, 19. Januar 2014)

MEIN TERROIR

Valais Pinot noir de Salquenen F. Cina Pachier 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein nach etwas kühlen schwarzen Kirschen – dazu gesellt sich eine leicht säuerliche Schokoladennote. Mit der Bewegung kommt zunächst eine frische Brise auf, die einen süßen Himbeerhimmel durchstreift. Ganz weit hinten im Bild steht auch ein Stall, aus dem dann und wann die Ahnung eines tierischen Duftes entweicht, es könnte das Fell eines jungen Kalbes sein. Lässt man das Glas einen Moment lang stehen, bildet sich über dem Wein eine Wolke, die an verbrannten Zucker erinnert – aber schnell verpufft.

Im Mund ist der Wein eher süß und freundlich, rund – beim Kauen hält er den Schleimhäuten aber auch etwas Säure entgegen. Von innen sind die Kirschen reifer und die Schokolade spielt in dunkleren Regionen. Karamellhaltige Kekse drängen sich auf.

Ob man allein ist, ob man mit A spricht oder mit B spazieren geht, ob C zu Besuch ist oder D bis K einem zuhören – man ist doch nie dieselbe Person. Kann es sein, dass man auch, je nach Flasche, die man kostet, andere Teile von sich für den Moment entwickelt, spürt? Wein kann mich beleben, beruhigen oder betäuben, versöhnen oder trösten, mich melancholisch stimmen oder Glücksgefühle in mir provozieren. Nur: Liegt es an mir allein, was der Wein provoziert, an meiner momentanen Disposition. Oder ist der Wein doch so sehr ein Lebewesen, dass er mich wie ein Gegenüber aus Fleisch und Blut mit definiert, je nach seinem Charakter andere Facetten aus mir, aus meinem Terroir zu ziehen vermag?

Dieser Pinot noir stimmt mich fröhlich. Er ist süß und liebevoll, dabei aber wechselt er ständig sein



43. FLASCHE

Valais Pinot noir de Salquenen Fernand Cina Sélection Pachier AOC, 2012, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Fernand Cina* in Salgesch in. Flaschenrückseite: «Les vins du Domaine FC sont strictement limités à 800 gr/m², ce qui a permis d'harmoniser cette riche matière pour en dévoiler ce gru de grande classe.»

Getrunken am Sonntag, 19. Januar 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft in der Oenothèque Château de Villa in Sierre (CHF 20.50 im Dezember 2013).

Gesicht. Nach einiger Zeit im Glas nämlich entwickelt er neue Noten, eine Mischung aus Maiglöckchen und Leder – dazu, überraschend: Curryblätter. Dann ist das alles plötzlich weg. Und ich rieche nur noch getrocknete Tomaten. Nun kommt mit der Pinot vor wie jemand, der plötzlich eine ganz andere Facette seiner Persönlichkeit für mich offenbart. Kaum zu glauben, dass es sich noch um die selbe Person handelt wie zuvor. Und nun geht es auch plötzlich nicht mehr um ein Ich – sondern um ein Du.



Früher Abend in Zürich: Blick von der Münsterbrücke in Richtung Quaibrücke und See. (Dienstag, 21. Januar 2014)

SAUERKRAUT

Valais Pinot noir René Favre et Fils Tradition 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Sauerkraut, was mich doch etwas überrascht – hinter dem Kraut ist nicht viel Frucht in Sicht. Mit der Bewegung erst kreist sich eine dunkle Kirsche in den Vordergrund, begleitet von einem leichten Karamell. Das Sauerkraut aber lauert weiter im Hintergrund – und kaum lässt man das Glas ein paar Minuten stehen, übernimmt es wieder das Zepter.

Im Mund ist der Wein wenig säuerlich und ziemlich bitter, trocken bis adstringierend, erstaunlich viel Tannin (ist es wirklich Tannin?). Auch von innen riecht es nach Fermentation – solche Düfte nimmt man im Herbst unter manchem Apfelbaum wahr, wenn da Früchte im Gras vor sich hin gären. Dann und wann kullern ein paar eher säuerliche Kirschen durch den Gaumen. Fast perlt der Wein ein wenig auf der Zunge – und er moussiert auch leicht, wenn man ihn zu zerkauen versucht.

Ob *René Favre et Fils John & Mike* wirklich wollten, das ihr Wein nach saurem Kraut und gärenden Äpfeln riecht? Ob das mit *Tradition* gemeint ist? Wohl eher nicht. Die Düfte selbst wären eigentlich nicht uninteressant – egal, ob sie beabsichtigt sind oder sich einer Panne im Keller oder beim Abziehen auf die Flasche schulden. Schade nur, sind diese Aromen so beschaffen, dass sie keinerlei Tiefe zulassen und der Pinot also flach und eindimensional schmeckt, bedeutungslos wie ein nicht mehr ganz frischer Saft. Wollte man daraus eine Lebensregel stricken, so könnte man sagen: Im Grunde kann man alles tun, doch was man tut, muss eine gewisse Bedeutung haben – wenigstens für einen selbst.



44. FLASCHE

Valais Pinot noir Chamoson René Favre et Fils Tradition
AOC, 2011, 13.2% Vol.

100% Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *René Favre
& Fils* in Chamoson und Saint-Pierre-de-Clages.

Probiert am Dienstag, 21. Januar 2014 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Nach einem Glas habe ich den Rest der Flasche der Zürcher Kanalisation anvertraut. Gekauft in der Oenothèque Château de Villa in Sierre (CHF 18.00 im Dezember 2013).



Auf was hat die Rote Bete im Gärstock reagiert? Küchenausguss meiner Wohnung in Zürich. (Montag, 27. Januar 2014)

AGIEREN – REAGIEREN

Valais Pinot noir Salquenen Mathier Pyramides 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach säuerlichen Kirschen, ein wenig nach Himbeersirup. In der Tiefe steckt auch eine sehr reife Erdbeere. Die Bewegung wischt die Früchte zunächst vom Tisch, macht dem Parfum eines gewaschenen Fells Platz – oder ist es eher ein Duft frisch gewässerter Haut? Seltsam, dass die Drehung die Parfums eher reduziert als hervorschwingt. Dann und wann huscht auch eine ganz leichte Essignote durch den Raum – nicht unangenehm, ein Himbeeressig vielleicht. Zieht man die Luft ganz heftig ein, ist die Frucht ganz klar – nur das sanfte Riechen schafft eine instabile Situation, auch die Türe zu einer Waschküche wird dann und wann aufgestossen. Insgesamt neigt der Wein dazu, sich zu entziehen.

Oder bin ich es, der sich entzieht? Es ist ein wenig wie in Beziehungen – auch da ist es manchmal

schwer zu erkennen, wie weit die eigene Aktivität geht, und wo die Taten des Gegenübers die Oberhand übernehmen. Auch beim Wein provoziert jede Ansprache eine Reaktion, die wiederum die Bilder beeinflusst, die man dem Gegenüber dann als Retourkutsche vorhält etc. Die eigenen Anteile sind darin schwer zu isolieren – man kann sich selbst nur als Teil einer Dynamik verstehen. Wahrscheinlich sind wir sowieso nicht imstande zu agieren, sondern nur zu reagieren. Ein *reaktiver Typ*, das hört sich nicht sehr sympathisch an – verwechseln wir deshalb gerne unsere Reaktionen mit Aktionen?

Wir haben zahllose Gründe, zu reagieren, ja es dient ganz direkt unserem Überleben – aber haben wir irgendeinen Grund, zu agieren. Und macht nicht der Grund aus der Aktion bereits eine Reaktion?



45. FLASCHE

Valais Pinot noir Réserve de Salquenen Les Pyramides
AOC, 2010, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Adrian Mathier* – *Nouveau Salquenen AG* in Salgesch.

Getrunken am Montag, 27. Januar 2014 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Flaschenpost (CHF 26.50 im November 2013).

Im Mund ist der Pinot noir eher säuerlich, von mittlerer Dichte, mit etwas Tannin. Ich spüre auch eine markant bittere Note. Von innen nehme ich eine fast etwas aggressiv wirkende Frucht wahr, doch kaue ich aus der Tiefe des Weins auch eine dunkle Schokolade-Note dazu, eine Ahnung von frisch gemahlenem Kaffee, vielleicht auch Toffees, jedenfalls etwas Freundliches, Liebliches. Nun, da ich den Wein im Mund gehabt habe, ist die Frucht auch von aussen stabiler. Mit der Zeit nimmt die Schokolade zu – fast fühlt sich der Wein jetzt wie ein Schoko-Speichel-Wässerchen an. Überhaupt spricht der Wein eine deutlichere Sprache zu meiner nicht mehr ganz frischen Nase, ja er legt jetzt sogar ein paar leicht animalische Noten vor, ein frisch erlegtes Rehkitz. Im Abgang dominieren Schokolade und dann Speckbirne.



Das Licht kam aus keiner Richtung, es war als glimme es kalt aus der Landschaft selbst heraus. (Sonntag, 2. Februar 2014)

VERKEHRTE WELT

Valais Pinot noir **Gérald Clavien Les Deux Crêtes 2007**

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Kirsche und ein wenig nach Lapsang Souchong. Mit der Bewegung steigt eine würzige Note auf (Piment, Zimt), getragen von einem Stück heller Milchsokolade. Ein stark gekochtes Pflaumenkompott, mit etwas feuchter Erde angerührt – im Hintergrund steht ein Stall, in dem Käse verarbeitet wird. Im Mund ist der Pinot noir eher sauer, mitteldicht, mit wenig spürbarem Tannin. Von innen riecht er zunächst nach Himbeere und eher hell, dann aber machen sich Noten von gerösteten Nüssen bemerkbar, frisches Nougat, und weiterhin Schokolade. Immer wieder schrammt auch eine Sauerkirsche seitlich am Gaumen vorbei.

Als ich mich heute früh aufmachte, vom Wallis aus nach Zürich zurückzukehren, lag kniehoch frischer Schnee. Das erste Licht des Tages kam aus

keiner bestimmten Richtung, es war als glimme es kalt aus der Landschaft selbst heraus. Die Erde war heller als der Himmel, Licht und Dunkel hatten sich in ihr Gegenteil verkehrt – ich ging durch ein fotografisches Negativ. Die Tannen standen starr in ihren weißen Gewändern, die kalten Massen verschluckten jedes Ächzen der Natur. Nur ein paar kleine schwarze Vögel huschten da und dort mit einem mechanischen Trällern von Baum zu Baum – wo sie landeten, lösten sich flockige Girlanden von den Ästen.

Es war mir als sei ich der einzige Mensch, den es so früh schon aus dem Haus getrieben hatte. Kein Pflug hatte den Weg von Schnee befreit, kein Fuss vor dem meinen eine Spur gesetzt. Dann und wann aber hallte von fern das dumpfe Wummern einer Explosion durch die Luft, gefolgt von einem kieseligen Rauschen. Da waren Sprengmeister da-



46. FLASCHE

Valais Pinot noir Gérald Clavier Cave Les Deux Crêtes
AOC, 2007, 12.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Gérald Clavier*, *Cave des deux Crêtes SA* in Mi ge .

**Getrunken am Sonntag, 2. Februar 2014 in der Küche meiner Wohnung
 ber dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei M wenpick
Wein in Kloten (CHF 26.00 im November 2013).**

bei, Lawinen auszulösen, die Pisten zu sichern. Bald w rdern die ersten Skifahrer mit ihren schweren Schuhen wie Roboter aus den Chalets staksen, sich vor den Liften aufreihen, plaudernd den Berg hoch fahren – und schließlich wie verirrte Farbpunkte durch die Landschaft zischen, begleitet von zahllosen Pistenfahrzeugen mit gluckernden Motoren.

Im Abgang hat der schöne Pinot leider ein etwas übersetztes Tempo drauf.



Das Hemd von diesem Bügel in meiner Zürcher Wohnung fliegt mit mir nach Bogotá. (Dienstag, 4. Februar 2014)

DAS LEBEN ALS PAX

Valais Pinot noir Les Titans 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach unreifen Pflaumen und Muskatblüte, ein wenig nach frisch gewaschenen Steinfliesen auch. Mit der Zeit wird die Muskatblüte von einer getrockneten Sauerkirsche verscheucht. Mit der Bewegung gewinnt der Wein an Frische, er hat jetzt etwas von einem eben aufgetragenen Rasierwasser, und ist leicht scharf. Auf jeden Fall sind wir in einem sehr sauberen Badezimmer. Mit der Beruhigung kommt Frucht zurück, Kirsche, die dann zu getrockneter Kirsche wird und sich einen ganz leichten Kaffeeduft zulegt.

Im Mund ist der Wein kompakt, eher säuerlich, rund und etwas rau, komplex. Von innen bietet der Pinot nur wenig Frucht, es dominiert ein ledriges Toffee, und nach dem Kauen bleibt eine helle Schokolade-Note zurück, in der wieder eine Muskatnuss am Werk ist. Das ist mir nun schon

öfters aufgefallen: Habe ich einen Wein erst einmal im Mund gehabt, so verändert sich auch seine Wahrnehmung von außen – als würde da irgendein Hebel in der Wahrnehmungsmechanik umgelegt. In diesem Fall bekommt die Frucht einen lieblichen Twist, in Richtung Himbeere. Aber auch die Muskatblüte tanzt weiter mit.

Dass ein Angsthase, wie ich einer bin, überhaupt zu größeren Reisen aufbricht, ist das Resultat eines Tricks. Wenn ich die Reise plane, dann tue ich das als würde ich für eine andere Person Flüge buchen und Hotels reservieren. Die Aufgabe *Reisen* steht auf einem anderen Blatt geschrieben. Es kommt erst auf den Tisch, wenn der Gaul im vollen Zaumzeug vor der Tür steht, bereit in die Ferne zu rasen. Dann allerdings taucht gelegentlich die Frage auf, warum ich mich eigentlich in



47. FLASCHE

Valais Pinot noir Les Titans

AOC, 2010, 13.5 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Provins Valais* in Sion. Etiketle: «C'est à une altitude de 1500 mètres, dans une galerie de 300 mètres de profondeur dans le Val d'Annivers que ce vin a atteint sa maturité en barriques avant d'être mis en bouteille.»

Getrunken am Dienstag, 4. Februar 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Provins in Sion* (CHF. 35.90 im Oktober 2013).

Situationen begeben, in denen mein Leben nur noch so viel wert ist, wie meine Kreditkarte hergibt. Denn als Tourist ist man ja, in aller Regel, kein Mensch, der denkt und liebt, der geliebt und gedacht wird – und also Respekt und Sorgfalt verdient. Als Tourist ist man ist schlicht eine ökonomische Größe. Das mulmige Gefühl ist je nach Destination mehr oder weniger stark ausgeprägt – im Fall von Kolumbien ist es nicht ganz schwach. Kurz darauf taucht fast zwingend die Frage auf, ob denn mein Leben in Zürich wirklich mehr wert ist als das, was meine Kreditkarte hergibt? Für meine Entourage vielleicht schon – aber sonst? Für mich bedeutet das Reisen immer auch, dass ich mich selbst als Faktor in einem gigantischen ökonomischen Gefüge denke, ich werde zum *Pax*, wie die Luftfahrtgesellschaften ihre Passagiere nennen, zur Nummer, zum Material. Das reißt mir keinen Teppich unter den Füßen weg, denn ich kann dem meine eigene Welt entgegenhalten – aber ich werde mir auf andere Art bewusst, was für einem Zufall ich das Königreich meiner Gedanken schulde, und wie empfindlich, wie ungeschützt dieses Imperium ist. Gleichzeitig fühle ich, was ich sonst nur weiß, nämlich dass jeder Mensch auf diesem Planeten ein Universum ist, das mit seiner Geburt beginnt – und im Moment seines Todes erlischt.

Der Wein hat auch etwas, das mich an Wald erinnert – er schmeckt nicht direkt harzig, und doch lässt mich etwas an das Holz von Nadelbäumen denken. Die Lakritze, die auf der rück-

seitigen Etiketle versprochen wird, kann ich in dem Wein nicht finden – oder ist sie vielleicht mein Wald?



Lufthansa-Flug LH543 von Bogota nach Frankfurt. (Donnerstag, 13. Februar 2013).

UNGEHEURE WELT

Valais Pinot noir Gérald Clavien à l'Ancienne Sierre 2005

Von außen unbewegt riecht der Wein zunächst nur nach dunkler Kirsche. Zieht man die Luft etwas stärker ein, schlägt einem aus seiner Tiefe ein heftiges, rauchiges Vanilleparfum entgegen – dazu eine überreife exotische Frucht, mal eher eine am Boden zerplatzte Jackfrucht, mal eine fast schon faulige Ananas. Oder ist da gar eine Durian mit im Spiel? Mit der Bewegung ist die Kirsche ganz vom Tisch, betreten wir mit leicht alarmierter Nase ein exotisches Fruchtgeschäft – es könnte sogar sein, dass wir ab und zu verbrannten Plastik riechen. Der Pinot ist wie eine unheimliche Erzählung – und lässt mir meine Umgebung so noch behaglicher erscheinen. Er ist die ungeheure Welt draußen vor der sicher verschlossenen Tür.

Wenn ich von einer längeren Reise zurückkehre, wenn ich mit meinem Fahrrad vom Bahnhof nach

Hause rolle, wenn ich über dem nächtlichen Zürichsee die verschneiten Berge glitzern sehe, wenn ich das alte, schwere Gartentor aufstoße und unter den mächtigen Ästen der Tanne zur Eingangstür gehe, wenn ich meine Jacke ausziehe und mir eine schwarze Olive in den Mund schiebe, die ich in meinem Kühlschrank gefunden habe, dann hüllt mich eigentlich immer wohlige Wärme und müde Geborgenheit ein – es kommt mir vor, als tauchte ich in das warme Wasser einer Badewanne ab. Vielleicht kann man diese Badewanne Zuhause oder gar Heimat nennen – ich glaube es ist einfach ein Ort, den ich schätzte, weil ich ihn auf komplexe Weise wiedererkenne, weil er mir vertraut ist, weil ich ihn beanspruche, weil ich die Anspannung der Reise hier lösen kann. Auch kann ich jederzeit ins Bett schlüpfen, mit meinem Schlaf den Roman meiner Reise beschließen. Gleichzeitig stellt sich



48. FLASCHE

Valais Pinot noir G. Clavien Cave Les Deux Crêtes à l'Ancienne AOC, 2005, 13 % Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von Gérald Clavien, Cave Les deux Crêtes* in Miège.

Getrunken am Donnerstag, 13. Februar 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Mövenpick Wein in Kloten (CHF 45.00 im November 2013).

ein tiefes Gefühl der Befriedigung ein, dass ich trotz meiner Ängste weg gewesen bin, dass ich in fernen Ländern ein wenig an Weltzuversicht gewonnen und erfahren habe, dass ich eben auch außerhalb meiner vertrauten Umgebung existieren, Lebendigkeit erhalten kann.

Die Feststellung, dass der Tourist, der Mensch auf Reisen nicht mehr wert ist als seine Kreditkarte hergibt, mag richtig sein – ist aber nur ein Teil der Geschichte. Mit Kredit ist der Reisende im Grunde anspruchslos – sind die Guthaben aber einmal aufgebraucht, dann wird er zum Problem. Und ist es nicht so etwas wie ein Trost, dass man immer die Option hat, zum Problem zu werden?

Im Mund ist der Wein trocken, mit einiger Säure, frisch, etwas rau, nicht sehr dicht. Von innen gerochen sind die Aromen etwas einfacher, weniger exotisch – dafür kommt etwas Medizinisches mit ins Spiel, was auch von der Bitterkeit herrührt. Spontan denke ich an einen altmodischen Hustensirup – oder an eine dunkle, bittere Frucht. Auch im Abgang hinterlässt der Pinot noir eine ziemlich bittere Note.



Ein Elefant und drei Tauben vor dem Naturhistorischen Museum in Wien. (Sonntag, 9. März 2014)

AHNUNGEN FESTHALTEN

Valais Pinot noir Cornulus Clos de Corbassière 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Kirschsäure und dunklem Karamell. Mit der Bewegung dreht sich etwas Kakao in den Vordergrund, begleitet von einer Spur Kardamom und einer Idee von Wolle. Zieht man die Luft nur ganz vorsichtig in die Nase ein, sind frische Himbeeren und reife Erdbeere da. Dann und wann zischt auch eine Idee von Schwefel vorbei – sie erinnert mich an das Steinsalz aus der indischen Küche oder an sehr reifen Käse.

Im Mund ist der Pinot noir mittelschwer, alkoholisch, etwas bitter und süß zugleich, fett. Von innen riecht er exotisch-würzig und sehr komplex. Ich erlebe abwechselnd Zimt, Sternanis, Kardamom, Salbei, Weihrauch, Benzin, dazwischen getrocknete, ab und an auch frische Kirschen – und Holunder. Das Ganze hat etwas von einem Fest, als würden ständig neue, aufwendig gewürzte Speisen durch den Raum getragen.

Es kommt mir in den Sinn, dass das aufmerksame Trinken und das Schreiben doch einiges gemein haben. Beide Tätigkeiten schaffen eigene Räume. Das Trinken durch die Konzentration und den leichten Rausch – das Schreiben auch. Hier wie da geht es ständig darum, Ahnungen festzuhalten, Ephemeres zu autorisieren, ihm Platz in der Wirklichkeit zu verschaffen.

Im Abgang spielt der Wein eine ganz leicht faulige Note aus, eine Idee von Moschus auch – ein gefährlicher Reiz.



49. FLASCHE

Valais Pinot noir Vielles Vignes Domaine Cornulus Clos de Corbassière Coeur du Clos

AOC, 2010 , 14% Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Stépane Reynard & Dany Varone* in Savièse.

Getrunken am Sonntag, 9. März 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Paul Ulrich in Basel (CHF 41.00 im März 2014).



Auf die Salomonen wird sie es heute nicht schaffen. Blaue Stunde am Zürichhorn. (Donnerstag, 14. März 2014)

«TERRIBLE SALOMONS»

Valais Pinot noir Salquenen Mathier Ambassadeur 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein ein wenig nach Weichselkirsche und nach Weihrauch. Mit der Bewegung gleitet aus dem Hintergrund eine leicht säuerliche Schokoladenote auf die Bühne, dazu etwas Tabak und etwas Sperma. Insgesamt aber ist der Duft eher verhalten. Im Mund ist der Wein zunächst sauer, kaum bitter, mit wenig spürbarem Tannin, voll, aber nicht schwer. Er fühlt sich jugendlich an, frisch. Von innen sind die Aromen fruchtig, Zwetschge und Himbeere, dahinter ein Veilchenton. Der Wein hat etwas Frivoles, Freundliches – beim Kauen entdeckt man eine leichte Note von Graukarton. Von einem *Ambassadeur* hätte ich mir allerdings mehr Tiefe erwartet, mehr Persönlichkeit.

Das erinnert mich an die Reiseberichte, die ich in den letzten Tagen online gelesen habe, namentlich

über Vanuatu, obwohl ich vielleicht gar nicht dorthin reisen werde. Die Berichte kamen mir vor als ob die Menschen ohne sich selbst unterwegs gewesen wären. Persönliches kommt in solchen Beschreibungen oft nur da zur Sprache, wo es dem zu Erwartenden entspricht. Im Stil von: «Nach einem ganzen Tag in XY taten mir ganz schön die Füße weh.» Oder: «Wir waren erleichtert, als wir das Basislager wieder erreichten.» Oder noch: «Als wir uns von der Familie verabschiedeten, die uns drei Tage lang so herzlich bewirtet hatte, war uns das Herz ganz schwer.» Das ist als gäbe es auf Reisen nur passende Gefühle. Und es kommt mir auch ein wenig vor, als seien die Empfindungen Teil eines Bewertungssystems – ein Kriterium, dass man alles richtig gemacht hat.

Dabei überwiegen auf Reisen doch die unpassenden Gedanken und Empfindungen. Da senkt



50. FLASCHE

Valais Pinot noir Salquenen Adrian Mathier L'Ambassadeur des Domaines Diego Mathier AOC, 2011, 13.5% Vol.

100% Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Adrian Mathier* in Nouveau Salquenen.

Getrunken am Donnerstag, 14. März 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunn in Zürich. Gekauft bei «Flaschenpost» (CHF 42.90 im November 2014).

sich die Sonne glutrot in den Ozean – und ich habe keinerlei poetisches Sentiment, sondern nur Angst vor der Nacht, die kommt und in der ich wieder schlecht schlafen werde. Oder die Einladung zum Tee – bei einer ganz reizenden Beduinenfamilie. Warum ist mir nicht danach? Warum will ich statt eines hochgezuckerten Tees lieber ein hochchemisches *Cola Light* trinken in der klimatisierten Cafeteria neben der Tankstelle?

Weinbeschreibungen sind oft ähnlich wie Reiseberichte – auch da hat man das Gefühl, die Verkoster seien ohne Körper und ohne Psyche vor der Flasche gesessen.

Mit der Zeit wird der Pinot noir im Mund etwas süßlicher – zugleich manifestiert sich in der Nase eine leicht stinkige Note, verfaulende Früchte, ein bisschen Exotik. Doch bleibt der Wein juvenil. Liegt es an mir, dass ich so wenig Aufregendes in ihm finde? Bin ich noch nicht reif für die Feinheiten dieses Weins? Oder habe ich die Flasche einfach zehn Jahre zu früh geöffnet? Was wird in zehn Jahren sein? Was wird morgen sein – ich fliege via Singapur nach Sydney und ein paar Tage später weiter nach Vanuatu oder auf die Salomon-Inseln, die «Terrible Salomons»? Wie sich das anhört – ich dachte immer, diese Welt gibt es nur bei Jack London. Bin ich dabei, mich an Fiktion zu übergeben?



Flug SQ346 aus Singapur kurz vor der Landung in Zürich – Blick von Platz 59A. (Montag, 31. März 2014)

EINE FRAGE DER HEMISPHERE

Valais Pinot noir Salgesch Hommage Rhodan 2011

Von außen unbewegt riecht dieser Wein, wenn er im Glas eine halbe Stunde hat atmen können, nach neuem Leder, nach Wolle und Kirsche – zieht man die Luft nur sanft in die Nase, quillt ein abendliche Blüte auf, schwer. Mit der Bewegung kommt mehr Frucht auf, ein leichter Kamin-Ton gesellt sich dazu, der dann und wann von einer Bienenwachsnote umspielt wird. Eine feine, leicht exotische Würze schwebt mit – schwarzer Pfeffer vor allem. Im Mund ist der Pinot samtig, er hat kaum Säure, wenig spürbarem Tannin – er schmiegt sich sanft an die Schleimhäute an. Von innen nehme ich gedörrte Zwetschen und Pinienkerne wahr, daneben irren getrocknete Tomaten durchs Bild. Giesst man den Wein frisch ins Glas, dann hat er zunächst eine fast etwas stinkig Note und viel mehr Frucht – auch im Mund. Dazu gesellt sich eine gewisse Bitterkeit, die an dunkle Schokolade denken lässt.

In den letzten zwei Wochen habe im Hunter Valley nördlich von Sydney und in Tasmanien verschiedene Pinot noir getrunken – bei jedem Glas habe ich auch Verbindungen zu den Pinot noir aus dem Wallis gesucht, die ich seit dem 5. November letzten Jahres verkostete. Natürlich habe ich Ähnlichkeiten gefunden – auch in Australien spielt die Traube entlang den Leitaromen aus der Familie der Kirsche (rote oder schwarze Süßkirsche, Weichselkirsche) und kann typische Noten von Pflaume oder Zwetschge, Leder, Wildfleisch oder Waldboden entwickeln. Insgesamt aber hat immer der Eindruck dominiert, diese Weine seien ganz anders – wie aus einer anderen Welt. Das sind sie natürlich auch. Aber ich habe mich immer gefragt, ob dieser Eindruck völliger Andersartigkeit wirklich nur daher kommt, dass diese Weine am anderen Ende der Erdkugel wachsen – oder ob es nicht auch mei-



51. FLASCHE

Valais Pinot noir Salquenen Cave du Rhodan Hommage
Grand Cru

AOC, 2011, 13.8% Vol.

100 % Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *Cave du Rhodan*, *Mounier Weine AG* in Salgesch. No. Z0024.

Getrunken am Montag, 31. März 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft in der Oenothèque Château de Villa in Sierre (CHF 26.50 im Dezember 2014).

ner Nase und meinem Gaumen sind, die in der südlichen Hemisphäre anders reagieren, die Dinge grundsätzlich anders wahrnehmen.

Gibt man dem Wein etwas Zeit, kullern auch ein paar überreifen Himbeeren durch den Mund – vor allem wenn man den Wein schlürft, ohne ihn ganz nach hinten zu ziehen. Auch bricht jemand eine Schokowaffel entzwei.