



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.