

Folge 7

Ravel und Rosado aus Aragonien

Klänge wie aus rosigem Morgenlicht, atmende Stille und erste Vogelrufe, das weiche Ineinandergleiten von Traum und Wachen; zehn Musikminuten später wird sich diese Szenerie, mit der Maurice Ravel den dritten Teil seiner „Daphnis und Chloé“-Ballettmusik eröffnet, zu einem entfesselt sinnlichen, von erotischen Lock- und Lustrufen durchdrungenen ländlichen Fest verdichtet haben, einer Feier des Sich-Findens, des Daseins überhaupt und auch der alles beflügelnden und enthemmenden Getränke – ausdrücklich als „Bacchanale“ benannt nach dem antiken Gott des Weines und der Ekstase.

Bei solchen Lustbarkeiten flossen gewiss Rebensaft von vielerlei Herkunft und Verarbeitung aus den Schläuchen und Krügen; und ein im glucksenden Wiesenbächlein zwischengekühlter Rosé erschiene dafür bestimmt nicht als schlechteste Wahl. Der 23er Rosado von Enate aus dem klein-feinen aragonesischen Weinbaugebiet Somontano südlich der Pyrenäen bietet sich da schon deswegen an, weil das französisch-spanische Grenzgebirge für den an dessen Nordflanke geborenen Halbbasken Ravel eine Region blieb, der er lebenslang Heimatgefühle entgegenbrachte und die er physisch relativ selten, aber musikalisch umso öfter mit Werken wie der „Rapsodie espagnole“ oder dem ohrwürmigen „Boléro“ auch zur anderen, iberischen Seite hin überschritt.

Dort aber, unter den Bergen (denn das bedeutet „Somontano“) jenseits des Gebirgskammes, hätte er vielleicht auch damals schon einen Wein ähnlich dem finden können, wie er nun, im violett abgeschattierten Kardinalspurpur oder, gegen das Licht gehalten, mit verführerisch leckerem Himbeerrot im Glas liegt. Bereits durch diese Farbskala ist er keiner der oft gesehenen, quasi bulimischen Sommer-Rosés für heiße Tage, sondern eine ungewöhnlich kräftige Abfüllung mit dennoch großer Frische und Eleganz. Anders als die meisten spanischen Rosados, deren Stammtraube die Garnacha ist, wird die Enate-Ab-

füllung aus Cabernet Sauvignon erzeugt – wobei unsere helle Variante, entgegen der üblichen Preisskala, manchmal sogar teurer gehandelt wird als der Tinto. Jedenfalls finden sich, nach einem ungemein verlockenden Erdbeer-Himbeer-Wildrosenmix im Bukett, auf der Zunge dann weitere Noten von Schwarzkirschen, Brom- und Heidelbeeren wie oft auch in den vollroten Varianten, dazu eine minzige, in Richtung Eukalyptus gehende Frische, die sich sogar zur milden Lorbeerwürze verdichten kann: flüssige Poesie.



**Enate Rosado
Cabernet
Sauvignon 2023**

Apropos „Noten“: Ebendies, die Verbindung von Kraft und kühl-schlanker Feinheit, das Spiel feinsten Übergänge und das freie, nachgerade gewichtslose Abheben, ohne dabei Substanz preiszugeben und sich ins Nichtssagende zu verlieren – genau das ist, neben der territorial-atmosphärischen Nähe, eine zweite Verbindungslinie zu Ravels Ballettmusik: ungemein delikat vor allem in ihren Holzbläserfarben, mit einem Schuss Extravaganz durch den Einsatz träumerisch-berauscht seufzender Chor-Vokalisieren und dabei auch für fetzige Programmfinal-Apotheosen geeignet. Musik wie Getränk behalten stets eine pastellene Transparenz, wobei Ravels Klänge neben ihren Bewegungsassoziationen ohnehin immer auch atmosphärische Malereien entstehen lassen – weniger die seiner impressionistischen Zeitgenossen, die aufs platte Land oft Reste ihrer urbanen Nervosität mitnahmen, sondern eher das zart gebrochene und doch kräftige Leuchten der mythisch-bukolischen Landschaften eines Lorrain oder Watteau. Auch diese beiden Maler haben ja, wie der Komponist, ihr arkadisches Griechenland nie vor Ort, sondern nur in träumerischen

Visionen erlebt; vielleicht auch deswegen passen ihre Bilder genauso schlüssig zum Enate-Rosado wie Ravels nach Spanien hinüberschweifende Variante der zarten Geschichte um das jugendliche Hirtenpaar Daphnis und Chloé – Genuss auf gleich drei Kanälen. ■ Gerald Felber