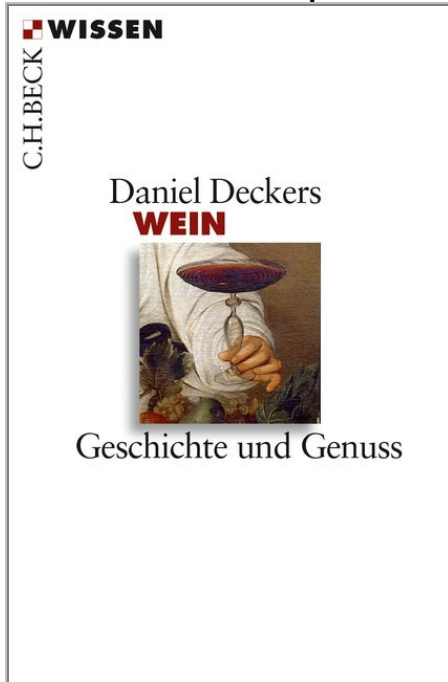


Unverkäufliche Leseprobe



Daniel Dackers
Wein
Geschichte und Genuss

2017. Rund 128 S.: Broschiert
ISBN 978-3-406-71114-5

Weitere Informationen finden Sie hier:
<http://www.chbeck.de/05741>

C.H.BECK  **WISSEN**

«Alles in allem ... bieten Weine auf allen Qualitätsstufen, vom einfachen Zechwein bis zu den renommiertesten Crus, einen größeren Genuss denn je in der jahrtausendealten Geschichte des faszinierendsten Getränkes in Gottes Schöpfung.» Mit einem insgesamt positiven Urteil über die Weinwelt von heute endet diese ebenso kenntnisreiche wie unterhaltsame Tour d'horizon durch mehr als 3000 Jahre Weingeschichte. Daniel Deckers lässt darin die wichtigsten Stationen der Weingeschichte Revue passieren, sucht Reben und Regionen auf und erklärt die jeweiligen Besonderheiten von der Antike bis zur Gegenwart. Seine kundige Einführung in die Weingeschichte ist ein Kompendium für den kultivierten Genießer.

Daniel Deckers ist Redakteur bei der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» und Lehrbeauftragter für die Geschichte des Weinbaus und Weinhandels an der Hochschule Geisenheim University (Rheingau). Bei C.H.Beck ist von ihm erschienen: «Papst Franziskus. Wider die Trägheit des Herzens. Eine Biographie» (Beck Paperback 6220).

Daniel Deckers

WEIN

Geschichte und Genuss

Verlag C.H.Beck

Originalausgabe

© Verlag C.H.Beck oHG, München 2017

Druck, Satz und Bindung: Druckerei C.H.Beck, Nördlingen

Umschlaggestaltung: Uwe Göbel, München

Umschlagabbildung: Caravaggio, eigentl. Michelangelo Merisi; Bacchus,

1593/94. Ausschnitt: Linke Hand des Bacchus mit Weinglas, Florenz,

Galleria degli Uffizi. © akg-images/Rabatti & Domingie

Printed in Germany

ISBN 978 3 406 71114 5

www.chbeck.de

Inhalt

I. Wein von innen, Öl von außen Weinkultur in der Antike	6
II. Beten und arbeiten Wein zwischen Spätantike und Spätmittelalter	31
III. Saufen wie ein Deutscher Zwischen Reformation und Revolution	52
IV. Auf Leben und Tod Das lange 19. Jahrhundert	72
V. Neuzeitlicher Weinbau oder die Verwandlung der Weinwelt	99
Literaturhinweise	126

I

Wein von innen, Öl von außen

Weinkultur in der Antike

In den gemäßigten Klimazonen Asiens, Europas und Nordamerikas wachsen dutzende Arten der Pflanzengattung *vitis* (Weinrebe). Aber nur eine dieser Arten haben sich die Menschen so zu Nutze gemacht, dass aus deren Früchten, den Beeren, wohl-schmeckender Wein wird: die edle traubentragende Weinrebe (*vitis vinifera Sativa d.C.*). Sie ist die Mutter aller etwa 8000 Rebsorten, die die Menschheit kennt.

Um aus der Vielzahl der sich selbst befruchtenden *vitis*-Arten jene kultivieren zu können, die zu unserer Weinrebe werden sollte, mussten viele Faktoren zusammenkommen. Ein gemäßigtes Klima war in der Erdgeschichte erst in der Jungsteinzeit gegeben, also im Zeitraum zwischen 8500 und 4000 v. Chr. So-dann stellt eine Rebe hohe Ansprüche an Boden und Klima. Die Vegetationsperiode darf 180 Tage nicht unter-, aber auch nicht stark überschreiten. Die Rebe braucht Winterruhe, damit das Holz ausreifen kann. In den Tropen ist sie daher nicht heimisch. In den gemäßigten Breiten darf es aber nicht zu heiß sein und nicht zu kalt – und das nicht nur bezogen auf die Durchschnittstemperaturen im Winter wie im Sommer. Sinken die Temperaturen unter minus zwanzig Grad Celsius, können auch die widerstandsfähigsten Reben erfrieren. Im Frühjahr können späte Fröste den jungen Trieben gefährlich werden. Frühe Herbstfröste lassen das Laub absterben, so dass kein Zucker mehr gebildet wird und die Trauben nicht mehr reifen. Wasser braucht die Rebe auch, weshalb sie mehrere Meter tief wurzeln kann. Überhaupt – sie muss hungern, damit sie das Letzte aus dem Boden herausholt.

Von Natur aus legt es die Weinrebe darauf an, in die Höhe zu wachsen beziehungsweise – besser noch – an allem in die Höhe

zu ranken, was sich als Stütze anbietet. Sie ist ein Lianengewächs. Zur Kultur gehört es, die Reben so zu «beschneiden», dass die Pflanze so viel Kraft wie möglich in die Trauben bringt und so wenig wie nötig in das Holz und das Laubwerk. Reberziehung nennt man diese Form des Umgangs des Menschen mit der Rebe.

Wie es die Menschen in vorgeschichtlicher Zeit mit dem Weinbau hielten, ist nur schemenhaft zu erkennen. Aber sie mussten das Leben als Jäger und Sammler aufgegeben haben und sesshaft geworden sein. Keine landwirtschaftliche Kultur war und ist so arbeitsintensiv wie der Weinbau – aber keine auch so faszinierend.

Das erste Weinland. Die besten Bedingungen für die Kultivierung der Wildreben fanden Menschen in den Randzonen jenes fruchtbaren Halbmonds vor, der sich von Zentralasien bis an die Mittelmeerküste erstreckt. Als nachgerade ideal erwiesen sich vor allem die Hänge des Zagros-Gebirges. Nach Südwesten hin fällt es in das Zweistromland von Euphrat und Tigris ab, nach Norden grenzt es an die Kaukasusregion. Vergleichbare Bedingungen boten die Plateaus des Taurus-Gebirges im Osten der heutigen Türkei. Überragt werden sie von dem Berg Ararat – jenem Berg, von dem das Buch Genesis eine neue Zivilisation ihren Ausgang nehmen ließ, nachdem die Sintflut die ersten Ansätze unter sich begraben hatte.

Nun wollte die Schöpfungsgeschichte weder eine naturwissenschaftliche Erklärung der Entstehung der Welt sein, noch die Frühgeschichte der Zivilisation erzählen. Gleichwohl ist ihr Wahrheitsgehalt nicht zu unterschätzen. Die biblische Erzählung von einem Neubeginn des Lebens auf der Erde ist ein Echo weit älterer Überlieferungen ähnlichen Inhalts – modern gesprochen von der Entstehung und dem Wachstum des Menschengeschlechts nach dem Ende der letzten großen Eiszeit. Wenn die Bibel die Neuschöpfung der Welt in die Region des Taurus- und des Zagros-Gebirges verlegt, dann just dorthin, wo sich die ältesten archäobotanischen und -chemischen Zeugnisse des Weinbaus erhalten haben: Traubenkerne sowie eingetrock-

nete Flüssigkeitsreste, die am Rand oder am Boden von Aufbewahrungsgefäßen alle Zeiten überdauert haben. Sie bezeugen, dass die Menschheit weit vor dem Jahr 4000 zu Wein vergorenen Traubensaft gekannt hat. Aber zunächst nur in dieser klimatisch besonders begünstigten Region.

In Ägypten war die zum Weinbau geeignete Wildrebe nicht heimisch. Gleichwohl lernten Pharaonen, Priester und Angehörige der Oberschicht schnell, den Wein zu schätzen. Im Vergleich zu dem allgegenwärtigen Gerstenbier war er ungleich alkoholischer und sicher auch schmackhafter. Die ersten Weine erreichten Ägypten wohl auf dem Seeweg. Sie stammten aus der Levante, wohin sich der Weinbau aus dem kühleren Bergland im Norden wohl als erstes ausgebreitet hatte. In Ägypten selbst stand der Weinbau in dem fruchtbaren, wenngleich auf Bewässerung angewiesenen Nildelta spätestens um die Wende vom vierten zum dritten Jahrtausend v. Chr. in voller Blüte.

In dem Grab des Pharaos Scorpion I. fanden im Jahr 3150 v. Chr. mehr als 4000 Liter Wein ihre letzte Ruhestätte. Er war aus Kanaan importiert worden. Der Pharao Tutenchamun, der um 1330 v. Chr. starb, musste in der Ewigkeit mit weniger als zwei Dutzend Amphoren Wein auskommen – diesmal aber mit ägyptischem Wein aus Trauben, die an Reben in bewässerten Weinärten am Nil oder in Oasen im Westen des Landes gewachsen waren. Hieroglyphen, Wandmalereien, tönernen Weinetiketten, große und kleine Gefäße – sie alle sprechen eine eindeutige Sprache: Ägypter, die es sich leisten konnten, tranken Wein, der aus Trauben gekeltert worden war. Auch die künstlerischen Darstellungen des Weinbaus, etwa der Reberziehung, der Ernte, des Keltervorgangs und des Ausbaus des Weins in Amphoren, die ihrerseits sorgfältig beschriftet wurden, belegen die zentrale Bedeutung des Weinbaus für die Religion wie die Festkultur im alten Ägypten.

Die chemische Analyse von Flüssigkeitsresten, wie sie erst seit wenigen Jahrzehnten möglich ist, ergänzt die Bildsprache. Oft war der Wein mit Terebinthenharz versetzt, manchmal mit Myrrhe. Auch Früchte und Kräuter durften nicht fehlen. Ob diese Ingredienzien den Wein haltbarer machen, ob sie Fehltöne

oder gar üble Gerüche und Geschmacksnoten kaschieren oder ihm die Eigenschaft eines Medizinalgetränks geben sollten – denkbar ist vieles, gewiss ist nichts.

Eine ähnliche Entwicklung wie in Ägypten vollzog sich zwischen dem vierten und dem ersten vorchristlichen Jahrtausend am anderen Ende des fruchtbaren Halbmonds, dem Land zwischen den Flüssen Euphrat und Tigris. Archäologische Zeugnisse etwa aus der späten Uruk-Zeit ausgangs des vierten Jahrtausends sprechen eine deutliche Sprache. Von Norden aus erreichten Weintransporte zu Wasser oder auf dem Landweg die aufstrebenden Stadtstaaten im Süden Mesopotamiens. Im Zweistromland machte dieser Wein außer dem Gerstenbier auch dem süßen, aus Datteln hergestellten Wein Konkurrenz.

In den sumerischen und babylonischen Städten kreiste das Leben um große Tempel – und damit auch um Wein, der aus (zunächst wohl ausschließlich roten) Trauben hergestellt worden war. Der Kodex Hammurabi, um das Jahr 1750 v. Chr. in Babylon entstanden und damit eine der ältesten Rechtsquellen der Menschheitsgeschichte, reglementierte nicht zuletzt den Umgang der Priesterinnen mit Wein. Weder durften sie sich als Weinhändlerinnen betätigen noch Wein außerhalb des Tempels trinken. Im Umkehrschluss bedeutet das, dass der Wein nicht nur im Tempelkult eine zentrale Rolle gespielt hat, sondern auch im Umkreis der Kultstätten reger Handel mit Wein betrieben wurde.

Während für Mesopotamien schriftliche Quellen schon früh reichlich sprudeln, sind die archäologischen Zeugnisse aus dieser Region spärlicher als etwa aus Ägypten. Szenen der Festkultur, etwa Darstellungen königlicher Bankette, haben sich auf Siegeln erhalten. Typisch für Mesopotamien sind auch Trinkgefäße, aus denen mit Hilfe langer Rohre außer Bier und Dattelpfeife auch «richtiger» Wein getrunken wurde.

Süß, gut, stark, reif. Mit König Hammurabi und seinen Eroberungszügen verbinden sich schriftliche Zeugnisse, die über den Weinhandel entlang von Euphrat und Tigris Auskunft geben. Unter den Ruinen der Stadt Mari, einer der bedeutendsten Siedlungen der altbabylonischen Zeit (ca. 2000–1600 v. Chr.),

haben mehr als zweitausend in Keilschrift verfasste Tontafeln alle Zeiten überdauert. In akkadischer Sprache enthalten sie unter anderem die Korrespondenz zwischen Weinhändlern aus Mari und dem wichtigen Weinumschlagplatz Karkemisch (im Osten der heutigen Türkei) nebst Schilderungen des oft hinderreichen Weintransports. Das Mari-Archiv gibt auch detailliert Aufschluss über die Art und die Größe der Gefäße, die zum Transport des Weins verwendet wurden, dazu über ihre Aufbewahrung im Königspalast und über den Gebrauch, den König und Königin von dem kostbaren Getränk machten.

Nach dem Untergang des altbabylonischen Reiches wurden die Assyrer zu Förderern des Weinbaus. Aus einer ihrer Kolonien namens Kannesh (im heutigen Anatolien) entwickelte sich seit 1600 v. Chr. das Königreich der Hethiter. Es sollte vier Jahrhunderte bestehen. In den Archiven, die sich in den Ruinen des Königspalastes in der Hauptstadt Hatusha erhalten haben, wurden viele Texte gefunden, die sich auf Weinbau und -handel bezogen. Diese Kultur war unter den ersten, wenn nicht die erste, in denen Wein eine bedeutendere Rolle als Bier oder andere fermentierte Getränke spielte – jedenfalls am königlichen Hof und im Dienst der Verehrung der Gottheiten. Wein scheint auch die Basis für allerlei Mischgetränke gewesen zu sein. Zudem legen die Texte es nahe, dass die Hethiter außer rotem auch weißen Wein kannten.

Auch in ihrem eigentlichen Herrschaftsgebiet förderten die Assyrer den Weinbau. Vielerorts wurden neue, königliche Reb-gärten angelegt. Nur selten handelte es sich um reine Weingärten oder -berge. Zumeist rankten sich die Reben an Bäumen empor, die ihnen Halt gaben – eine Form der Reberziehung, die sich in Italien und Portugal noch im 20. Jahrhundert finden ließ. Schriftliche Quellen, die als Weinlisten identifiziert werden konnten, verzeichnen neben roten und nun auch weißen Weinen «süße», «gute», «starke» und «reife» Kreszenzen. Und warum sollte Wein nur «pur» aus dem Most frischer Trauben gewonnen werden? Warum ihn nicht mit Mostkonzentrat anreichern, Weizen oder Gerstenmalz hinzugeben und ihn mit Kräutern würzen? Als Weintrinker abgebildet wurde jedoch nur

der König. Wein war das Symbol des Göttlichen wie der Fruchtbarkeit der Natur. Warum?

Hat der Rebstock sein Laub abgeworfen, wirkt er wie tot. Treibt er im Frühjahr aus und platzen bald die wolligen Knospen, dann bricht sich die lebenspendende Kraft der Natur Bahn. Die Fruchtbarkeit alleine ist es nicht, die den Weinstock von allen anderen Nutzpflanzen unterscheidet: Es sind die wie von Götterhand gelenkte Verwandlung des Traubenmostes in Wein und die Wirkung, die dieses Getränk auf den Menschen hat. Die Fermente und das Wasser zur Verwandlung von Getreide in Bier oder von Datteln in Wein musste (und muss) der Mensch bereitstellen. Der frisch gepresste Saft der Beeren verändert sich ohne menschliches Zutun. Er vergärt wie von Geisterhand.

Freilich ist die mystisch-magische Aura nur eine von vielen Valenzen, die den Wein seit alters her umgeben. Zwischen dem Wein in all seiner Profanität als Alltagsgetränk und dem Wein als Medium der Begegnung mit dem Göttlichen als dem anderen Extrem liegen viele Deutungs- und Bedeutungsebenen. Den Traubensaft macht sich der Mensch zu den unterschiedlichsten Zwecken zunutze: In vergorenem Zustand und fast immer mit Wasser vermischt, ist er das Alltagsgetränk schlechthin; besonders gute, weil ausnehmend süße oder aromatische Weine dienen denen, die es sich leisten können, als Genuss- und Rauschmittel; zugleich markiert er gesellschaftliche Unterschiede und ist daher auch als Distinktionsmedium nützlich; sodann erfüllt Wein in allen Religionen kultische Funktionen; schließlich dient er dem Menschen auch als Heilmittel, sei es als Lösungsmittel für andere Therapeutika, sei es als Stärkungsmittel, sei es als *pharmakon*, als Medizin selbst.

Ebenso unentbehrlich wie Wein waren in der Antike nur noch Getreide und Öl. Oliven waren die Grundlage des Speiseöls, ihr Öl diente aber auch zur körperlichen Reinigung und erhellte – in einer Zeit ohne künstliche Beleuchtungsquellen – das Dunkel. Doch was sind die Valenzen von Getreide und von Olivenöl gegen die des Weins, zumal die Rebe nicht selten an Standorten wächst, die für andere landwirtschaftliche Kulturformen als den Weinbau kaum oder nicht geeignet sind? Wein-

bau ist somit eine Form der Wertschöpfung, die den Bogen schlägt vom Lebensnotwendigen zum Luxus, vom Profanen zum Heiligen und von der Nüchternheit zum Rausch.

Über den Aufstieg und Fall der antiken Reiche kamen immer neue Elemente hinzu und verbanden sich zu immer komplexeren Repräsentationen. Was etwa hat es damit auf sich, dass der assyrische König Assurbanipal (668–627) auf einem Wandrelief, das ihn in seinem Palast in Ninive zeigt, nicht mehr den Wein im Stehen zu sich nimmt, sondern im Schatten von Rebelaub liegend, in der einen Hand einen Becher Wein, in der anderen ein Lotosblatt? Vermutlich ist dies die älteste Darstellung, in der Wein in entspannter Position genossen wird. Der König war dabei mit der (sitzenden) Königin alleine, sieht man von den Musikern und den Bediensteten ab, die beiden frische Luft zufächeln. Was das Königspaar im Sinn hatte, erfährt man nicht. Vielleicht handelte es sich um ein kleines privates Nachspiel nach einer Heldentat.

[...]

Mehr Informationen zu [diesem](#) und vielen weiteren Büchern aus dem Verlag C.H.Beck finden Sie unter: www.chbeck.de