



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.