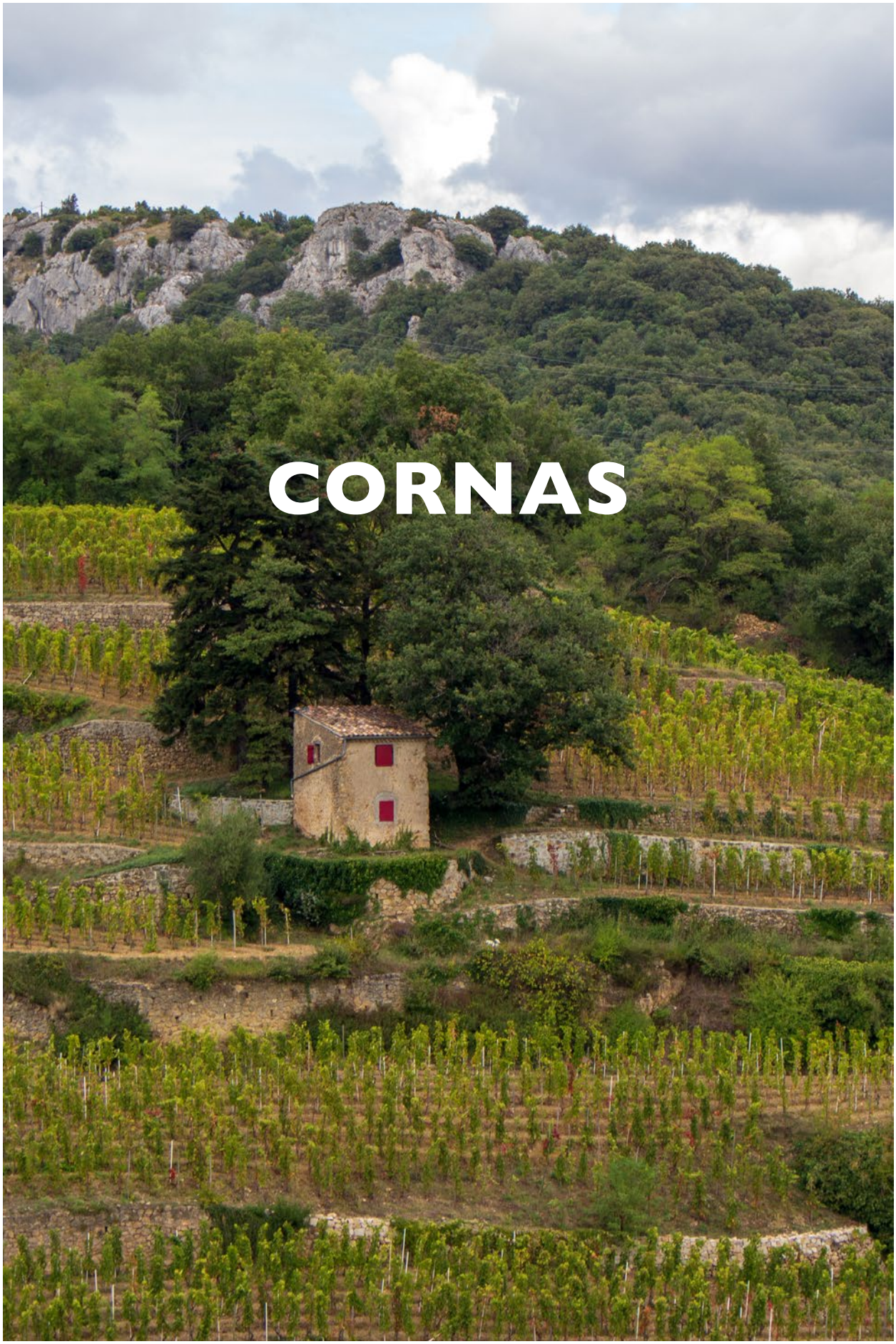
CORNAS

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.**

Syrah in Cornas. (10/2013)

AROMEN

Babywindel
Backpflaume
Baumrinde
Blätterteig
Bleistiftmine
Brombeere, unreif
Cassis
Chromstahl
Fruchtsalat, von Sonne erwärmt
Gewürznelke
Himbeerkonfitüre
Johannisbeere
Karamell
Leder, alt
Lindenblütentee
Maiglöckchen
Marktplatz nach Marktende
Mozzarella im Wasser
Pfefferminze
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
Pfeffer, weiß
Rasierwasser
Schokolade, dunkel
Sojasauce
Stall, sauber
Teer, heiss
Trockenfleisch
Veilchen
Wunddesinfektionsmittel
Zimt
Zwetschge

***Titelbild*: Die Weinberge von Cornas besetzen ein hügeliges Gebiet am westlichen Ufer der Rhone, wenige Kilometer nördliche von Valence. (10/2013)**

Zwischen dem 19. Mai und dem 12. August 2014 habe ich insgesamt 9 Flaschen *Cornas* verkostet. Die dabei entstandenen Texte werden auf diesen Seiten vorgestellt. Ihnen vorangestellt ist eine kurze Episoda, die ein halbes Jahr vor Beginn der Degustation in den Weinbergen entstand.

Episoda

Der Bergfresser
(Freitag, 11. Oktober 2013 – Cornas, Ravin de Sauman)

Flaschen

140519 Cornas Chaputier Les Arènes 55
140525 Cornas Les Vins de Vienne Les Farnauds 56
140527 Cornas Courbis Les Agathes 57
140601 Cornas Colombo La Roche 58
140603 Cornas Les Loubas 59
140607 Cornas Auguste Clape 60
140630 Cornas Reynaud Rebelle 61
140805 Cornas Chaputier Les Arènes 62
140812 Cornas Matthieu Barret Les Terrasses 63

DER BERGFRESSER

Freitag, 11. Oktober 2013 – Cornas (Frankreich) Ravin de Sauman

44.964607,4.841194

«Wenn ich diese Straße sehe, dann muss ich immer an Samuel denken», sagt Madame Pasela, schiebt sich eine Traube in den Mund, schubst die feine Hornbrille zurecht und wischt sich dann Daumen und Zeigefinger an ihrer leuchtend roten Hose ab.

«Bedienen Sie sich ruhig», sagt sie und grinst schelmisch: «Man kommt sich zwar wie ein Dieb vor, doch die holt hier niemand mehr ab.» Tatsächlich haben die Winzer von Cornas die Ernte längst eingefahren, nur da und dort hängen noch einzelne Beeren oder kleine Trauben an den Stöcken. Und Madame Pasela kennt sich aus, denn schließlich arbeitet sie für die Gemeinde und ich bin sicher nicht der erste Tourist, dem sie den Weg zum *Sentier découverte de l'appellation Cornas* zeigt.

Wir stehen mitten in den Reben, auf dem Rücken eines langgezogen Hügels. Hinter uns liegt das Dorf, etwas weiter östlich fließt die Rhone nach Süden. Vor uns führt ein Feldweg im Zickzack steil einen Hügel hinauf. «Erinnert sie der Weg an Samuel, weil er ein S beschreibt?», frage ich und schiebe mir nun auch eine dieser dunklen Syrah-Beeren in den Mund. Sie schmeckt süß und erdig, hinterlässt aber ein pelziges Gefühl auf der Zunge.

«Nein, das ist mir noch gar nicht aufgefallen. Ich denke an Samuel, weil der Kleine diese Straße immer wieder hochgegangen ist, meist mehrmals am Tag. Und dort hat er sich dann hingesetzt.» Sie zeigt auf die Kuppe gegenüber, schüttelt leicht den Kopf, zieht die Unterlippe zwischen die Zähne.

Ob ich ihr sagen soll, dass ich auch Samuel heiße? Das gehört zwar nicht zur Sache. Oder doch? Namen spielen immer eine Rolle. Ein Samuel hat

mit einem anderen Samuel immer etwas gemeinsam. Der Name knüpft so etwas wie ein feines Band, so absurd mir das auch immer vorkommt.

«Wer ist denn Samuel?»

«Er war der Sohn einer Näherin, die einige Jahre hier lebte. Er war, sagen wir: *speziell*.»

«Speziell?»

«Nun, er bestieg jeden Morgen diesen Hügel, setzte sich immer an die gleiche Stelle und stopfte sich Erde und Steine in den Mund. Ich weiß nicht, wie oft seine Mutter den Berg hoch gerannt ist, um ihren Samuel zu holen. Endlose Male hat sie auf ihn eingeredet, ihm geduldig die Steine aus den Fäusten gelöst, ihn gebeten, ihn angefleht, mit einer Engelsgeduld, immer freundlich, aber manchmal mit Tränen in den Augen.»

«Ist es nicht normal, dass sich kleine Kinder alles mögliche in den Mund stopfen. Das hört ja dann irgendwann auf.»

«Samuel war schon über zehn Jahre alt!»

«Oh, was wollte er denn erreichen?»

«Er wollte den Berg aufessen. Das sagte er auf jeden Fall so.»

«Den Berg? Den da?»

«Er wollte das unbedingt. ‹Ihr werdet schon sehen›, sagte er immer wieder mit seiner piepsigen Stimme, ‹eines Tages ist der Berg weg und ihr werdet euren Augen nicht trauen. Und dann werdet ihr mich bitten, euch den Berg zurückzugeben.› Ich glaube, er wollte damit irgendjemandem etwas beweisen.»

«Seinem Vater vielleicht?»

«Möglich, der ist hier nie aufgetaucht. Ich weiß nicht, ob Samuel ihn überhaupt kannte.»

«Und heute?»

«Der Junge war einfach nicht von seiner Idee abzubringen. Oft ist er fast an den Steinchen erstickt. Irgendwann hat die Mutter ihren Samuel in ein Heim geben müssen. Wenig später ist auch sie selbst weggezogen.»

Wieder reibt sich Madame Pasela die Finger an der roten Hose sauber, lange, als klebe etwas ganz fest daran. «Ich träume manchmal davon, dass der Berg nicht mehr da ist. Die Träume sind so real, dass ich nach dem Aufwachen sofort zum Fenster rennen muss, um nachzusehen. So könnte man fast sagen, es sei ihm auf eine gewisse Weise doch gelungen.»

«Was meinen Sie?»

«Nun, den Berg zu fressen.» Immer noch reinigt Madame Pasela ihre Finger an dem roten Stoff. Und ich bin plötzlich froh, dass ich mich zurückhalten konnte, ihr meinen Namen zu nennen.

© HOIO | www.hoio.org

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. Chaputier 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.

Auf dem Massaweg über Blatten. (Sonntag, 26. Mai 2014)

UNBEFLECKTE EMPFÄNGNIS

Cornas Les Vins de Vienne Les Farnauds 2006

Von außen unbewegt riecht der Wein nach etwas zu stark gekochter Himbeer-Konfitüre – und ein wenig nach Maiglöckchen. Die Bewegung bringt eine Rasierwasser-Frische auf die Bühne, eine gewisse Alkoholschärfe mit blumigen Noten, neues Leder auch, eine Idee von etwas künstlicher Pfefferminze. Im Mund ist der Wein eher säuerlich, nicht sehr schwer, lebendig, mit spürbaren Tanninen. Von innen riecht er nach Johannisbeere und dunkler Schokolade, auch hier weht eine Ahnung von Pfefferminze mit, dazu etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Baumrinde. Irgendwo liegt aber auch eine Babywindel herum.

Es gehört zu den vielen Vorzügen eines Weins, dass man ihn folgenlos missverstehen kann – auf jeden Fall, wenn man nicht professionell mit ihm zu tun hat. Bei anderen Begegnungen, die wir in unserem Leben haben, ist das nicht so – wobei sich gewisse Muster besonders oft wiederholen. Ein typisches Pattern ist schon in der Bibel beschrieben. Da kommt ein Engel und spricht – etwas von dem, was er sagt, hat für eine junge Frau Bedeutung. Sie fühlt sich betroffen – oder, wie es in der Heiligen Schrift so schön heißt: «und Maria bewegte die Worte in ihrem Herzen».

Im Alltag passieren solche Verkündigungen ständig: jemand sagt etwas – und jemand versteht etwas, das ihn betrifft, bewegt, beschäftigt, bedrängt. Der Sender ahnt nichts und fliegt fröhlich weiter. Der Empfänger aber frisst das Wortsperma in sich hinein, brütet es aus, leidet – ohne sich zu fragen, ob er eine unbefleckte Empfängnis wirklich so ernst nehmen muss, ob der Engel wirklich das gemeint hat, das gewollt hat, was jetzt passiert. Wie viel leichter würden wir leben, wenn wir bei

56. FLASCHE
Cornas Les Vins de Vienne Les Balcons du Rhône Les Farnauds AOC, 2006, 13.5 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *Les Vins de Vienne (Cuilleron Gaillard Villard)* in Cornas und Seyssuel.

Getrunken am Sonntag, 25. Mai 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *E. Leclerc* in Saint-Louis (€ 25.47 im Januar 2014).

Verkündigungen jeder Art grundsätzlich noch einmal nachfragen würden.

Mit der Zeit wird die Windel zu einem von der Sonne beschienen Heidestrauch, an dem schwarze Kirscherdbeeren hängen.

Ein Elefant des Zirkus *Knie*, gesehen von der Parkhauskabine auf dem Zürcher Bellevue. (Dienstag, 27. Mai 2014)

NICHT INTERESSIERT

Cornas Courbis Les Agathes 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach etwas säuerlicher Erdbeere. Im Hintergrund aber liegt verfaultes Gemüse herum – ein Odem, wie ihn Marktplätze verströmen, wenn die Händler abgezogen sind. Das ist nicht unangenehm in dieser Dosierung, es macht den Wein interessant, es gibt ihm eine Geschichte. Die Bewegung bringt im ersten Moment eine staubige Note in den Vordergrund – aber wenn man das Glas danach etwas stehen lässt, bildet sich über dem Cornas eine würzige Note, wie sie manchmal auf Trockenfleisch etwa aus dem Wallis zu finden ist. Zieht man den Duft nur ganz sanft in die Nase, haucht ein blumiges Damenparfum vorbei – Veilchen liegen in der Sonne auf einer frisch geteerten Straße.

Im Mund ist der Wein gut strukturiert, sanft säuerlich, etwas bitter, mit sehr viel spürbarem Tannin, richtig pelzig. Von innen rieche ich unreife Erdbeeren, vielleicht etwas saure Brombeere dazu. Der Wein ist etwas harsch, wirkt verschlossen. Je größer der Schluck ist, den man in den Mund nimmt, desto mehr gibt der Wein aromatisch her – es ist, als ob er sich in kleinen Dosen nicht manifestieren kann.

Aber vielleicht habe ich mir heute auch die Nase verdorben. Ich saß den halben Tag lang in meinem Büro, mit offenem Fenster. Draußen auf dem Bellevueplatz gastiert in diesen Tagen der *Knie*, und mehr oder weniger direkt unter meinem Fenster hat der Zirkus seinen Zoo aufgebaut: Kamele, Pferde, Hunde, Ziegen – was halt alles so Kunststücke machen kann in der Manege (Tiger werden wohl keine mehr dabei sein). Der Zoo riecht nicht sehr stark – heute aber blies der Wind so, dass mir immer wieder Schwaden ins Büro getrieben wurden,

57. FLASCHE
Cornas Courbis Les Agathes
AOC, 2010, 13.5 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *L. und D. Courbis* in Cornas und Châteaubourg.

Getrunken am Dienstag, 27. Mai 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *E. Leclerc* in Saint-Louis (€ 28.21 im Januar 2014).

eine Mischung aus Dung und Stroh, nicht unangenehm. Irgendwann glaubte ich, den Elefanten herauszuriechen – ein etwas stärker trockener Duft, Noten von Muskat. Dann fragte ich mich, ob der Elefant wohl auch mich aus den ganzen Düften herausriechen konnte, die ihn umgaben. Die Idee gefiel mir, dass er mich riechen konnte und sich vielleicht vorzustellen versuchte, wie ich aussah. Ich fühlte mich dem Elefanten mit jeder Stunde etwas näher, ja es waren fast schon freundschaftliche Gefühle, die mich mit dem Wesen da draußen verbanden. Irgendwann verließ ich das Büro und ging zum Zoo, um mich dem großen Freund zu zeigen. Ich erhoffte mir so etwas wie ein freudiges Wiedersehen – doch das Tier war nicht interessiert.

Pariser Untergrund: Führt die Tür zu den Schienen von Linie 5? (Sonntag, 1. Juni 2014)

AUF DEN SCHIENEN DER LINIE 5

Cornas Colombo La Roche 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Brombeeren und nach etwas abgestandenem Orangensaft, der sich mit der Zeit in eine leicht feucht gewordene Pfeffermühle verwandelt. Mit der Bewegung kommen holzigere Noten auf, dunkle Schokolade und entfernt Zimt, das Wasser von Mozzarella. Trotz seiner Jugend hat der Wein in der Nase eine Dichte, eine fruchtige Dringlichkeit.

Das erinnert mich an die Lautsprecherstimme, die Reisenden heute früh in der Pariser Metrostation République mitteilte, dass die Linie 5 vorübergehend lahmgelegt sei weil jemand auf den Schienen stehe – oder, wie es die Stimme in schönster Amtssprache formulierte: «nos agents sont en cointervention suite à la présence d'un individu sur les voies». Ich wartete auf einem anderen Bahnsteig und konnte also nicht sehen, was wirklich los war. Möglicherweise war ein betrunkener Clochard von seiner Schlafbank in den Schienengraben gerollt. Oder ein übermütiger Teenager wollte seiner Freundin beweisen, dass er halb Paris zu ihren Füssen lahmlegen konnte. Vielleicht spielte sich da auch die finale Szene eines längeren Dramas ab – ein Film dazu müsste zwingend so beginnen: quietschendes Metall, mit rauchenden Pneus schlittert die Linie 5 in Notbremsung über die Schienen, die Passagiere werden in den Wagons übereinander geworfen, Hände greifen verzweifelt nach Haltestangen, ein Mobiltelefon fliegt dicht über dem Boden unter den Sitzen durch. Endlich steht der Zug, dreißig Zentimeter vor einem Mann, der scheinbar unbeteiligt auf den Schienen sitzt, unrasiert, in einem schmutzigen Trenchcoat. Polizisten rasen herbei, Feuerwehrleute, Bahnpersonal, Sanitäter. Während wir wissen, dass sich die Beamten auf

58. FLASCHE
Cornas Jean-Luc Colombo La Roche
AOC, 2011, 13.5 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *Jean-Luc Colombo* in Cornas.

Getrunken am Sonntag, 1. Juni 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *E. Leclerc* in Saint-Louis (€ 26.65 im Januar 2014).

ihre Problemlösungsroutinen konzentrieren, rückt der Film das Gesicht des Mannes in den Vordergrund – und blendet dann den Anfang der Geschichte ein, als alles noch gut schien, der Mantel des Mannes noch sauber war und sein Gesicht rasiert. Es ist eigentlich anzunehmen, dass es diesen Film schon gibt. Aber vielleicht war auch alles anders. Vielleicht sah eine Frau, wie die Umrisse einer Gestalt aus ihren Träumen im Tunnel verschwand und folgte ihr in die Dunkelheit – alle Warnrufe ihrer Mitreisenden ignorierend. Während sich die Welt auf dem Perron der Linie 5 organisiert, um die Verschwundene zu suchen, lieben sich die zwei in einer modrigen Nische, auf ihre Kleider gebettet, zwischen kleinen Tüten mit Rattengift.

Im Mund ist der Wein leicht säuerlich und frisch, dabei doch samtig weich, komplex aber nicht schwer, ein wenig Tannin ist spürbar. Von innen dominieren zunächst eher saure kleine Früchte, Johannisbeeren und Cassis, unreife Brombeeren auch. Der Wein ist etwas verschlossen, doch mit der Zeit lässt sich eine Schokolade-Note und etwas leicht angesengtes Holz aus seinen Tiefen kauen. Lässt man das Glas länger stehen, bildet der Wein ein ziemlich markantes Gewürznelkendüftchen aus. Auch eine freundliche kleine Kellernote ist da – wen wundert‘s.

Beginn einer Baustelle – Zollikerstrasse über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. (Dienstag, 4. Juni 2014)

ERSTE RISSE

Cornas Les Loubas 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Himbeeren und feuchtem Sand – auch ein Hauch von dunkler süßer Schokolade ist da. Die Bewegung bringt ein kräftiges Parfum in den Vordergrund: Veilchen, Chromstahl und weißer Pfeffer. Im Mund ist der Wein kompakt, eckig, mit deutlichen Tanninen und leichter Säure. Von innen dominieren saure Früchte, unreife Brombeere zuvorderst, dazu eine kantige Kakao-Note. Etwas geröstetes Brot steht da, nicht ganz frisch aus dem Ofen. Dunklere, reifere Früchte (Pflaumen, Walderdbeeren) funkeln im Hintergrund, werden aber stets von den sauren Kollegen am Bühnenrand überspielt. Ab und zu huscht eine Büschel Lavendel vorbei – es lässt mit der Zeit Bilder aus dem Tal der Rhône aufsteigen, dem südlichen allerdings. Der Wein ist eher verschlossen und ein bisschen harsch – gerade heute hätte ich mir etwas mehr Ermunterung gewünscht.

Den ganzen Tag lang fühlte ich mich verletzt – als hätte mich etwas verwundet oder gekränkt, als sei mir eine traurige Neuigkeit mitgeteilt worden. Es dauerte einen Moment bis ich verstand, was das Gefühl provozierte. Hinter meinem Wohnhaus, wo bis vorgestern noch eine Wiese war, auf der die Füchse sich in der Sonne suhlten und Grillen in die Stille der Nacht hinein sangen, starrt mich jetzt der kahlrasierte Schädel der Erde an. Es begann ein wenig wie vor ein chirurgischen Eingriff, wenn erst einmal die Haare da wegrasiert werden, wo später das Skalpell ansetzen wird: ein Traktor erschien, der das hohe Gras und die Büsche niedermähte. Dann fuhr der erste Bagger auf und schälte die Haut der Erde ab. Er tat dies mit einer erstaunlichen Sorgfalt – was mir sehr unpassend vorkam, jedenfalls wäre es mir lieber gewesen, er hätte sich brutal in den Boden gehackt.

59. FLASCHE
Cornas Les Loubas
AOC, 2010, 13.5 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *Les Loubas (Vigneron Mariela Molinari)* in Cornas und Châteauneuf-sur-Isère.

Getrunken am Dienstag, 3. Juni 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Jelmoli Food Market* in Zürich (Fr. 58.00 im Juni 2014).

Wo ich bisher den Wechsel der Jahreszeiten beobachtet habe, werde ich in den nächsten Monaten den Fortschritt auf der Baustelle registrieren. Anstelle der Vögel werden mich am Morgen die Kräne wecken, die ihre langen Arme knacksend über mein Bett hinweg schwingen. Der Wiesenduft wird vom Geruch feuchten Betons abgelöst und statt Blütenpollen wird Staub durchs Fenster geweht. Ganz bestimmt wird es Risse in den Mauern unseres alten Hauses geben. Die wichtigere Frage aber ist, ob es auch Risse in der Seele geben wird?

Mit der Zeit spielt sich eine hölzerne Note auf, begleitet von etwas dunklem Karamell und einem Hauch von Mandel. Im Abgang kaue ich ein sehr süßes Himbeerbonbon heraus – ein kleiner Trost.

Einer, der Lust hat auf ein Bad – im Basler Rhein. (Sonntag, 7. Juni 2014)

REINER SCHMUTZ

Cornas Auguste Clape 2008

Von außen unbewegt riecht der Wein nach weißem Pfeffer, nach Veilchen, feuchter Erde, Rauch. Mit der Bewegung kommt eine reife Cassis-Frucht dazu – so reif wird die Beere in der Natur draußen nie. Dazu gesellt sich eine Ahnung von Sojasauce und Bleistiftmiene.

So wie es Weine gibt, die einfach nicht zu bestimmten Speisen passen, gibt es auch Stimmungen, die nicht zu der Welt passen, durch die sie getragen werden. Es ist Sommer geworden, doch mir ist nicht nach Baden zumute. In der ganzen Stadt riecht es nach dem aggressiven Rauch von Wegwerfgrills, Frauen spazieren in Bikinis durch die Straße und setzen ihre blauen Flecken den Strahlen der Sonne aus. Männer zeigen ihre Sixpacks her – oder jedenfalls die Stelle, an der sie gerne ein Sixpack hätten. Und alle haben Tattoos, selbst die Alten, bei denen die Badehose nur einer feiner Farbstreifen im Fleisch ist. Es summt und brummt vor allem an der Wasserkante – es ist, als stünden die Menschen unter dem Zwang, gute Laune verbreiten zu müssen, Feststimmung. Ich würde mich gerne anstecken lassen – nur zu was eigentlich? Zum Salsa-Hören und Bierdosen durch die Welt tragen? Zum Federballspielen oder Eisessen? Zum Jointrauchen, Würstchenbraten, Sonnenbaden? Ich fühle mich wie eine Flasche, die man zu spät entkorkt hat – es fehlt mir an Luft.

Im Mund ist der Wein samtweich, mit immer noch sehr lebendigen Tanninen, eher leicht, komplex. Noten von Weihrauch, sehr reifen Brombeeren und gebackenen Pflaumen stemmen sich gegen eine leicht mineralische Note. Der Wein hat etwas Schmutziges, wobei er auf eine sehr reine Art schmutzig ist.

60. FLASCHE

Cornas Auguste Clape
AOC, 2008, 13 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *Auguste Clape* in Cornas.

Getrunken am Samstag, 7. Juni 2014 am Rhein-Ufer in Basel. Gekauft bei *Au Monde du Vin* in Saint-Louis (€ 56.00 im Juni 2014).

Abendwolken über Zürich – aus dem Kopfstand gesehen. (Montag, 30. Juni 2014)

ICH KANN DEN KOPFSTAND NICHT

Cornas David Reynaud Rebelle 2009

Von außen unbewegt riecht der Wein erst markant nach Frucht, dann aber heftig nach Teer – dazu gesellt sich eine leicht fiese exotische Note, wie man sie zum Beispiel in fermentiertem Tofu aus China oder finden kann. Die Bewegung lässt dunkle Früchte auf den heißen Teer prasseln, auch wird eine Flasche mit Wunddesinfektionsmittel geöffnet – oder ist es ein Hustensirup wie aus Kindertagen? Da ist viel Hitze in diesem Cornas, etwas Versengtes.

Das passt. Es passt zur Zeit, die ständig verbrennt, was ist, die immer mehr Kohle in unser Leben schiebt – jeden Tag ein Stückchen dazu. Und es passt zu meinem Herzen, das unruhig ist und gerne klein wäre, das sich in ein Bilderbuch flüchten möchte, in eine Kindergeschichte, die gut ausgehen wird. Wieder liegt meine Mutter im Spital, bedrängt, bedroht, besetzt. Und ich bin auf meinem Dach, schaue mir den Himmel aus einem Kopfstand an, den ich nicht kann, trinke Wein.

Wein ist ein wunderbarer falscher Trost. Er verschiebt die Fragen, die sich nicht beantworten lassen, auf einen späteren Zeitpunkt – und drängt die Angst, die damit verknüpft ist, in etwas verschwommenere Zonen ab. Was soll man auch sonst mit diesen Fragen tun?

Auch im Mund ist es Teer, der regiert, dazu wird ein zu stark aufgegossener Schwarztee verschüttet – es bleibt zunächst eine bittere Note zurück und ein Zungengefühl, als hätte man eine Straße abgeleckt. Mit der Zeit aber treten doch wieder dunkle Früchte auf, in würzigen Roben, bekleckert mit Bratensauce, Veilchen, Lavendel, Buchs-Hecke, eine Felswand, über die der Regen läuft. Doch der

61. FLASCHE

Cornas David Reynaud Rebelle Éclats de Granit
AOC, 2009, 13.5 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *David Ryenaud* in Cornas und Beaumont Monteux.

Getrunken am Montag, 30. Juni in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Flaschenpost* (CHF 58.50 im Mai 2014).

Wein packt immer wieder neue Überraschungen aus. Plötzlich ist man in einem Stall, hat eine frisch gewaschene Kuh vor sich, einen Eimer mit Milch, den eben geputzten Steinboden einer Küche – und dann schiebt er uns wieder eine gezuckerte und mit etwas Parfum besprühte Brombeere in den Mund.

Kurs 917 der *Korean Air* über Novosibirsk. (Dienstag, 5. August 2014)

ALTE BEKANNTE

Cornas Chaputier Les Arènes 2008

Von außen unbewegt riecht der Wein nach dunklen Früchten, nach verbranntem Gummi, Teer, verkochtem Pflaumenmus, dunklem Karamell. Die Bewegung bringt zunächst den Alkohol in den Vordergrund, dann etwas weniger dunkle Fruchttöne, eine leichte Fäkalnote schwingt ab und zu mit – und doch hinterlässt der Cornas einen hellen, freundlichen Eindruck. Im Mund ist der Wein komplex, nicht zu sauer, mit gut eingebundenen Tanninen, aber doch noch etwas adstringierend. Von innen gerochen hat er eine markante Schokoladenote, etwas Hellfruchtiges wie von süßer Orange, an der noch der weiße Pelz klebt, eine leichte Bitterkeit.

Es gibt manche Gefühle, die sind wie alte Bekannte – sie stellen sich so selbstverständlich ein, als hätten sie einen eigenen Schlüssel zu jeder Kammer unseres Herzens. Dazu gehört auch die ungute Vorahnung beim Griff zum Telefon, das mich mit meinem Elternhaus verbinden soll – die Angst, dass dort etwas im Argen liegen könnte. Heute habe ich Gründe dafür, denn meine Mutter ist krank, sehr krank. Das Gefühl aber ist älter. Ich hatte es schon, als Vater und Mutter noch in bester Verfassung waren – ein glückliches Paar, wie es schien, gewappnet für alles, was da kommen würde. Warum nur halten wir Gefühle so oft für Fehlleistungen – bloß, weil sie nicht in unsere Vorstellung passen.

Mit der Zeit entwickelt der Wein leicht florale Noten, Lindenblütentee kommt uns in den Sinn, getrunken neben einem Grill mit letzter Glut. Ein schöner Wein – reicher noch als es der 2010er aus demselben Haus, den wir zu Beginn unserer Reihe aus Cornas gekostet haben.

62. FLASCHE

Cornas M. Chaputier Les Arènes
AOC, 2008, 13.5 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *M. Chapoutier* in Cornas und Tain l'Hermitage.

Getrunken am Dienstag, 5. August in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *E. Leclerc* in Saint-Louis (€ 32.50 im Januar 2014).

Die Abendsonne bricht sich im staubigen Fenster meiner Wohnung in Zürich. (Dienstag, 12. August 2014)

WAS DA IST

Cornas Matthieu Barret Les Terrasses 2009

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Früchten, die am Boden liegen und anfangen, zu Alkohol zu werden – ein leicht säuerliche Note dominiert das Erleben. Mit der Bewegung spielt sich eine heftige Würze in den Vordergrund, die dann aber allmählich sanfteren Tönen weicht. Da ist feuchtes Kaffeepulver, das in einem Papierfilter erkaltet ist. Auch Himbeeren trocknen in der Sonne und geben sich dann und wann für kleine Walderbeeren aus.

Im Mund ist der Wein auf eine fast etwas agressive Art säuerlich, leichte Tannine. Es dominiert eine fidele und etwas banale Fruchtigkeit, die ganz und gar nicht zum Erlebnis der Nase passen will. Es ist als löse sich der Körper eines Teenagers aus den Kleidern eines alten Mannes. Hat man diesen Kontrast erst ein wenig verdaut, werden dem Gaumen in fast schon aufdringlicher Weise Walderdbeeren serviert – doch die wirken künstlich wie in einem heftigen Kaugummi. Tiefe wird hier von einer seltsam fruchtigen Säure verhindert, die alles banalisiert.

Während ich mich von diesem Cornas enttäuschen lasse, habe ich das Bild meiner Mutter vor Augen, die ich heute in einem Spital am Stadtrand von Basel besucht habe. Seit zwei Monaten bekommt sie ihre Nahrung aus einem Plastiksack, den sie an einer Stange auf Rädern neben sich durch die Welt schiebt – wenn sie denn gerade die Kraft hat, sich zu bewegen. Als ich mich von ihr verabschieden wollte, kam eine junge Ärztin zu Besuch – ein Kopf voller roter Locken und eine Stimme, die sich anhörte als ziehe sie ständig Luft durch die Mundwinkel ein. Sie erklärte meiner Mutter, dass sie bis zur Erholung ihrer akut entzündeten Gallenblase

63. FLASCHE
Cornas Matthieu Barret Les Terrasses du Serre
AOC, 2009, 13.5 % Vol.
100 % Syrah
Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von *Matthieu Barret, Domaine du Coulet*, in Cornas. Vin de raisins issue de la culture biologique et biodynamique.

Getrunken am Dienstag, 12. August 2014 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Flaschenpost* (CHF 72.90 im Mai 2014).

ganz auf die Brühen, Breie und Säfte verzichten müsse, die in den letzten Wochen die kulinarischen Höhepunkte ihres Lebens darstellten. Kaffee ja – aber ohne Milch.

Ob es wohl im Alltag meiner Mutter noch irgendetwas gibt, das sie genießen kann? Das Genießen hat mit Hingabe zu tun, mit Konzentration, mit Präsenz – es ist die Kunst, das ins Zentrum zu rücken, was da ist. Wie wäre ich an der Stelle meiner Mutter? Wonach würde ich suchen? Worüber würde ich sprechen? Wie würde ich mit mir umgehen?

Ich habe heute in ihre Augen gesehen, die wässrig geworden sind. Ich mag mich nicht erinnern, dass ich zuvor je in ihre Augen geschaut hätte. Natürlich hat sie immer wieder ihren Blick auf mich gerichtet – und ich wohl auch zurück. Aber in ihren Augen war früher immer eine Intention, ein Plan, sie schienen etwas vorzubereiten, schon ein Stück weiter zu sein, durch die Morgenröte hindurch bereits das Abendrot zu erspähen, sich beim Apéro aufs Dessert zu freuen. Heute aber waren ihre Augen da.

Ich wollte die Hand meiner Mutter fotografieren. Aber ich wusste nicht, wie ich das erklären sollte. Also habe ich den Apparat in der Tasche gelassen. Stattdessen habe ich die Sonne fotografiert, die sich gerade im staubigen Fenster meiner Wohnung brach, als ich nach Hause kam.