



Großes Spektakel mit kleinem Flugzeug: Sonnenuntergang über dem Zürcher Uetliberg. (Montag, 19. Mai 2014)

THEATER AM HIMMEL

Cornas Chaputier Les Arènes 2010

Von außen unbewegt riecht der Weine nach Zwetschge und Zimt, auch nach einem von der Sonne erwärmten Fruchtsalat. Mit der Bewegung beginnen kleine Walderdbeeren zu leuchten – schön reif, wie man sie auf Spaziergängen nur selten findet. Dazu gesellt sich ein Hauch von altem, dunklem Leder.

Im selben Moment, in den ich das Glas an die Lippen führen will, sehe ich die erste Schwalbe dieses Frühlings am Himmel. Sie ist etwa so groß wie das Flugzeug, das hinter ihr durchfliegt – beide lassen sich nicht von dem strahlenden Spektakel irritieren, das die untergehende Sonne zwischen der Silhouette des Uetlibergs und einem Band aus schwarz, grau und golden leuchtenden Wolken inszeniert. Der Flieger folgt stur seinem Kurs nach New York oder Buenos Aires – und der Vogel setzt

ebenso borniert seine Jagd nach Insekten fort. Einen Moment lange stelle ich mir vor, das Flugzeug würde wie die Schwalbe fliegen, die in scharfen Kurven, Loops und Zuckungen durch den Himmel ruckelt. Ich stelle mir vor, wie die Tomatensäfte durch die Luft geschleudert werden – nur das, alles andere schenke ich mir.

Im Mund ist der Wein fruchtig und frisch, mit ziemlich viel Tannin ist spürbar, eher weich, leicht aber gut strukturiert. Von innen riecht er nach reifem Cassis, mit einer leicht ätherischen Note. Eine Idee von warmem Blätterteig schwingt mit, ein Vol-au-vent, frisch aus dem Ofen – vielleicht sind es auch geröstete Erdnüsse. Im Abgang bemerke ich ein Stück Johannisbeerkuchen, das man etwas lange auf einem von der Sonne beschienenen Tisch hat stehen lassen. Wenn man den Wein etwas im



55. FLASCHE

Cornas M. Chapoutier Les Arènes

AOC, 2010, 13.5 % Vol.

100 % Syrah

Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *M. Chapoutier* in Cornas und Tain l'Hermitage.

Getrunken am Montag, 19. Mai 2014 auf dem Dach meines Wohnhauses über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Coop in Zürich (CHF 39.90 im November 2013).

Glas ruhen lässt, dann nimmt die Zimt-Note in der Nase zu, im Mund schält sich eine Idee von Karamell heraus.

Jetzt sehe ich, dass eine Mücke auf dem Spiegel meines Weines schwimmt – und plötzlich kommt mir die Jagd der Schwalben ein wenig theatralisch vor.