

Folge 8

Domenico Scarlatti und Champagner von der Côte des Blancs

Champagner also. Rossini und Offenbach stehen dafür allezeit auf der Kandidatenliste, doch heute sollen uns die Klänge Domenico Scarlattis mit seinen hinter jeder Ecke anders funkeln den 555 Tastensonaten ins Trink-Separee begleiten. Wobei man für Getränk und Musik die gleiche Frage stellen kann: Ist eigentlich derjenige glücklicher, der darin die komplette Übersicht behält? Oder doch eher einer, der sich auf jede Flasche und in jedes Stück auch als neues Abenteuer stürzen darf?

Statistisch jedenfalls werden die profunden Kenner gegenüber den fröhlichen Nur-Liebhabern hier wie dort immer eine Minderheit bleiben, und auch deswegen müssen ein paar Grenzpfähle gesetzt werden. Erstens also: Wir hören den jüngeren Scarlatti unerachtet schöner Angebote auch auf modernen Instrumenten unbedingt per Cembalo (Empfehlung: Andreas Staier oder Pierre Hantäi), weil nur das der knackigen und trotzdem vollblütigen Trockenheit jenes ausschließlich aus Chardonnay produzierten Grand-cru-„Blanc de Blancs“ entspricht, der uns gleich ins Glas hineinwirbeln soll. Zweitens: Nicht jeder Champagner zu jeder Tages- und Jahreszeit muss einen unbedingt in weltumarmende Seligkeit versetzen, aber dieser hier – „Clémence“ von Launois, gelesen aus alten Reben in den Kreide-Osthängen der Côte des Blancs, dann ohne Holzbeschweren im Edelstahlfass ausgebaut und fünf Jahre auf der Hefe gelagert – will nun einmal partout nichts von Trübsinn und Erdschwere wissen.

Dur also ist angesagt, und weil – drittens – Scarlatti bei vielen seiner Sonaten so verfuhr, dass er je zwei davon in der gleichen Tonart paarweise verkoppelte, folgen wir ihm jetzt darin und genießen die beiden G-Dur-Sonaten K 454 und 455: Stücke überbordender Lebenslust, aber dabei untereinander verschieden genug, dass jede ihre eigene Persönlichkeit wahrt. Die erstgenannte beginnt zwar mit Fanfaren-Imitationen noch einigermaßen zeremoniös, ist aber dabei schon gänzlich anti-militant

und mit ihren eingemischten Pralltrillern einfach voll guter Laune – und wenn sich dann alles Organisierte einfach auflöst, rasante Läufe über mehrere Oktaven abstürzen, wieder emporschnellen und in kapriziöser Nervosität hin- und herzappeln, kommen wir, kaleidoskopisch mit der Eingangsthematik vermischt, schon den genialisch angehauchten Fantasien der Sturm-und-Drang-Ära nahe.

Was sich auch in der Sonate 455 fortsetzt, einem quirlig wirbelnden Frühlingssturm zwischen dramatischen Regenschauern und überwältigend lebendiger Lichtfülle, verdichtet zu blitzenden Tremoloeffekten und kontrapunktiert von hurtig eilenden Vierteln im Bass. Oft sammeln sich diese zu einer fröhlich-entspannten, durch verschiedene Tonstufen wandernden Kleinstmelodie, der man auch bei anderen Komponisten immer wieder begegnet; in Haydns „Maria Theresia“-Sinfonie bekommt sie wenige Jahre später eine ähnliche Signaturfunktion wie schon hier bei Scarlatti.

Eben eine solche Mischung von abgehobener Verrücktheit und beflügelnder Leichtigkeit, Vertrautheit und Einmaligkeit ist wohl auch das Geheimnis jedes guten Champagners. Bei unserer „Clémence“ mit ihrer kräftig aufstiebenden Perlage verbinden sich weißpfefferig überstäubte Limettentöne in der Nase beim Verkosten mit weiteren Aromen: grüner Apfel, Minze, ein wenig Aprikose auch, vor allem aber eine zart-salzige, vom einstigen Kreide-Urmeer herüberklingende Mineralik; alles das schlank-rauchig und elfengleich direkt vom Gaumen unter die Schädeldecke fliegend, puristisch vergeistigt und bei jedem Grad Erwärmung neue Nuancen freigebend. Schade nur, dass der Zauber so schnell verfliegt, wenn die Flasche einmal offen ist. Dann braucht es eine gute und engagierte Trinkgesellschaft oder ein sportliches Tempo – und hier wie dort sind Scarlattis Sonaten, nicht nur diese beiden in G, hervorragende Begleiter. **IV**

Gerald Felber



Launois
Champagne
Clémence