



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 Wollf. 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).