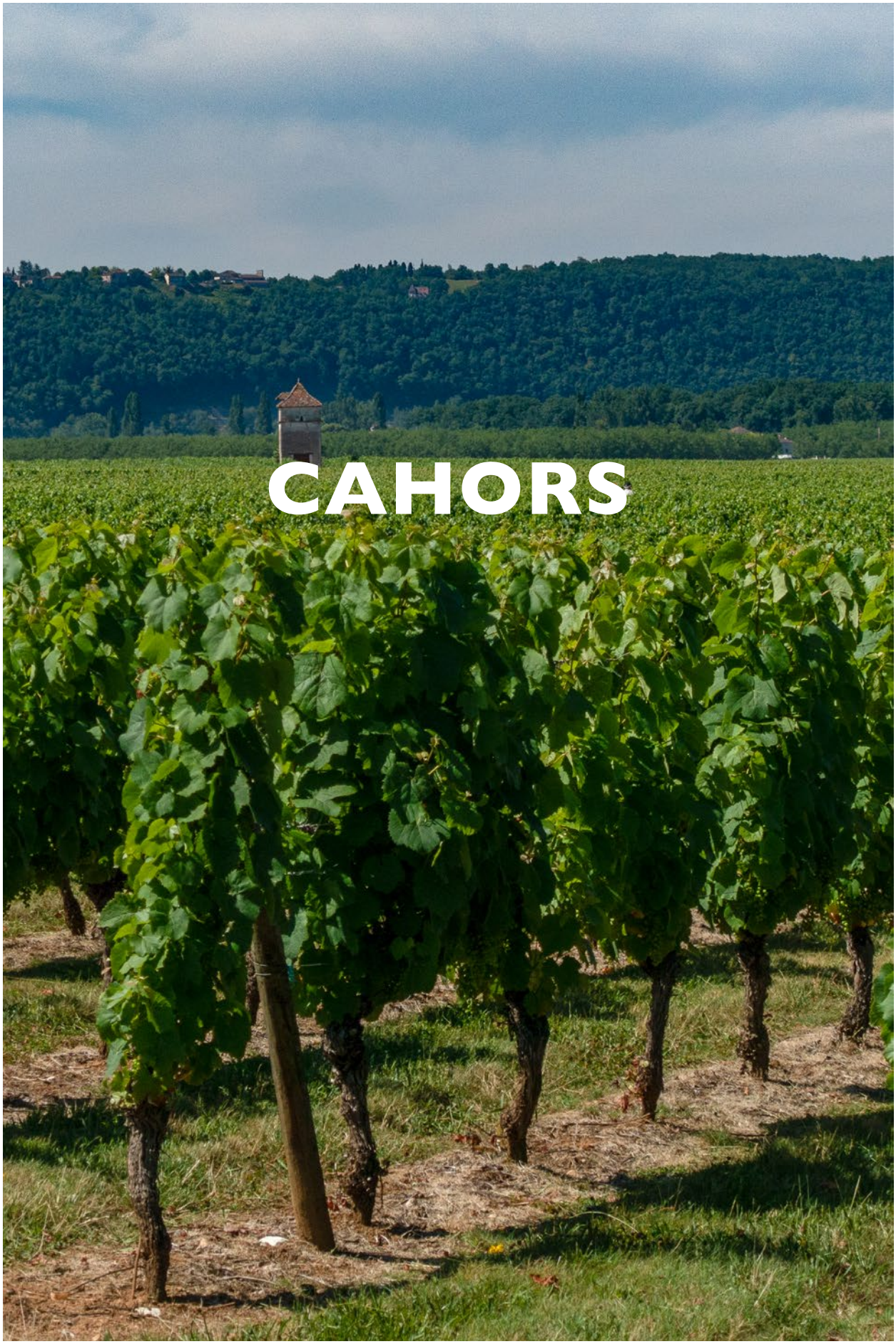


CAHORS

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.**

Côt (Malbec) ist eine alte Sorte aus der Gegend von Cahors: Rebstöcke bei Caillac. (7/2014).

AROMEN

Automotor, halb abgekühlt
Badezimmer, frisch geputzt
Brombeere
Cassis
Dörrfrüchte
Grillfleisch, rot
Haselnuss
Himbeergeist
Holz, verbrannt
Hustensaft
Industriebrache
Kernseife
Leder, alt
Malz
Minze
Mon Chéri
Petroleum
Pfeffer
Pfeifenrauch
Pflaumen
Pilz
Pissoire
Schokolade, säöuerlich
Schuhkarton
Schwarztee
Staub
Tabak
Wacholder
Zwetschge
Zwetschgenkuchen

***Titelbild*: Ein Teil des Weinanbaugebietes von Cahors liegt auf dem stark kieshaltigen Schwemmland im Tal des Lot: Reben in der Gegend von Castelfranc. (10/2013)**

Zwischen dem 26. August 2015 und dem 26. Juni 2016 habe ich insgesamt 17 Flaschen *Cahors* verkostet. Die dabei entstandenen Texte werden auf diesen Seiten vorgestellt. Ihnen vorangestellt ist eine kurze Episoda. Sie schildert eine eigentümliche Begegnung hinter der alten Kirche von Caillac, im Sommer 2014.

Episoda

Der Wunderwein
(Donnerstag, 3. Juli 2014 – Caillac, Platz hinter der Kirche)

Flaschen

150826 Cahors Château Haut-Monplaisir 94
150830 Cahors Cuvée de la Maison Grand Monteil 95
150902 Cahors Château du Port 96
150913 Cahors Château Eugénie 97
150926 Cahors Baldès Clos Triguedina 98
151018 Cahors Château Lagrezette 99
151227 Cahors Château Haut Montplaisir 100
160121 Cahors Château de Haute-Serre 101
160210 Cahors Château Lamart ine Cuvée Particulière 102
160223 Cahors Terrasses d'Autan 103
160228 Cahors Château Bladinières 104
160306 Cahors Clos La Coutale 105
160314 Cahors Clos Triguedina 106
160330 Cahors Château du Cèdre 107
160612 Cahors Jouffreau Le Gamot in 108
160625 Cahors Château de Mercuès 109
160626 Cahors Château Lamartine Expression 110

DER WUNDERWEIN

Donnerstag, 3. Juli 2014 – Caillac (Frankreich) Platz hinter der Kirche

44.487006,1.352646

Lange vor Erfindung des österreichischen Aufputschers *Red Bull* gab es im Südwesten Frankreichs bereits ein anderes Getränk, das Flügel verlieh. Bis ins 19. Jahrhundert hinein produzierte man auf einem riesigen Gebiet westlich von Cahors aus der Côt-Traube, besser bekannt unter dem neuweltlichen Namen Malbec, einen kräftigen Wein, der indes in erster Linie von den Winzern im Bordelais geschätzt wurde. Dort konnte man bis Ende des 17. Jahrhunderts nämlich bloß einen leichten Claret anbauen, der sich kaum konservieren und ebenso wenig transportieren ließ. Der riesige Hafen von Bordeaux nützte den Weinbauern der Gegend so nicht viel. Bis zur Entdeckung, dass Fasswein durch Schwefeln haltbar machen lässt, mischten sie ihre leichten Weine deshalb mit dem Saft aus dem Osten, mit dem kräftigen Cahors, und schon rollten die Fässer mit dem so stabilisierten Getränk auf die Schiffe. Um ihre Kunden aus dem Bordelais noch besser zu bedienen, gingen die Winzer von Cahors irgendwann dazu über, einen Teil ihres Traubenmostes vor der Fermentation einzukochen, um so den Zuckergehalt noch zu erhöhen. Das Resultat war ein tiefdunkles, überaus potentes Gebräu, das bald den Übernamen *Vin noir* bekam und sich zum direkten Konsum kaum noch eignete.

So weit ist mir die Geschichte schon aus Büchern bekannt, die mir die junge Frau auf dem Platz hinter der Église Saint-Pierre-et-Saint-Paul von Caillac erzählt. Es ist kurz vor zehn Uhr morgens und ich habe sie eigentlich nur gefragt, ob es in der Gegend auch ein Café gäbe.

«Nein, Monsieur, sie sind hier in einem Dorf gelandet, wo es nichts anderes gibt als Wein. Ken-

nen Sie den Wein von Cahors? Es ist ein gewaltiger Wein mit einer großen Geschichte.»

Die Frau trägt braune Kordhosen, Gummistiefel, einen breitkrempigen Hut und untermalt ihre Worte mit den Bewegungen einer Rebschere, die sie zwischendurch virtuos um ihren Daumen kreisen lässt. Sie muss Winzerin sein, obwohl sie mit ihren wilden Locken, ihren roten Backen und ihren großen Augen eher wie Engel aussieht, der aus der Sixtinischen Kapelle entflohen und nach einer langen Flugnacht vor der falschen Kirche gelandet ist. Ich denke an jenes entschlossene Wesen, das Gottvater bei der Erschaffung Adams daran hindert, aus dem Himmel zu plumpsen.

«Eines Tages hat ein Flößer auf dem Lot sieben Fässer mit *Vin noir* verloren. Die sind aufgeplatzt und der Wein hat sich mit dem Wasser des Flusses vermischt. Am nächsten Morgen lagen Tausende von Fischen auf den Feldern, Straßen und Plätzen. Der *Vin noir* hatte ihnen Flügel wachsen lassen.» Sie schaut mir direkt in die Augen und ich bin mir nicht ganz sicher, ob ich das leichte Kräuseln ihrer Oberlippe als ein Lächeln lesen soll. Vielleicht ist sie ja doch ein verpeilter Engel.

«Das erklärt wohl auch, warum es heute keine Fische mehr gibt im Lot?»

«Oh doch», wehrt sie ab, «Fische gibt es genug!»

«Eine schöne Geschichte», lenke ich ein: «Aber warum sind die Fische nicht weitergeflogen?»

«Weil sie sonst weg gewesen wären. Und ich hätte ihnen jetzt nichts zu erzählen.»

«Die Fische hätten ja auch hier in der Gegend herumfliegen können.»

«Ja, aber wie soll sich ein Fisch auf einen Ast setzten, auf eine Mauer oder eine elektrische Leitung?»

«Wunder sind eben auch nicht immer perfekt.»

«Schauen Sie sich die Fresken im Hauptraum der Kirche an, da werden Sie einen fliegenden Fisch erkennen. Und gleich da drüben», sie zeigt sie mit ihren Fingern über den Friedhof hinaus: «Gleich da drüben fließt der Lot.» Sie hat rötlichbraune Erde unter den Fingernägeln und jetzt, da sie etwas näher bei mir steht, merke ich erst, dass sie ein wenig nach Wein riecht. «Der Lot ist das Herz», sagt sie und geht leicht schwankend davon: «unser Herz, mein Herz! Il ne faut jamais perdre son cœur!»

Das fliegende Fischlein werde ich in der Kirche nicht ausmachen können, doch die Bilder sind auch schon arg verblichen. Den Lot aber finde ich wohl. Immerhin.

© HOIO | www.hoio.org

Vor dem EKG mussten einige Lichtungen in meine Brustbehaarung geschlagen werden. (Mittwoch, 26. August 2015)

«ES IST GUT»

Cahors Château Haut-Monplaisir 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein etwas dumpf nach sehr reifem Pflaumen und Tabak. Mit der Bewegung kommt etwas Staubiges dazu, im oberen Bereich des Glases aber eine ganz reine Frucht, Brombeere, fast künstlich sauber. Im Mund ist der Wein sanft und schwer, mit einigem Tannin. Zunächst herrscht eine lebendige, leicht säuerliche Frucht – Zwetschge, fast noch etwas quietschend. Aber da ist noch eine andere, verhangene Seite – das von Pfeifenrauch gefüllte Arbeitszimmer meines Vaters kommt mir in den Sinn.

Morgen werde ich nach Shanghai fliegen, für zehn Tage. Gestern war ich bei meinem Hausarzt, habe ein EKG machen lassen. Die Tage davor hatte ich den Eindruck, mein Herz wummere stärker als sonst. Wenn ich am Morgen im Bett lag und las, dann übertrugen sich seine Schläge auf das Buch vor meiner Brust. Wumm, Bumm, zuckte es hin und her. Fast war es mir unheimlich, die Mechanik meines Körpers so zu spüren. Man möchte wohl lieber, dass das Leben einfach selbstverständlich ist. Trotzdem war es nicht nur unangenehm, mein Herz schlagen zu spüren, ich fühlte mich fast geborgen, aufgehoben in mir, zu Hause. Aber der Besuch beim Arzt, es musste doch sein. Vielleicht wollte ich bloß, dass mir jemand sagt: «Es ist gut, du kannst gehen.» Wahrscheinlich wird man nie so *erwachsen* – oder müsste ich sagen: *frei* –, dass man das gar nie mehr braucht, eine Stimme, die einem sagt: «Es ist gut.»

Vor dem EKG mussten mit einem Rasiermesser einige Lichtungen in meine Brustbehaarung geschlagen werden. Ich habe das für die junge Praxishilfe übernommen – obwohl es mir nicht unangenehm gewesen wäre, sie hätte es getan. Da

94. FLASCHE
Cahors Château Haut-Monplaisir
AOC, 2012, 13.5 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Cathy et Daniel Fournié* in Lacapelle-Cabanac. Das Dorf liegt am Südufer des Lot, etwa 50 Kilometer westlich von Cahors.

Getrunken am Mittwoch, 26. August 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Südhang Weine* in Zürich (CHF 15.00 im Juli 2015).).

ich auf so kurze Distanzen nicht mehr scharf sehe, habe ich ein Muttermal übersehen und aufgeschnitten. Im Spiegel sah meine Brust nachher aus wie ein Gesicht mit blutender Nase. Oder wie eine fremden Landschaft mit rotem Fluss.

Nach einem Jahr, in dem ich von Flasche zu Flasche Riesling aus dem Elsass gekostet habe, kommt mir auch dieser Cahors wie ein fremdes Land vor. Jetzt rieche ich Johannisbeere, aber nicht sauer – eher wie aus einem Likör, aber auch nicht süß. Dann ist da altes Leder und leicht verdorbene Frucht – rotes Grillfeisch mit Pfeffer? Doch das hat vielleicht nur mit der Karriere zu tun, die Malbec in Argentinien und Uruguay gemacht hat. Beim Nachkauen taucht Nougat auf, mit stark gerösteten Mandeln.

Boote schieben sich dem Bund entlang durch das Wasser des Huangpu ind Schanghai. (Sonntag, 30. August 2015).

HIER-DORT-HIER

Cahors Cuvée de la Maison Grand Monteil 2012

Von außen unbewegt riecht der Wein nach einer Frucht, die einen Tag lang am Rand einer Straße im Staub gelegen hat. Mit der Bewegung wird diese Frucht leicht angedrückt – es handelt sich um eine reife, jedoch leicht angetrocknete Zwetschge. Daneben steht jetzt eine Kanne mit Schwarztee. Im Mund ist der Wein eher säuerlich, mittelschwer. Von innen riecht der Cahors nach einem erkalteten Zwetschgenkuchen, der Teig muss schon etwas aufgeweicht sein.

Visumsprobleme haben dazu geführt, dass ich nicht wie geplant zehn Tage in China bleiben konnte, sondern heute schon wieder zurückfliegen musste. Ich habe also bloß einen ganzen Tag in Shanghai verbracht. Ich habe es immer abgelehnt und vermieden, für so kurze Zeit nur an einen Ort zu reisen, der so weit entfernt ist. Denn ich brauche Zeit, um ein Gefühl für die fremde Gegend zu bekommen, um meinen Körper und meine Seele dieser anderen Realität anzuvertrauen, um Dinge hinein und hinaus zu lassen. Doch jetzt, da ich eine solche Ultrakurzreise unfreiwillig erlebe, kann ich dem ökologischen Irrsinn durchaus einen gewissen Reiz abgewinnen – vielleicht weil mir die Sache so unwirklich vorkommt. Denn es ist mir als sei ich gar nicht weg gewesen – und doch war ich eben noch am anderen Ende der Welt. Bin ich nur aus einem ungewöhnlich langen Traum erwacht – oder aus einer Ohnmacht? Bin ich in ein Bild geschlüpft – und jetzt hat mich die Kunst wieder ausgespuckt?

Habe ich wirklich heute früh noch zugesehen, wie sich die Boote dem Bund entlang durch das Wasser des Huangpu schieben? Ich kann nicht behaupten, dass ich diese Reise unternommen

95. FLASCHE
Cahors Cuvée de la Maison Grand Monteil
AOC, 2012, 13 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Jean-Pierre Ichard* in Puy-l'Evêque. Vin biologique.

Getrunken am Sonntag, 30. August 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Geschenk, erhalten im Juni 2015.

habe – eher schon ist sie mir passiert. Und nun? Die Reise selbst, also das Hin und Her, ist schon verblasst – es bleibt also nur das völlig irreale Hier-Dort-Hier.

Die Staubige Note behauptet sich hartnäckig. Der Wein hat etwas Unfrisches, ohne direkt abgestanden zu wirken – gleichzeitig ist die Säure doch sehr präsent. Mit der Zeit kann man ein paar pfeffrige Aromen herauskauen, doch die spielen keine Rolle im Gesamtklang, sind seltsam unverbunden. Manchmal habe ich auch das Gefühl, meine Nase in einen alten Schuhkarton zu stecken – kein sehr freudvolles Erlebnis insgesamt.

Nach meiner heutigen Sägerei ist meine Marmorplatte noch 66 x 70 cm groß. (Mittwoch, 2. September 2015)

LEBEN MIT DER MARMORPLATTE

Cahors Château du Port Cuvée Prestige 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Pflaume, Staub und Urin. Mit der Bewegung kommt eine säuerliche Schokoladennote dazu, ein bisschen angebrannter Plastik und wieder schweift die Nase an einem Pissoire vorbei. Im Mund ist der Cahors eher säuerlich und trocken, ziemlich adstringierend. Von innen ist die Pfaume eher Zwetschge, angerichtet neben einer Rinderniere.

Es scheint Zeit für Veränderungen. Heute habe ich meinen Marmortisch auseinander gesägt und eine kleine Arbeitsplatte daraus gemacht, die nun auf meinem Kühlschrank liegt. Die Platte habe ich vor knapp dreißig Jahren in Biel gekauft – zusammen mit dem Inventar einer ganzen Bäckerei. Sie war zwei Meter lang und diente mir in meinem illegalen Kellerrestaurant (*Fafa's Kabinett*) als Bartresen. Später habe ich sie in meiner Basler Küche als Arbeitsplatte eingepasst – dafür musste ich ein Stück abschneiden lassen. Als ich vor einem Dutzend Jahren nach Zürich zog, habe ich nochmals ein Stück wegsägen lassen und die Platte dann als Küchentisch benutzt. In meiner letzten und meiner jetzigen Wohnung habe ich zahllose Gäste an ihr bewirtet. Nun ist sie nochmals weniger geworden – so wie das Leben, das noch vor mir liegt.

Wenn man eine Hose kauft oder ein Hemd, einen Stuhl oder eine Pfanne, dann hat man doch oft das Gefühl, das seien verhältnismäßig provisorische Entscheidungen. Genauso war es auch als ich die Bäckerei in Biel erstand. Es geschah aus einer Laune heraus, weil mir die alten Möbel gefielen und sie nicht viel gekostet haben. Dann aber teilt man doch lange Lebensabschnitte mit dem Material.

96. FLASCHE
Cahors Château du Port Cuvée Prestige
AOC, 2011, 12.5 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Pelvillain Frères, Gaec de Circofoul* in Albas. An der *Malbec International Competition France 2013* wurde der Wein als *Grand Malbec d'Argent* ausgezeichnet.

Getrunken am Mittwoch, 2. September 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Coop* in Zürich (CHF 12.95 im August 2015).

Ich stelle mir meine Existenz aber eigentlich als etwas deutlich Größeres vor als ein Stück Stein, als etwas, das auch einen ganz anderen Raum einnimmt in der Zeit – und doch lehrt mich mein Zusammenleben mit dieser Marmorplatte, dass dem nicht so ist, dass sie durchaus ein Bild meiner Tage auf Erden abgibt. Und so steht sie jetzt auch für ein Gefühl, das sich aufgelöst hat – jenes nämlich, noch Zeit zu haben, das ganze Leben noch vor sich zu spüren.

Das ist vielleicht mit ein Grund, warum die Platte wieder ein Stück lassen musste. Immerhin gibt es einen kleinen Unterschied: Früher habe ich schneiden lassen, heute habe ich das selbst in die Hand genommen. Dabei habe ich zwar meine Holz-Säge ruiniert – aber es zeigt doch, dass ich mir mehr zutraue als auch schon.

Mit der Zeit wird die Frucht in dem Wein opulenter, reifer – das Urinparfum aber bleibt präsent.

Morgen im Wald über dem Brünig, unterwegs zum Brienzer Rothorn. (Sonntag, 13. September 2015)

EIN NEBELSANFTER MORGEN

Cahors Château Eugénie 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein markant nach dunklen Früchten, Brombeere vor allem. Auch Kompott oder Steinfrüchte auf einem Kuchen (leicht angebrannt) kommen mir in den Sinn. Mit der Bewegung schleicht sich eine frische Note dazu, etwas ganz leicht Säuerliches, auch ein wenig Schokolade ist da – und vielleicht sogar ein Minzesträusschen, doch es liegt auf einem Waldboden. Im Mund ist der Cahors erst süß, dann folgt eine gewisse Säure.

Von innen schmeckt er nach Schokoladencreme – mit kandierten Sauerkirschen drauf. Das Aroma bleibt lange im Mund und hinterlässt ein Gefühl als habe man ein Stück Patisserie gegessen – dazu passt auch eine ganz leichte Bitterkeit, die zuletzt noch ein wenig nachhängt. Als ich mit der Verkostung des Weins begann, war ich hungrig – nach einem Glas fühle ich mich fast schon satt. Das ist befriedigend und ein wenig irritierend zugleich.

Befriedigend ist auch das Wandern – irritierend eher die Frage, warum man es eigentlich tut. Heute führte die Strecke vom Brünigpass auf das Brienzer Rothorn – ein einfacher und schöner Weg, begleitet von viel Nebel und Wind. Gehend versuchte ich zu erspüren, warum ich eigentlich so gerne in dieser Bergwelt unterwegs bin.Wahrscheinlich fasziniert mich, so ein Schluss, dass diese Landschaften gleichzeitig gewöhnlich sind und magisch. Gewöhnlich weil es sich eben nur um einen Wald handelt oder eine Bergkuppe, die für mich durch keine spezifsche Bedeutung oder Symbolik überhöht werden. Ich weiß zwar, dass ich durch Kulturlandschaften spaziere, die landwirtschaftlich, forstwirtschaftlich, militärisch, touristisch

97. FLASCHE
Cahors Château Eugénie Cuvée Pierre le Grand
AOC, 2011, 14 % Vol.
80 % Côt, 20 % Merlot
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Famille Couture* in Albas. Am *Concours des Féminalise* in Beaune wurde der Wein 2013 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Getrunken am Sonntag, 13. September 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Geschenk (erhalten im Juli 2015).

etc. genutzt werden – für mich, den Wanderer aber, dessen Blick wie eine Drone durchs Gelände gleitet, bedeuten die Abhänge, Gräte und Terrassen im Grunde nur sich selbst. Magisch sind die Landschaften, weil sie etwas haben, das sich einfach nicht beschreiben lässt – etwas, das mich berührt, ohne mich konkret zu beschäftigen, das zu mir spricht, ohne mir etwas zu sagen. Sicher ist das ein Grund, warum ich am liebsten alleine durchs Gelände schreite – das Reden nämlich, ja schon das Zusammensein mit anderen Menschen, lässt für das Magische keinen Raum.

Mit der Zeit gibt der Wein dann doch preis, dass er keine Schokoladencreme ist. Nun spielt er mir Aromen in den Mund, die vom Brennen der Frucht unter den Strahlen der Sonne erzählen, von ihrem Wunsch nach Wasser. Die nebelsanfte Luft von heute früh kommt mir in den Sinn.

Sitzt der Stachel im Gemüt oder in den Beinen? Aufstieg zum Klausenpass. (Samstag, 26. September 2015).

IM GEMÜT ODER IN DEN BEINEN

Cahors Baldès Clos Triguedina 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach getrockneten Pflaumen, leicht erwärmt. Mit der Bewegung kommt eine würzig-frische Fruchtnote dazu, auch krümeln gemahlene Haselnüsse über den Tisch, feucht, eine Ahnung von Beton oder Mörtel. Im Mund wirkt der Wein kühl und süß im Anklang, säuerlich und adstringierend im Abklang, ein wenig bitter auch. Von innen ist der Cahors weniger reif als es die Nase erwarten lässt – eher schmeckt er jung, ein wenig aggressiv auch, mit einer markanten Note von nicht sehr sonnenverwöhnten Kirschen. In Nachhall kühlt ein Automotor ab, hängt sich der Wein trocken an die Schleimhäute.

Unter einem blauen Himmel bin ich an diesem Nachmittag von Linthal im Glarnerland auf den Klausenpass spaziert – der graue Dunst, der da und dort über den Wipfeln hing, hat mich erst kurz vor der Passhöhe eingeholt. Es sind mir nicht viele Leute begegnet, aber drei Mal kamen mir Väter mit ihren Söhnen entgegen – und das passiert sonst nicht oft. Es hat mich an die wenigen Wanderungen erinnert, die ich selbst mit meinem Vater unternommen habe, vor vierzig Jahren etwa. Mein Vater kann seit Monaten kaum mehr gehen, seine Hüftgelenke machen nicht mehr mit. Das Problem hat sich kurz nach dem Tod meiner Mutter im Januar nochmals deutlich verschärft.

Mein Vater kann auch nicht trauern, weder um meine Mutter noch um sein Leben, das fünfzig Jahre lang in ihrem Schatten stand.Ich habe mich immer wieder gefragt, warum er seine Hüftgelenke nicht gleich operieren lässt. Heute kam mir in den Sinn, dass es ihm derzeit wohl einfach passt,

98. FLASCHE
Cahors Baldès Clos Triguedina
AOC, 2010, 14 % Vol.
Côt (Malbec) gemäss AOC Regelung wenigstens 70 %, außerdem Merlot und Tannat
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Jean-Luc Baldès* in Puy-l'Evêque.

Getrunken am Samstag, 26. September 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *E. Leclerc* in Saint-Louis (€ 18.33 im April 2015).

den Schmerz in seinen Beinen zu spüren – statt im Gemüt. Und ich? Ich bin froh, dass ich aufrecht durchs Gebirge gehen kann.

Auch mit der Zeit bleibt der Cahors quirlig und besingt mich mit seiner juvenilen Alkoholstimme. Aber plötzlich tauchen da auch ein paar Rauchschwaden auf, legt sich eine Ecke bitterer Schokolade in den Mundwinkel. Das Aggressive aber bleibt.

Der Sommer hat sich zu früh und zu plötzlich in den Winter verabschiedet: am Bettmerhorn. (Sonntag, 18. Oktober 2015)

UNERFÜLLT

Cahors Château Lagrézette 2006

Von außen unbewegt riecht der Wein nach schwarzer Kirsche und Petroleum. Mit der Bewegung bekommt die Kirsche ein paar saure Noten ab, dazu gesellt sich eine dunkle, etwas unterkühlte Schokolade. Der Wein hält sich insgesamt zurück. Im Mund ist der Cahors eher bitter, mit einer markanten Malznote am Gaumen und kräftigen Tanninen. Von innen rieche ich Weichselkirschen, die in sehr dunkle Schokolade eingeschmolzen sind – ein *Mon Chéri* für den Tag der Scheidung.

Der Sommer hat sich viel zu früh verabschiedet – und viel zu plötzlich. Eben noch war da jene sanfte Restwärme des Herbstes, die ein wenig melancholisch und doch auch versöhnlich stimmt – so, dass man fast glauben konnte, alles sei gut. Und schon hat der Schnee die oberen Lagen der Berge fest im Griff, zersplittert das Eis unter den Füssen, werden die Zehen klamm und bleich in den Schuhen. Ich fühle mich betrogen – die warme Jahreszeit ist unfertig geblieben, unerfüllt. Sechs Monate, wenigstens, wird der Winter jetzt die Berge regieren – bis endlich wieder der Pfiff des Murmeltiers zu hören ist.

Wahrscheinlich hat die Traurigkeit, die mich heute beim Gang durch den Schnee ergriffen hat, auch mit meiner Mutter zu tun, die im letzten Winter gestorben ist. Vielleicht beschäftigt mich die Frage, ob auch ihr Leben unerfüllt geblieben ist, wie dieser Sommer – und ob meines wohl in irgendeiner Art zur Erfüllung kommen wird. Vielleicht hat mir der Tod meiner Mutter auch die Zuversicht genommen, dass auch auf diesen Winter der Frühling folgt. Natürlich weiß ich, dass die Wärme wiederkehren wird – und doch ist eine gewisse Selbstverständlichkeit nicht mehr da.

99. FLASCHE
Cahors Château Lagrézette Cru d'Exception
AOC, 2006, 13.5 % Vol.
87 % Côt (Malbec), 12 % Merlot, 1 % Tannat
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Alain Dominique Perrin, La Grézette* in Caillac.

Getrunken am Sonntag, 18. Oktober 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft in der Weinhandlung *Kummer* in Zürich (CHF 28.00 im August 2015).

Der Wein bleibt dunkel und ernst, dazu passen auch Noten von verbranntem Holz oder Teer. Er ist groß, aber unzugänglich. Und wenn man nicht aufpasst, wenn man sich nicht ganz sorgfältig an ihn heranschnüffelt, dann prallt man an seiner bitteren Schulter ab.

Ob der König Rätsel knackt, der beim Zürcher Bellevue auf seinen Abtransport wartet? (Sonntag, 27. Dezember 2015)

APRÈS LA FÊTE

Cahors Château Haut-Monplaisir Pur Plaisir 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Brennsprit, Zwetschge und Kernseife. Mit der Bewegung verflüchtigt sich die Frucht und da hängt nur noch ein frisch mit Kernseife gewaschenes Tuch. Vielleicht steht da auch eine Schüssel mit einem kalt gewordenen Braten. Im Mund hat der Wein sehr viel noch ziemlich aggressives Tannin und schmeckt eher sauer als süß. Von innen wirkt er harsch wie saure Zwetschgen, legt aber im Abgang einen Teppich aus ziemlich reifen Walderdbeeren aus. Am Gaumen hängt auch eine Idee von Himbeergeist nach.

Seit genau fünfzehn Jahren vermeide ich konsequent jede Weihnachtsfeierlichkeit. Damals untersagte mir meine Mutter die Teilnahme am Fest in meinem Elternhaus mit der Begründung, ihre Enkelinnen (meine Nichten) hätten das Anrecht, Weihnachten «mit normalen Menschen zu feiern» (ich hatte mich gerade von meiner Gattin getrennt und das passte meiner Mutter nicht so recht ins Konzept). Doch obwohl ich alles Weihnachtliche meide, lässt mich das Fest doch keineswegs unberührt – das merke ich immer spätestens wenn die Tage vorüber sind. Auch heute wieder beschlich mich eine eigentümliche Traurigkeit beim Anblick der leeren Buden des Zürcher Weihnachtsmarktes, die beim Bellevue auf ihre Demontage warten. Weihnachten bleibt für mich mit der Hoffnung verbunden, etwas geschenkt zu bekommen – und mit der Enttäuschung, nichts oder auf jeden Fall nicht das Richtige bekommen zu haben.

Meine Mutter ist zu Beginn dieses Jahres gestorben – und manchmal habe ich das Gefühl, sie habe mich mit diesem Nichts zurückgelassen, gegen das ich andauernd mit irgendwelchen Erfin-

100. FLASCHE
Cahors Château Haut-Monplaisir Pur Plaisir
AOC, 2012, 14.5 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Cathy et Daniel Fournié* in Lachapelle-Cabanac.

Getrunken am Sonntag, 27. Dezember 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Südhang Weine* in Zürich (CHF 39.50 im Juli 2015).

dungen antreten muss. So steht das Weihnachtsfest vielleicht auch für all jene Dinge in meinem Leben, die ich noch nicht verstanden habe.

Erst mit der Zeit entwickelt der Cahors ein wenig Süße und eine leichte Kompott-Note – ohne indes irgendwie gefällig zu werden. Wir haben die Flasche wohl etwa zehn Jahre zu früh geöffnet, den Wein quasi aus dem Schlaf gerissen.

‹Poetisch›? Blick durch ein Fenster in ersten Stock der Villa Rot in Burgrieden. (Donnerstag, 21. Januar 2016)

EIN POETISCHES LEBEN

Cahors Château de Haute-Serre 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach feuchtem Keller und Lakritze. Mit der Bewegung öffnet sich eine überreife Pflaume, die sich in Hustensaft verwandelt, um sich dann wie ein in der Luft versprühtes Fruchtparfum aufzulösen. Der Duft hat etwas Unfassbares, der Wein entzieht sich ständig: Ich ahne eine gewaltige Frucht, doch dann strecke ich meine Nase plötzlich in ein frisch gereinigtes Badezimmer – wobei immerhin die Sonne durchs Fenster scheint. Im Mund ist der Cahors leicht süßlich mit beherrschten Tanninen und einer etwas bitteren Note im Abgang. Von innen hat er ein geheimnisvoll würziges Fruchtaroma – ich denke an ein Mus aus Birnen und Pflaumen, das mit Pfeffer, einer Gewürznelke und Schnaps während Stunden eingekocht wurde. Dann wieder gibt der Cahors eine frivole Kinder-Kaugummi-Note Preis, künstliches Himbeeraroma.

Der Todestag meiner Mutter rückt näher – und damit auch der Gedanke an meinen eigenen Tod. Heute früh, während mir auf dem Fahrrad die Nase in der Kälte davonlief, hat mich eine alte Frage beschäftigt: Was möchte ich dereinst im Blick zurück auf mein Leben sagen können? (Jenseits der weltmännischen Behauptung, dass ich ein paar gute Weine getrunken und großartige Frauen geliebt habe – auf meine Weise natürlich.) Die Antwort, die mir heute einfiel, war neu: Ich möchte sagen können, dass ich ein schönes, ein poetisches Leben geführt habe.

Der Begriff des *Poetischen* ist mir im Zusammenhang mit meiner Vita noch nie in den Sinn gekommen. Und ich habe mich den ganzen Tag lang gefragt, was ich damit wohl meine – das Ergebnis, das natürlich ein provisorisches ist (weil alle Gedanken, so sehr sie einem manch-

101. FLASCHE
Cahors Château de Haute-Serre
AOC, 2011, 15 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *G.F.A. Georges Vigouroux* in Cieurac. Mit Aufkleber *Tête de Cuvée*.

Getrunken am Donnerstag, 11. Januar 2016 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Jelmoli* in Zürich (CHF 26.00 im September 2015).

mal nachlaufen, ja doch immer nur vorläufig sind): «Poetisch» ist das Leben für mich, wenn ich mich mit jenen Fragen beschäftigen kann, die ich für relevant halte. Zuvorderst mit der Aufgabe, meine Wahrnehmung immer wieder von all den multiplen Verblendungen zu befreien, die uns das Leben als eine Reihe von Wiederholungen erscheinen lassen – und die kleinen Verschiebungen ernst zu nehmen (übertrieben ernst vielleicht gar), die mich jeden Tag als jenes Abenteuer erfahren lassen, dass er eigentlich ist. Das Projekt eines «poetischen» Lebens kommt mir jetzt gerade sehr anspruchsvoll vor – und ganz einfach zugleich.

Heute fuhr ich von Zürich per Bahn und Bus nach Burgrieden im Süden von Ulm, um dort im Museum Villa Rot mit tiefgefrorenen Füssen und immer noch triefender Nase durch eine Ausstellung mit dem schönen Titel *Fleischeslust* zu wandeln. Gut fünf Stunden hin, gut fünf Stunden zurück, mit einem Dutzend Umsteigevorgängen dazwischen. Und was ich erlebt habe, will ich jetzt diesem Glas erzählen.

Wenn ich den Cahors mit Schwung an den Gaumen schlürfe, dann schmeckt er plötzlich frischer und fruchtiger. Das zweite Glas ist dann breiter, dunkler, feuriger und blutiger – der Wein hat auf jeden Fall viel zu bieten. Nach einiger Zeit steckt meine Nase in einer Schachtel mit Kakao – und im Mund nehme ich jetzt eindeutig sehr reife Johannisbeeren wahr. Mit jedem Glas wird es wärmer am Lagerfeuer der Geschichten. Mit jedem Schluck wird aber auch weniger deutlich, was ich ihm erzähle und was er mir zu sagen hat.

Ein kleiner Schweinskopf hat heute alles ganz schön durcheinander gebracht. (Mittwoch. 10. Februar 2016)

ABSURDES ZUSAMMENTREFFEN

Cahors Château Lamartine Cuvée Particulière 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach dunkler Kirsche und Schokolade. Mit dem Kreisen öffnet sich die Türe zu einem frisch geputzten Badezimmer, was die Früchte in den Hintergrund treten lässt. Im Mund ist der Wein etwas staubig, eher süßlich und leicht adstringierend. Von innen riecht er markant nach dunkler Schokolade, dezent nach Gewürznelke und nach Lagerfeuer – freundlich, einlullend.

Heute vor einem Jahr ist meine Mutter gestorben. Und ich habe mir den Abend reserviert, um an sie zu denken, um traurig zu sein, um das Jahr Revue passieren zu lassen. Doch dann wurde mir ausgerechnet heute ein kleiner Schweinskopf geliefert (das passiert auch mir nicht alle Tage), der alles ein wenig durcheinander gebracht hat. Denn so ein kapitales Stück hält einen ganz schön auf Trab, will umgehend gereinigt, von Borsten befreit und in Lake gelegt werden. Vor einem Jahr hatte ich die gefalteten Hände meiner Mutter vor mir, ein Dreieck. Jetzt steht der Kopf des kleinen Ferkels auf dem Kühlschrank, kaum eine Armlänge von mir entfernt – ebenfalls ein Dreieck. Vor einem Jahr haben zwei Freundinnen den Leichnam meiner alten Mutter gewaschen – heute habe ich den Kopf des jungen Schweins gebadet. Tod – hie wie da. Als ich vor einem Jahr die Finger meiner Mutter berührte, erschrak ich darüber, wie kalt sie waren – und hatte nachher den Wunsch, mir die Hände zu waschen. Auch der Kopf des Schweins war kalt – ein gesteigertes Bedürfnis aber, mich zu säubern, verspürte ich nicht. Ein Satz von Antonius Anthus kommt mir in den Sinn: «Kann das Tote jemals lieblicher scheinen, als insofern es als essbar betrachtet wird?»

102. FLASCHE
Cahors Château Lamartine Cuvée Particulière
AOC, 2011, 14 % Vol.
80 % Côt (Malbec), 20 % Merlot
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Gayraud et Fils* in Soturac.

Getrunken am Mittwoch, 10. Februar 2016 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Au Monde du Vin* in Saint-Louis (€ 12.30 im Januar 2016).

Ich wollte heute ganz still und alleine meiner Mutter gedenken. Nun aber wird das Zusammensein mit der Erinnerung vom Kopf eines toten Schweins gestört, der auf meinem Kühlschrank thront. Was für ein absurdes Rendez-vous hat das Leben da gestiftet. Kann ich mich dagegen wehren? Kann ich das Schwein ignorieren? Den Todestag meiner Mutter? Die inakzeptablen Parallelen? Was wäre dadurch gewonnen?

Mit der Zeit trudelt eine frische Fruchtnote durch die Nase, sie liegt auf einem Bett aus Alkohol und wird von einer dann und wann vorbeizischenden Madeira-Note konkurriert. Auch eine leicht pilzige Seite ist jetzt spürbar – und ein paar Blaubeeren, die sich mit der Schokolade um das Rampenlicht streiten.

Im Wartesaal der nigerianischen Botschaft in Bern vergehen die Stunden langsam. (Dienstag, 23. Februar 2016)

MIT TRAM NUMMER 3 NACH NIGERIA

Cahors Terrasses d'Autan 2014

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Alkohol und nach schwarzen Johannisbeeren. Mit der Bewegung kommt eine leicht steinige Note dazu, die Frucht verschwindet. Etwas leicht Säuerliches huscht durchs Glas. Im Mund ist der Wein eher säuerlich und etwas rauh mit einem säuerlich-alkoholischen Abgang. Von innen riecht er markant nach schwarzen Kirschen, das Aroma ist aber auf eigentümliche Weise wässrig. Der Wein hat kaum Körper und nach jedem Schluck bleibt eine leicht säuerlich-weinige und etwas schale Note im Mund zurück – ähnlich wie das bei mit Mineralwasser gespritzten Weinen der Fall sein kann.

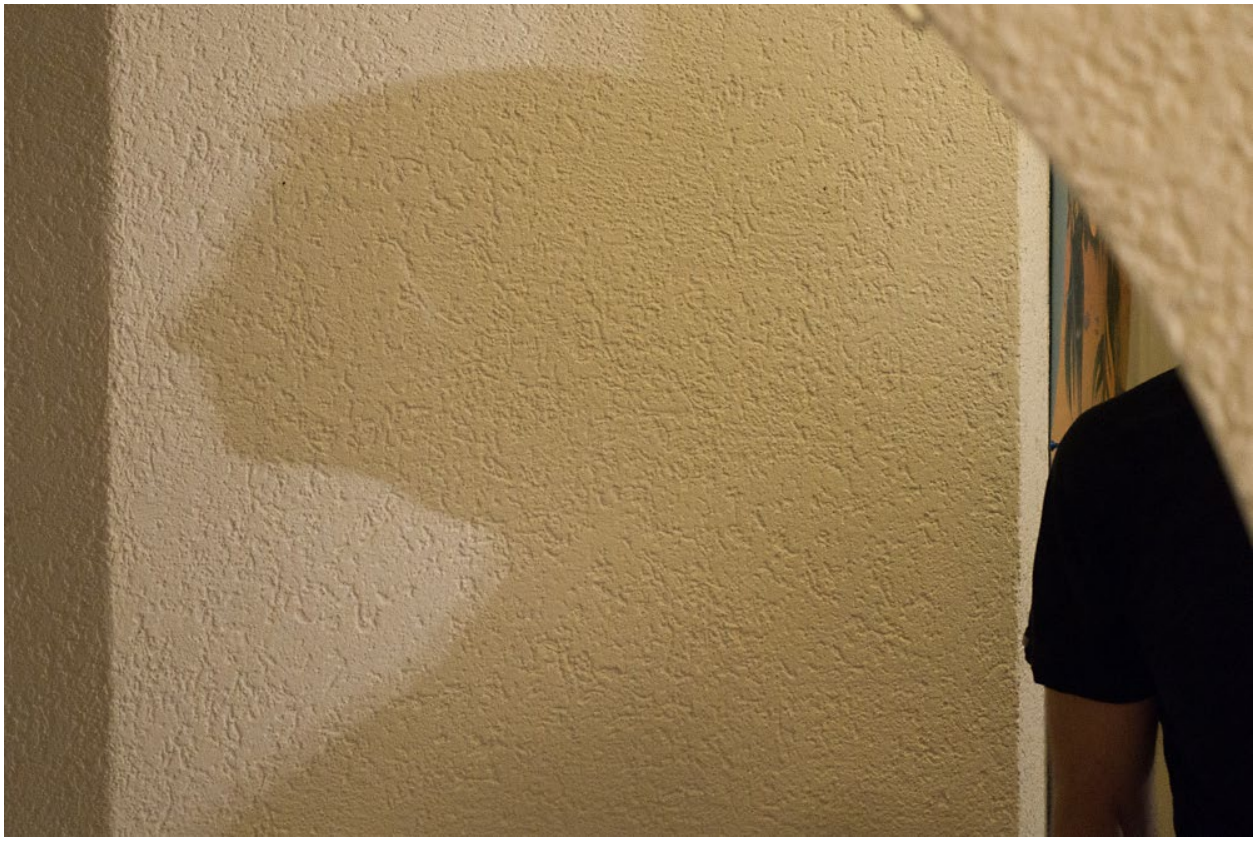
Eigentlich sollte ich jetzt im Flieger nach Lagos sitzen (mit Zwischenstopp in Istanbul). Aber die nigerianische Botschaft in Bern wollte mir ohne ausdrückliche Erlaubnis des Informationsministeriums kein Visum ausstellen – und das Ministerium hat, trotz Vermittlung des Goethe-Institutes, wochenlang nicht reagiert. So hat mich die afrikanische Bürokratie um ein kleines Abenteuer gebracht.

Immerhin aber war ich zwei Mal auf der Botschaft. Und dort ist man ja auch schon halb in Nigeria, obwohl Tram Nummer 3 gleich vor der Türe hält. Die Verwendung elektronischer Geräte jeder Art ist in dem Wartesaal verboten. Aber man kann sich an einem Schrank voller potentieller Souvenirs sattsehen: Trommeln, Masken, Figuren aus Ebenholz, Bastkörbe, Ledertaschen… Nach zwei Stunden hier hat man das Tram vergessen, nach zwei weiteren Stunden glaubt man nicht mehr, dass draußen vor den Türen der Botschaft tatsächlich die Schweiz beginnt – oder endet?

103. FLASCHE
Cahors Terrasses d'Autan
AOC, 2014, 12 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Sarl Raymond* in Saint-Laurent-du-Bois.

Getrunken am Dienstag, 23. Februar 2016 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *E. Leclerc* in Saint-Louis (€ 2.99 im Januar 2016).

Mit der Zeit entwickeln sich die schalen Noten des Weins immer mehr – er wirkt, als sei er mit etwas Chemischem versetzt worden oder als trinke man ihn an einer Tankstelle.



Es ist schwierig, sich aus seinem eigenen Schatten zu lösen. (Sonntag, 28. Februar 2016)

DIE MÖGLICHKEIT EINER ZÄSUR

Cahors Château Bladinières 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach künstlichem Brombeeraroma und ein wenig säuerlich. Mit der Bewegung wird ein Fruchtduft wie von einem Raumerfrischer oder einem Früchte-Tee wahrnehmbar, vielleicht auch ein Kaugummi. Im Mund ist der Wein eher säuerlich und leicht bitter, mit einer süßlichen Seite und ein wenig Tannin. Von innen riecht der Cahors nach einer unreifen Zwetschge, von den eigentümlich parfümierten Noten, welche die Nase von außen wahrnimmt, gelangt nur wenig in den Mund – erst im Nachklang sind diese Odeurs spürbar. Wenn man ihn richtig durchkaut, hat der Wein eine etwas stinkige Seite, ist die Säure im Mund eher unangenehm, isoliert.

Vor zwei Tagen wurde mir in Paris mein Rucksack gestohlen. Darin befand sich alles, was ich für mein Leben und meine Arbeit brauche. Obwohl der Verlust einigen Ärger bedeutet, schwingt da auch ein Gefühl von Befreiung mit – als bestünde die Möglichkeit einer Zäsur, eines Neuanfangs oder wenigstens einer bedeutenden Wende. Das Material, mit dem wir uns herumschleppen, scheint uns bis zu einem gewissen Grad auch zu definieren – sein Verlust schafft also vielleicht tatsächlich Raum für Veränderungen. In dem Rucksack war auch der Brief einer Leserin aus dem Tessin – ein sehr netter und persönlicher Brief, auf den ich in Paris eine kurze Antwort formulieren wollte. Den Namen der Frau habe ich mir so wenig gemerkt wie das Dorf, aus dem das Schreiben kam. Ich werde mich für die Freundlichkeit also nicht bedanken können. Ich habe mit dem Rucksack auch Notizen, Rezepte, Zeichnungen und ganze Texte verloren – seltsamerweise aber grämt mich nichts mehr als der

104. FLASCHE
Cahors Château Bladinières La Préférence
AOC, 2011, 13 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Famille Bladinières, Le Vignou* in Pescadoires.

Getrunken am Sonntag, 28. Februar 2016 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *E. Leclerc* in Saint-Louis (€ 6.25 im Januar 2016).

Verlust dieses Briefes. Hat das damit zu tun, dass ich jemandem etwas schuldig bleibe?

Eine Zäsur scheint in meinem Leben nur unter der Bedingung möglich, dass ich zuvor alle Rechnungen beglichen habe. Nur wozu braucht es dann noch eine Zäsur?

Mit viel Zeit entwickelt der Wein eine stärker schmutzige Note – nicht mehr ganz frischer Urin, verdorbene Früchte, überalterte Konfitüre, Industriebrachen kommen mir in den Sinn.

Nichts wirkt so sauber und rein wie frisch gefallener Schnee: Chalet auf der Riederalp. (Sonntag, 6. März 2016)

TRÄUMEN UNTER SCHNEE

Cahors Clos La Coutale 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach leicht säuerlichen Dörrfrüchten, Pflaumen und Kirschen vor allem, sie liegen in der Sonne. Daneben stehen ein Glas Schokolade und ein Glas Staub – auf einer frisch geöffneten Waschmaschine. Die Bewegung wischt zunächst alles weg, dann kehren eine junge Zwetschge und ein Stück alte Kernseife zurück. Im Mund ist der Wein zunächst fruchtig und sauer, schlägt aber dann gleich auch süße Töne an, ein ungezuckerter Zwetschgenkuchen, auf den sich auch ein paar frische Johannisbeeren verirrt haben. Von innen riecht der Cahors säuerlich und dicht zugleich, nach den karbonisierten Weinbeeren auf einem Kuchen, der etwas zu lange im Ofen war – da schwingt auch eine leichte Fäkalnote mit.

Jetzt kommt mir eine Traumsequenz dieser Nacht wieder in denn Sinn. Ich war im Haus meiner Eltern in Riehen. Ich spürte den Drang, mich zu erleichtern und suchte die Toilette im Erdgeschoss auf – die war indes so stark verschmutzt, dass ich mich nicht hinein traute. Ich stieg also in den ersten Stock hinauf und ging dort in das Zimmer meiner Mutter. Da stand ein gewaltiger Thron, weiß und breit, dick mit Plastik, Papier und Watte gepolstert, verbunden, fast wie eine stark blutende Wunde. Ich setzte mich drauf und in dem Augenblick erst merkte ich, dass der Thron am Ende eines langen Arms befestigt war, der quer durch das Zimmer ragte. Dieser Arm setzte sich nun in Bewegung und ließ mich auf meinem Sessel durch den Raum tanzen – dem Kopf einer Kobra ähnlich, die der Flöte ihres Beschwörers folgt. Nach einem ersten Moment der Überraschung entspannte ich mich und fand meine Schwünge durch die Luft recht unterhaltsam. Ich schaute aus dem Fenster

105. FLASCHE
Cahors Clos La Coutale
AOC, 2010, 13 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *V. Bernese et Fils* in Vire-sur-Lot.

Getrunken am Sonntag, 6. März 2015 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Geschenk, erhalten im Oktober 2015.

auf einen großen Rebberg. Die Stöcke waren bereits stark mit großen, dunkelgrünen Blättern besetzt. «Gar nicht schlecht für den Monat März», dachte ich: «Der Winter ist unseren Breitengraden doch gar nicht so schlimm, wie man immer tut». Ich wachte auf und blickte durch das Fenster des Schlafraums in einen weißen, völlig strukturlosen Himmel – darunter lagen nach dieser Nacht fast zwei Meter Schnee.

Erst jetzt fällt mir auf, dass es in dem Traum, in dem ich doch zu Beginn so dringend zur Toilette musste, schließlich gar nie um die Entleerung meiner Därme ging. Der Toilettenthron war sauber und rein wie der frisch gefallene Schnee rund um das Haus, in dem ich träumend auf ihm durch mein Elternhaus ritt.

Mit der Zeit nehme ich von außen eine ledrige Note wahr – oder eine Idee von rohem Hirsch-Fleisch? Auch die Düfte in einem Hindu-Tempel kommen mir in den Sinn. Diese eher dunklen Töne werden von einer Blumenkind-Fröhlichkeit konterkariert, die der Wein immer wieder behauptet. Ein großzügiges, facettenreiches Erlebnis – an diesem Wein ist nur die Etikette übel, die einem die billigste Tunke erwarten lässt. Il faut se méfier des apparences – nicht nur bei den Toiletten, auch beim Wein.

Fischhändler an der Rue Sidi Isshak (nahe Medersa Ben Youssef) in der Medina von Marrakech. (Montag, 14. März 2016)

ZURÜCK INS MÄRCHEN

Cahors Clos Triguedina 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach sauren Zwetschgen, hochprozentiger Schokolade und Brennsprit. Die Bewegung wischt Frucht und Schokolade weg, zurück bleibt ein kleines Stäubchen in der Luft. Ich dekantiere die Flasche und lasse die Karaffe ein paar Minuten stehen. Jetzt ist etwas mehr Frucht da. Getrocknete Pflaumen auf dem Schulspaziergang, im Rucksack erwärmt. Im Mund hat der Wein eine gut eingebundene Säure und einiges Tannin, das sich kräftig an die Zähne und Schleimhäute legt. Da ist nur wenig Süße. Von innen riecht der Cahors nach Kakao und sauren Kirschen, nach einem trockenen Schokolade-Kuchen. Ich habe den gleichen Wein aus dem Vorjahr (98. Flasche) ähnlich widerspenstig in Erinnerung. Die Karaffe ändert daran nur wenig. Auch eine Ledernote ist spürbar – aber die schwingt vielleicht noch von diesem Morgen nach.

Ich komme eben von einem kurzen Ausflug nach Marrakech zurück, wo ich mitten in der Medina gewohnt habe, nur ein paar Schritte vom dampfenden Theater der Jemaa el-Fna entfernt. Ich war zuletzt im Jahr 2000 in der Stadt – und manches hat sich seither verändert, namentlich ist das Verkehrschaos auf dem Platz verschwunden. Jenes laute Geschiebe rund um einen Podest mit fuchtelndem Polizist, das ich damals sogar in einem unbeholfenen Super-8-Film verewigt habe. Meine Frau Alexandra hatte mir eine alte Kamera geschenkt, mit der ich technisch kaum zurecht kam. Allerdings kam ich auch mit meiner Frau nicht zurecht – oder vielmehr mit dem Umstand des Verheiratetseins, in den sich meiner Eltern zu jener Zeit tüchtig einmischten. Also eigentlich kam ich vor allem mit meinen Eltern nicht zurecht – nicht nur technisch allerdings.

106. FLASCHE
Cahors Baldès Clos Triguedina
AOC, 2011, 14 % Vol.
Côt (Malbec) gemäss AOC-Regelung wenigstens 70 %, Merlot und Tannat
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Jean-Luc Baldès* in Puy-l'Evêque.

Getrunken am Montag, 14. März 2016 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Nicolas* an der Rue de Bretagne in Paris (€ 16.60 im Februar 2016).

Doch kehren wir in die Medina zurück. Damals wie heute hat mich der Umstand irritiert, dass sich diese Suks genau so präsentieren, wie man sich das als Mitteleuropäer vorstellt – wie aus 1001 Nacht nämlich. Vielleicht sind Auge, Nase und Ohr so stark konditioniert, dass meine Wahrnehmung nicht anders kann als in den Klischees baden zu gehen. Das ist schrecklich – und es ist auch ein bisschen schön. Schön im Sinne eines Märchens eben, das ein wenig mit den Realitäten versöhnt – wie ein gutes Glas Rotwein. Nur was tut man den Menschen an, wenn man sie als Teil eines Klischees wahrnimmt? Wofür bin ich verantwortlich? Woran sind die Einheimischen schuld? Warum soll man immer alles richtig verstehen? Leben manche Orte nicht fast besser im Modus des Missverständnisses? Und überhaupt: Gibt es eine akkurate Weise, diese Welt zu betrachten? Das sind einfach zu viele Fragen für diese Abendstunde.

Kehren wir also zurück ins Märchen. Es riecht immer noch nach Kakao. Mit der Zeit aber kaut man eine leicht metallische Note heraus. Es kommen mir jene trockenen Schokoladenkekse in den Sinn, die alte Damen früher aus dem krümeligen Reich ihrer Blechdosen hervorgeholt haben – und die man aus Gründen der Höflichkeit einfach nicht ablehnen konnte. Der Cahors behält etwas Garstiges. Aber das ist eine Wohltat nach all den süßen Tunken, die ich in Marokko getrunken habe.

Sie hat ihren ganz eigenen Stil, die blaue Hose, die man beim Gastroenterologen bekommt. (Mittwoch, 30. März 2016)

KLEINE ILLUSIONEN

Cahors Château du Cèdre 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein kräftig nach dunkler Pflaume, Bitterschokolade und Leder. Die Bewegung holt eine leicht pfeffrige Note hervor. In einzelnen Bereichen ist auch etwas Metallisches auszumachen. Im Mund schmeckt der Château du Cèdre leicht staubig und fleischig zugleich. Er ist zurückhaltend süß und nur wenig sauer, mit gut verankertem Tannin. Von innen riecht der Wein stark nach Wildbret und ein bisschen nach Schokolade, auch eine große Ledertasche steht da, gefüllt mit ein paar Zwetschgen oder vielmehr einem nicht gezuckerten Zwetschgenkuchen. Oder Zwetschgenkompott? Mache ich da auch eine leichte Kotnote aus?

Aber da ist meine Nase vielleicht nicht ganz frei – habe ich doch heute die zweite Darmspiegelung meines Lebens hinter mich gebracht. Wobei mein Anteil an der Tat nur darin bestand, meine Gedärme vorgängig zu leeren und dann mein Hinterteil zur Verfügung zu stellen. Während der Diät, die ich in den letzten Tagen einhalten musste, ist mir immer wieder meine Mutter in den Sinn gekommen. Sie hat vor ihrem Tod fast acht Monate lang nichts gegessen und keinen Schluck Wein getrunken. Ich habe sie manchmal gefragt, wie sie das durchhalte – und sie hat immer gesagt, es mache ihr erstaunlich wenig aus. Dabei ist sie mehr und mehr in ihrem Skelett verschwunden. Ich kann mir nicht vorstellen, wie sie gelitten hat. Aber vielleicht hat diese Leere auch zu einem Gefühl gepasst, das sie in den finalen Monaten ihres Lebens gequält hat – zu diesem Gefühl der Enttäuschung, das ihre letzten Gedanken immer wieder heimgesucht hat. Die Krankheit meiner Mutter ist praktisch am selben Tag ausgebrochen, an dem

107. FLASCHE
Cahors Château du Cèdre
AOC, 2011, 13.5 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Verhaeghe & Fils* in Vire-sur-Lot.

Getrunken am Mittwoch, 30. März 2016 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Le Repaire de Bacchus* in Paris (€ 19.90 im Februar 2016).

ich meine Serie *Von Flasche zu Flasche* begonnen habe. Doch es gibt da keinen Zusammenhang.

Fünf Jahre sind seit meiner letzten Darmspiegelung vergangen. Fünf Jahre sind jetzt ziemlich genau ein Zehntel meines bisherigen Lebens. Ich versuche mich zu erinnern, wo ich vor fünf Jahren stand, wer ich war, wie ich mich seither verändert habe. Man neigt in solchen Momenten zu Bemerkungen wie: Ich mache mir heute weniger Illusionen als damals. Aber ich weiß gar nicht, ob ich mir je Illusionen gemacht habe. Illusionen passen nicht so recht zu meiner Lebensführung, richten sie sich doch meist auf größere Räume, Zeitspannen, Schritte, Projekte oder Ideen. Und mein Leben geschieht in ganz winzigen Schritten. Aber vielleicht gebe ich mich täglich der kleinen Illusion hin, dass ich heute einen klugen Gedanken haben, etwas mit mehr Freiheit wahrnehmen, ein Glücksmoment erleben, etwas Besonderes essen oder trinken kann? Vielleicht allerdings lässt sich dies gar nicht erleben, nicht so bewusst auf jeden Fall, wie ich mir das wünschen würde. Vielleicht kann man es nur herbeisehnen – und sich gegebenenfalls daran erinnern, wobei die Erinnerung natürlich auch teilweise oder gänzlich Erfindung sein kann.

Was ich täglich erlebe ist, dass ich mir Sorgen mache – um mich und meine Gesundheit, um meine Entourage, um die Zukunft, um meine Linie, um den Takt, um die Schaffenskraft. Sorgen, jeden Tag – dabei würde ich mich aber eher als einen etwas oberflächlichen Menschen bezeichnen, der nur kleine und fast ausschließlich persönlich motivierte Fragen an das große Leben hat. «Kleindenker» hat mich mal jemand (war ich das selbst?) genannt – und wahrscheinlich hatte er recht. Aber die kleinen Fragen beschäftigen mich, quälen mich manchmal. Also lenke ich mich davon ab indem ich andere Gedanken pflege. Das hat manchmal fast den Charakter einer Verordnung. Es bläst aber dennoch etwas leichtere Luft in meine Seele und gibt mir das Gefühl, ich würde mein Leben gestalten. Was ich ja auch tue – selbst wenn diese Gestaltung nur ein Nebeneffekt meiner Sorgen ist. Daran hat sich auch in den fünf Jahren seit meiner ersten Darmspiegelung nichts verändert. Aber vielleicht bin ich heute der Ansicht, dass der Kompromiss auch eine gewisse Schönheit hat.

Mit der Zeit kaut man einen Duft aus diesem Cahors heraus, der an die Luft in asiatischen Nahrungsmittel-Geschäften erinnert – nicht an die Durian, aber an einen Gesamtklang der trockenen Würzen. Auch eine Idee von Wacholder und Lorbeer ist auszumachen. Und die Schokolade hält sich gut.

Gelbe Explosionen überall. Wenn der Löwenzahn in den Bergen blüht, dann ist der Sommer da. (Sonntag, 12. Juni 2016)

PLÖTZLICH SOMMER

Cahors Jouffreau Le Gamotin 2012

Der Wein hat eine dunkelrote, markant ins Bräunliche ziehende Farbe. Von außen unbewegt riecht er nach dunklen Früchten und nach einer altmodischen Seife mit leicht verblichenem Rosenaroma. Die Bewegung bringt den Alkohol in den Vordergrund. Im Mund schmeckt der Cahors eher süßlich und ein wenig staubig, wie ungefiltert, kaum spürbares Tannin, eher flach. Von innen wirkt der Wein sehr erdig, mit einer fast etwas fauligen Fruchtnote. Er hinterlässt im Mund ein Parfum von feuchtem bis leicht modrigem Holz.

Der Sommer kommt immer so plötzlich. Der Winter, der hierzulande etwa sechs Monate dauert, macht irgendwann rein meteorologisch einem Frühling Platz. Doch diese Jahreszeit hat etwas Unentschiedenes. Das mag in ihrer Natur liegen – führt aber dazu, dass man die winterlichen Gefühle noch nicht in den Schrank hängen kann. Und dann blüht auf einmal der Löwenzahn, sogar in den Bergen. Gelbe Explosionen überall. Ich habe dann immer das Gefühl, ich hätte etwas nicht mitbekommen, fühle mich betrogen, um Übergänge, Rituale der Transformation.

Das geht mir auch mit meinem Leben ein bisschen so. Plötzlich bin ich dem Pensionsalter näher als meiner Studienzeit, viel näher. Auch das ist ohne Übergang passiert, auch da habe ich etwas verpasst. Der Löwenzahn der Zeit hat zugeschlagen – und in ein paar Tagen werde ich sogar tatsächlich fünfzig Jahre alt. Meine Knie tun mir weh, meine Hüfte, mein linker Arm und meine Schulter – es ist als wolle mein Körper den runden Geburtstag mit Schmerzen feiern. Trotzdem fühle ich mich im Sommer meines Lebens. Schlecht ist das nicht – manche Täuschung ist einfach nötig.

108. FLASCHE
Cahors Jouffreau Le Gamotine
AOC, 2012, 12.5 % Vol.
100 % Côt (Malbec)
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Earl Jouffreau-Hermann* in Prayssac.

Getrunken am Sonntag, 12. Juni 2016 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *REB Wein* in Zürich (Fr. 11.25 im März 2016).

Mit der Zeit huschen auch da und dort ein paar Zimt-Noten durch den Mund, begleitet von einiger Süße und einem ganz kleinen Bittermoment. Der Wein hat eine gutmütig ungepflegte Seite, etwas Ungeduschtes, etwas von alten Kleidern. Auch das ist nicht nur schlecht.

Fahnen im Nebel auf der Riederalp. (Samstag, 25. Juni 2016)

SPAGHETTI UM DREI UHR FRÜH

Cahors Château de Mercuès 2012

Von außen unbewegt hat der Wein praktisch keinen Duft. Mit der Bewegung stellt sich eine Ahnung von Pflaume ein, zu der sich mit der Zeit ein paar würzige Noten gesellen: Wacholder und eine Idee Bratensauce. Im Mund ist der Wein eher süßlich als sauer, bitter, mit einigem Tannin. Von innen riecht er markant nach schwarzen Kirschen, eine wenig auch nach Benzin und nach Lakritze. Da findet sich aber auch eine dunkle Lebkuchennote und ebenso steht da ein Topf mit zu stark gekochter Zwetschgenkonfitüre. Sie dominiert auch den Nachhall. Das lebendige, fast schon übermütige Aroma im Mund steht in einem seltsamen Widerspruch zu der kalten Schulter, die der Cahors der Nase zeigt.

Mit einem Widerspruch hat auch der Traum dieser Nacht begonnen. Ich wachte auf in dem Bett, in dem ich in Wahrheit noch schlief. Draußen schien die Sonne, doch auf meinem Mobiltelephon war es erst drei Uhr in der Früh. Ich konnte nicht mehr einschlafen, weil ich hungrig war. Ich fand mich also auf einer kleinen Piazza in einem italienischen Dorf wieder, unter Bäumen, vor einem Restaurant. Man servierte mir einen Teller mit dicken Spaghetti an einer Sauce aus flüssigem Eigelb und Kaviar, dazu ein Stück getrockneter Fisch, ein dunkles Stück, Thunfisch vielleicht. Ich aß die Spaghetti, der Fisch aber war zu viel. Das Stück wurde mir später in einem japanischen Restaurant zu einfachen Nudeln in Suppe erneut serviert – und dann noch einmal zu Sushi.

Ich wachte auf mit dem Gefühl, ich hätte viel zu viel gegessen. Jetzt war es neun Uhr morgens und draußen lag dicker Nebel.

109. FLASCHE
Château de Mercuès
AOC, 2012, 14.5 %.
Côt (Malbec) gemäß AOC-Regelung wenigstens 70 %, außerdem eventuell Merlot und Tannat
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Georges Vigouroux* in Mercuès.

Getrunken am Samstag, 25. Juni 2016 in einem Ferienhaus am Rande der Riederalp. Gekauft bei *Coop* in Zürich (Fr. 13.95 im Mai 2016).

Mit der Zeit legt der Wein an Süße zu. Jetzt flattern auch ein paar Veilchen durch die Luft, doch sie haben etwas leicht Ältliches, als stammten sie aus einer ganz anderen Zeit. Vielleicht sollte ich das Spaghettirezept bei Gelegenheit ausprobieren.

Vielleicht ist es an der Zeit, sich für einen bestimmten Hut zu entscheiden, Ried-Mörel. (Sonntag, 26. Juni 2016).

ENTSCHEIDUNGEN

Cahors Château Lamartine Expression 2010

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Kirschen, Cassis und der Haut von Salami. Mit der Bewegung gesellt sich eine leichte Ledernote dazu. Im Mund ist der Wein eher süßlich und kräftig, mit einigem Tanin. Von innen rieche ich etwas überreife Kirschen, Leder und ein frisch geöffnetes Kaninchen. Auch eine Idee von Lavendel ist da und hochprozentiger Kakao.

Heute Nacht habe ich eine Stadt im Süden besucht, halb Aix-en-Provence, halb Rio de Janeiro. Es war ein schöner Tag und ich stand auf einem großen Platz, der durch eine Straße mit Bäumen vom Meer getrennt war. Ein paar junge Männer spielten Boules mit Eisenkugeln und wirkten dabei seltsam aggressiv, gefährlich. Eine der Kugeln schoss übers Ziel hinaus und knallte in die Türe eines geparkten Autos. Der Fahrer des Wagens stieg wutschnaubend aus, griff sich die Kugel und schleuderte sie in Richtung der Spieler. Ich hatte das kommen sehen. Die Kugel verfehlte die jungen Männer und flog in meine Richtung. Mit einer Drehung des Oberkörpers zog ich meinen Kopf aus der Schussbahn, die Kugel zischte an meinem Gesicht vorbei und donnerte gegen eine hölzerne Wand hinter mir. Um mich herum standen Frauen und Kinder. Sie alle hätte die Kugel treffen können. Ich war wütend und wollte den Mann zur Rede stellen. Doch der war bereits auf der Flucht vor den jungen Männern.

Wenig später fand ich mich vor einer Art Ablage wieder, auf der lauter Sonnenhüte lagen, die alle mir gehörten – dunkelblau die meisten. Blau ist meine Lieblingsfarbe, seit meinen Teenagertagen auf jeden Fall. Ich wusste, dass ich höchstens einen Hut mit auf die weitere Reise nehmen woll-

110. FLASCHE
Château Lamartine Expression
AOC, 2010, 14 % Vol.
Côt (Malbec) gemäss AOC-Regelung wenigstens 70 %), zudem eventuell Merlot und Tannat
Rotwein aus dem Südwesten (Frankreich), produziert von *Gayraud et Fils* in Soturac.

Getrunken am Sonntag, 26. Juni 2016 in einem Chalet am Rande der Riederalp. Gekauft bei *Au Monde du Vin* in Saint-Louis (€ 25.00 im Januar 2016).

te. Ich entschied mich für ein Exemplar in hellem Gelb und verschiedenen Grautönen, mit einer zackigen Aufschrift, in der das Wort *Star* vorkam. Ich hatte den Hut in einem selten besuchten Land in Südamerika gekauft – und es baumelten noch die Verkaufs-Labels dran.

Mit der Zeit nimmt die Nase auch eine Lakritze-Note wahr, sekundiert von etwas Tabak, und beim Kauen kristallisiert sich eine Ahnung von Brennsprit heraus.