

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Dr. Fritz Schumann, Ordenskanzler der Weinbruderschaft der Pfalz und Präsident der Gesellschaft der Geschichte des Weins, stellte bei der Jahresversammlung der Weinbruderschaft Franken am 10.03.2003 in Würzburg die geschichtliche Entwicklung des Kulturguts Wein dar.

Verehrte Gäste, liebe Weinbrüder!

Bei der Übergabe des Fränkischen Weinkulturpreises vor einem Jahr hat Weinbruder Professor Dr. Hans-Jörg Koch die „Grenzen moderner Weinbereitung“ die Gefahren des alles machen Wollens aus der globalen Gegenwart in die Zukunft projiziert. Seine Bedenken haben schon einige Erfolge gezeigt: So darf Eiswein in den deutschsprachigen Gebieten nicht mit Hilfe künstlicher Kälte bereitet werden. Eine Aromatisierung von Weinen ist weltweit verboten. Ausbau in Barriques zählt zu den anerkannten Ausbauverfahren und darf angegeben werden.

Wir hatten vor zwei Wochen Dr. Fischer als Gast bei der Weinbruderschaft. Er berichtete über den Weingeschmack und sprach dabei auch die Verfahren der modernen Weinbereitungsverfahren in Weinbaudrittländern an. Im Gespräch danach, wie oft in der Vergangenheit, kam die Frage auf, wie war es eigentlich in der Vergangenheit?

Am Anfang der Wein als Opfergabe an die Götter im Vordergrund. Er wurde als Gottesgabe angesehen. Bei uns Christen tritt er beim Abendmahl oder bei der Messe sogar an die Stelle Gottes. Zuerst war er das Getränk der Götter, der Vornehmen, der Reichen und der Winzer und Kellermeister. Immer war er ein hohes Kulturgut.

„Am Anfang war der Wein ein Gott, nun ist er zum Verwaltungsobjekt verkommen“! lautet die Klage des Dichters und Philosophen Ortega y Gasset. Sie kennzeichnet am besten die Meinung der Weinfreunde, die das Kulturgut „Wein“ taufisch und unverwaltet wie einen Naturburschen suchen.

Ist es überhaupt noch „Wein“, wenn mit Kälte, Chips, Aromastoffen oder Konzentrierung an ihm manipuliert wurde, oder wenn er in die Bestandteile Aroma, Alkohol, Säure und Wasser auseinandergenommen und wie gewünscht wieder zusammengemischt wird? ist der Aufschrei der Traditionalisten.

Inhalt

Wann begann die Weinkultur?	2
Antike Mythen mit Hintergrund	2
Weinkultur im Weinberg	4
Änderungen der Weinkultur im Mittelalter	6
Einführung der Schwefelung	7
Wandlungen im 19. Jahrhundert	8
Forschung und neue Verfahren der Weinbereitung	8
Geschmackswandlungen und Modeerscheinungen auch in der Vergangenheit	10
Veränderungen durch die Globalisierung	10
Fazit und Ausblick	11

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann



Die Modernisten dagegen kümmert nur, was im Glase serviert wird.

Die andere Seite verneint ganz einfach das Geschehen um den Wein bis zum Trinken und sagt wie der Journalist Stuart Pigott: „Bei mir beginnt die Weinkultur, wenn der Wein ins Glas geschenkt wird!“ Dieser Meinung folgt mehr oder weniger absolut die Mehrzahl der internationalen Weinjournalisten.

Wann begann die Weinkultur?

Sicherlich kann man noch nicht von Weinkultur oder einem Gott sprechen, wenn zwei oder vierfüßige Geschöpfe Gottes die berausende Wirkung des Alkohols nutzen, um – durchaus bewusst – Orgien im tierischen Sinne zu feiern. - Ich meine

hier Elefanten, die überreife Melonen fressen oder Affen, die angegorene Tropenfrüchte naschen und danach, wie unsere Amseln auf der Autobahn nach dem Genuss von überreifen, angegorenen Beeren beim Flug vor dem Auto, torkelnd die Wirkung von Alkohol zeigen.

Antike Mythen mit Hintergrund

Die erste Weinerfahrung bei den Griechen verlief sofort göttlich:

Der spätere Gott des Weines, Dionysos, war mit seinem Gefährten Ampelos auf der Jagd. Ampelos wurde dabei tödlich verwundet und aus den Blutstropfen wuchs eine Pflanze empor. Dionysos nahm die Pflanze zur Erinnerung an seinen Freund mit und pflanzte sie in einen Vogelknochen.. Als dieser bei der längeren Reise für die Pflanze zu eng wurde, nahm er einen Löwenknochen und topfte sie um. Auch dieser wurde zu eng. Nun diente ein am Weg liegender Ochsenknochen als Behälter. Das Gleiche geschah später nochmals und ein Eselsknochen musste die Pflanze aufnehmen. Die Pflanze - Sie wissen es schon, war die Rebe – übergab der Gott den Menschen.

Dionysos wurde durch die Vermittlung der Rebe an die Menschen zum Gott des Weines. Gleichzeitig wird durch die Umtopferi die Wirkung des Weines erklärt, die Sie vielleicht schon - im sicherlich wissenschaftlichen Selbstversuch - an sich selbst bestätigt sahen: Anfangs heiter wie ein Vogel, später stark wie ein Löwe und nach dem Überkonsum dumm wie ein Esel und letztlich träge wie ein Ochse. Der Name des Gefährten des Dionysos „Ampelos“ wurde übrigens namensgebend für die Ampelografie, die Rebsortenkunde.

Ähnlich bodennahe erklärt auch die christliche Legende die Wirkungen des Weines. Hans Sachs aus Nürnberg nimmt dazu um 1500 den ersten Winzer in der Bibel, Noah, zu Hilfe. Nach der Landung auf dem Berg Ararat düngt er mit dem Mist der Tiere aus der Arche den ersten Weinberg. So vielfältig wie die Tierwelt sind auch die Wirkungen des Weines.

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Nach einer anderen griechischen Sage bewirtete der attische Heros Ikarios den Weingott und wurde dafür in das Wissen um Wein und Rebe eingeweiht und gab es an die Menschen weiter. Auf einem römerzeitlichen Mosaik in Paphos auf Zypern ist diese Geschichte dargestellt. Auf einem Ochsenkarren bringt Ikarios den in Tierhäute gefüllten Wein zu den Menschen. Diese tranken ihn. Als sie die Wirkung des Weines spürten, glaubten Sie vergiftet zu sein und erschlugen den Überbringer des Weines.

So stellten die Griechen in nur zwei Mythen die positiven und die problematischen Wirkungen des Weines und ihre Ursachen vor.

Über die weitere Wirkung des Weines gibt eine persische Sage Nachricht.

Kaiser oder Kalif Dschemschid hatte so viele Trauben geerntet, dass er für den Winter Saft aufbewahren wollte. Dieser Most geriet in Gärung und man glaubte, ein Dschinn, ein böser Geist, sei in die trübe, aufbrausende, nun säuerlich schmeckende Flüssigkeit gefahren und man brachte ihn aus der Speisekammer. Eine Sklavin des Kaisers litt unter fürchterlichen Kopfschmerzen und wollte sich das Leben nehmen. Sie trank von dem „vergifteten“ Most, in den der böse Geist gefahren war, und ihre Depressionen verschwanden. „Dies kam vor die Ohren Dschemschids, seine Seele erfreute sich, er pries den Wein, genoss von ihm und machte ihn zum Getränk aller. Weil viele Kranke vom Wein gesund wurden, gab man ihm den Namen „Königsarznei““ (Aus dem Persischen nach Hammer, Mirchond 18.Jh., Gutkind S.15).

Die Wirkung des bösen Geistes hatte sich ins Positive verkehrt und aus der Gärung wurde ein göttliches Wunder. Der Wein wird für uns als vielseitig wirkendes Kulturgut fassbar.

EURIPIDES (485/484 bzw. um 480 - 406 v.Ch.) beschreibt dies treffend direkt modern in 'Die Bacchen'. (Vers 409-422. in: Hamdorf: Dionysos-Bacchus)

*Der göttliche Zeussohn
liebt die frohen Gelage
liebt die Göttin des Friedens
liebt den nährenden Segen.*

*Schenkt dem Armen, dem Reichen
die erlösende Gabe
gleich den Freuden des Weins.*

*Und er hasst den Verräter
der festlichen Tage
hasst die Feinde der nächtlichen Feier,
hasst den Klugen, der nie sich befreit
von der Macht der großen des Geistes.*

Neben der Darstellung der angeführten Wirkungen des Weines, lebendig wie ein Vogel, stark wie ein Löwe, berauscht wie ein Ochse und heilend wie ein Gott, wurde der Wein Objekt der bildenden Kunst, die sich in der Malerei, in der Bildhauerei, in der Literatur oder im Lied niederschlug.

So singt Agathias (536 - 582 n.Ch.) in seinen Kelterliedern:
(Übersetzung Saenger, in Christoffel: Kulturgeschichte 1981 S.139)

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

*„Kelternd stampften wir einst des Dionysos reichliche Gaben,
Untereinander gemischt
flochten wir bacchischen Tanz.
Stromweis floss von der Kelter der Most; wie Nachen im Meere
schwammen die Becher umher rings in der blitzenden Flut.
Denn wir schöpften damit die köstliche Gabe des Gottes.“*

Weinkultur im Weinberg

Zur Klärung der Frage nach den Anfängen der Weinkultur muss ich aber nochmals zu den Wildreben zurückkehren. Über die durch die Mythen erklärte Wirkung des Weines hinaus gehört zu dem Kulturgut Wein die Kultur der Rebe im Weinberg. Selbst wenn die Wirkung von Wein aus Wildreben gleich der aus Kulturreben ist, ist doch die Menge und die Verlässlichkeit der Gewinnung über die Jahre so gering und unsicher, dass man wohl nur in Notzeiten, wenn das Verlangen nach Wein bestand, Trauben aus Weinbergen aber fehlten, darauf zurückgriff.

Dies kann bei uns, wie die Rebsamen aus römischer Zeit belegen, bereits bei den römischen Kolonisten vor 2000 Jahren oder wie überliefert 1811 bei den Fischern auf der Kolonierinsel in den Rheinauen in historischer Zeit geschehen sein.

Wir haben Wein aus Trauben von Wildreben in unserem Sortiment hergestellt. Die sehr spät reifenden, kleinen roten Beeren konnten in einem guten Weinjahr durchaus 80-90⁰ Öchsle bei 20 ‰ Säure bringen. Insgesamt boten die Weine unentsäuert ein mehr saures Geschmackserlebnis, selbst, wenn er schon als Federweißer getrunken wurde. Die Aromen erinnern stark an unreifen, grünen Cabernet Sauvignon aus einem schlechten Weinjahr mit an Brennesseln erinnerndem Geschmack.

Aber Wildreben wachsen aus Rebsamen und besitzen dadurch auch in der Grundgesamtheit „Wildrebe“ eine gewisse genetische Eigenständigkeit, die eine Auslese von früher reifenden und ertragssicheren Formen lohnenswert machte. Mit der Auslese und dem Pflanzen in den Garten ist eine Rebsorte entstanden, deren Eigenschaften durch die vegetative Vermehrung über Stecklinge erhalten bleiben.

Auch für das Entstehen der Weinkultur im Weinberg haben die Griechen eine Erklärung gefunden. Das einfachste Merkmal der Rebkultur ist der Rebschnitt, d.h. das bewusste Begrenzen des einjährigen Tragholzes und damit der Anzahl Trauben im Hinblick auf Qualitätsverbesserung, die sich in größeren Trauben und Beeren und in einer früheren Reife ausdrückt.

Im antiken Griechenland stritten sich zwei Städte um die Ehre der Erfindung: In der einen (Gelenderis) soll ein Ziegenbock und in der anderen (Mende) ein Esel im Winter das Holz von wildwachsenden Reben abgefressen haben. Diese Reben brachten größere Trauben mit dickeren Beeren. Der Rebschnitt war erfunden. Der Ziegenbock und der Esel wurden für diese Erfindung auch zur Ehre der Münze erhoben und waren Kennzeichen für diese Gebiete und die Tiere wurden Begleiter des Bacchuskultes.

Wie schmeckte das Kulturgut Wein in den ersten Jahrtausenden der Weinkultur?

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Der um 65 nach Christus verstorbene Agrarschriftsteller Lucius Junius Moderatus Columella schrieb in seinem Buch „über Landwirtschaft“ 12.19.2 :

„Am besten sind, meine ich, all die Weinsorten, die ohne Würze zu dauern vermögen, und man sollte diesen überhaupt nichts zusetzen, wodurch ihr natürlicher Geschmack verfälscht wird; der Wein nämlich, der durch seine eigene Natur Gefallen weckt, ist der vorzüglichste“. Dann fährt er fort: „Wenn jedoch durch die Schuld der Gegend oder weil die Weinstöcke noch jung sind, der Most Mängel hat“ ...nun folgen alle Weinbehandlungsmaßnahmen der Antike, die das Ziel hatten den Wein wohlschmeckender und haltbarer zu machen.

Ich will bei meiner Darstellung der substantiellen oder sachlichen Weinkultur mich mehr im Keller, als im Weinberg bewegen. Zwar liegt im Weinberg die Grundlage der Weinqualität, im Keller aber deren Erhaltung die geschmackliche Ausrichtung.

Auf die Frage: Wie schmeckte denn der Wein in der Antike, kann ich Ihnen direkte Hilfe geben.

Wenn Sie antiken Weingeschmack in angenehmer Form erfahren wollen, dann trinken Sie Bitzler oder Federweißen. Der in Gärung befindliche Most schmeckte zu allen Zeiten ähnlich gut.

Nach der Gärung entfernte sich der Wein in der Vergangenheit geschmacklich immer mehr von unseren Idealvorstellungen.

Obwohl die bleichende Wirkung des Schwefels, z.B. bei Stoffen, in der Antike bekannt war, ist die Anwendung beim Wein nicht nachgewiesen. In keinem Weinbaulehrbuch der Antike ist der bedeutendste Eingriff in den Weingeschmack erwähnt. Daneben ist zu erwarten, dass sich der Kalk im Ton der antiken Amphoren bei freier, schwefeliger Säure im Wein in löslichen Gips verwandelt hätte. Die Amphoren würden ähnlich wie Beton zerstört.

Die Weine alterten daher sehr rasch und das Sortenbukett ging verloren. Dünne, unreife Weine mussten gesüßt und mit Kräutern aromatisiert getrunken werden, da sie rasch verderben. Die aromatisierenden Kräuter verstärkten teilweise darüber hinaus die berauschende Wirkung des Alkohols.

Die Süßung mit Honig oder Traubenmostkonzentrat, ja selbst mit in kalten Seen kälte-konservierter Süßreserve war üblich. Die Geschmackserlebnisse können sie am besten bei geringerer Süße mit kaltem Glühwein vergleichen. Mein Würzwein nach der Art des Apicius erinnerte beim Probieren daran, dass man noch nicht alle Weihnachtsgeschenke besorgt hat, d.h. an Lebkuchen. Die sehr stark mit Traubenmostkonzentrat gesüßten Weine stehen Madeira-Weinen nahe. Denen wird ebenfalls durch Einkochen konzentrierter Most zugegeben. Dadurch verbindet sich die luftige Sherry-Note mit der beim Eindicken erzeugten Karamellisierung des Zuckers.

Allgemein entwickelten sich Weine aus hochreifen Mosten mit ausreichend Alkohol in Richtung des von der Oxydation geprägten Sherrys, während die anderen besonderer Pflege bedurften.

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Mit gemahlenem Marmor konnte dem Wein die „Schärfe“, d.h. die übermäßige Säure genommen werden. Bei trüben Weinen wurden die Eiweiße anlagernde und Trubstoffe absetzende Wirkung des Tons genutzt. Die positive Wirkung der späteren Lese war bekannt und Eiswein wurde hergestellt, indem man in den Alpen den Wein in Holzfässern gefrieren ließ und dann das nicht gefrorene Konzentrat vom Eis trennte. Auch diese Wirkung können sie nachvollziehen, wenn sie Weine in Plastikgefäßen gefrieren lassen und die Restflüssigkeit verkosten. Sie werden über die Geschmacksänderung erstaunt sein.

Die Mehrzahl der in der Antike bekannten Verfahren wird heute noch berechenbar mit reinen Substanzen angewendet. Nicht mehr bekannt ist das Räuchern der Weine, durch das ein rascheres Altern der Weine erreicht werden sollte. Es ist nicht erlaubt und steht dem heute gewünschten Weingeschmack entgegen.

Wesentlichen Einfluss auf den Geschmack des Weines übte neben dem Fehlen der Schwefelung die Lagerung aus. Das zum Abdichten der Tongefäße verwendete Kiefernharz oder in Gallien des Holzteers, des Pechs wirkte sich geschmacksprägend auf den Wein aus und ist im an Terpentin erinnernden griechischen Retsina noch gegenwärtig. Allerdings werden dessen Weine heute modern ausgebaut und geschwefelt. Sie sind daher häufig hell und klar und für uns besser schmeckend als die der Antike.

Stark auf den Weingeschmack wirkte sich sicherlich auch die Lagerung und der Transport in Tierfellen von Hasen, Ziegen bis Rindern aus. Man kann eine besonders rasche Alterung erwarten, die mit der Erinnerung an Leder gepaart heute vielleicht von manchen als geschmacklich animalisch bezeichneten teuren südlichen Barrique-Weinen nachvollzogen wird.

Die Tierbälge wurden mit den Haaren nach innen an den Öffnungen mit Pech abgedichtet und zugebunden und waren sehr schwierig zu reinigen. Deshalb wurde diese Art der Lagerung in der auf Sauberkeit bedachten karolingischen Güterordnung „Capitulare de villis“ verboten.

Damit sind wir schon im Mittelalter, das bis ins 15.Jh. weitgehend den Empfehlungen der Antike folgt und die Lehrbücher der Antike kopiert.

Änderungen der Weinkultur im Mittelalter

Die Geheimnisse der Weinbereitung aus der Antike wurden von den Klöstern im Mittelalter übernommen. Die Qualitätsunterschiede des Weines aus reifen oder unreifen Trauben sind wohl auch die Lösung des größten Weingeheimnisses des Mittelalters, des hunnischen (schlechteren) und des fränkischen (besseren) Weines.

Hildegard von Bingen wird dazu in ihrer *Physica* zugeschrieben: „Der fränkische Wein ist stark und macht fast Stürme im Blut, und daher soll der, der ihn trinken will, ihn mit Wasser vermischen. Aber es ist nicht nötig, dass der hunnische Wein mit Wasser vermischt wird, weil er von Natur aus wässriger ist.“

Über den fränkischen und hunnischen Wein hinaus wurde weiter zwischen gutem und schlechtem Wein unterschieden. Zwischen *Vinum bonum optimum* und altem Sauerwein für die Mörtelbereitung nach mehreren sehr ertragreichen Jahren bestand eine große Streubreite. Zumal es nur wenig Besserungsmöglichkeiten gab.

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Eine längere Rangfolge zur Weinbewertung ermöglichen die herzoglichen Amtsrechnungen in Österreich zwischen 1327 und 1329: Ritterwein, guter Wein, alter Wein, guter junger Wein, junger Wein, Dienerwein, Füllwein, guter Most, Most und Dienermost. Der junge, neue Wein war demnach weniger geschätzt, höher wurde der Jahrgang davor, der einjährige Wein oder der gute firne Wein bewertet. Am Zustandekommen des Ritterweines oder Vinum bonum optimum musste wohl alles zusammenkommen, Witterung, Lage, Rebsorte und guter Winzer.

Am untersten Ende der Rangfolge stand der Haustrunk, der Leyer, Bubbes oder Mops, den auch schon die Antike kannte. Es war der aus den ausgepressten Trestern bereitete Nachwein mit dem halben Alkohol- und Säuregehalt normaler Weine, etwa mit Bier vergleichbar. Die nicht sehr haltbaren Weine waren noch in den 50er Jahren bei uns das Arbeitsgetränk der kleinen Winzer. Die niedrigen Alkoholgehalte erklären vielleicht die 150 bis 300 Liter je Kopf und Jahr erreichenden Verbrauchsschätzungen im Mittelalter.

Eine weitere Gruppe waren gefeuerte Weine. Aus der Antike ist das Räuchern der Weine bekannt. Es wurde wie erwähnt angewandt, um sie künstlich zu altern, nicht um zu süßen. Bei den gefeuerten Weinen im Mittelalter war die Herstellung eines süßen Weines das Ziel der Behandlung. Zwei Wege waren möglich, einmal durch Erhitzen von stark geklärtem Most, um die Gärung zu unterbinden. Dies ermöglichte, insbesondere in Verbindung mit dem Schwefeln ab 1500, Moste oder Weine süß aufzubewahren. Nach dem Öffnen der Fässer und dem anschließenden Verschneiden mussten die Weine wegen der bald einsetzenden Gärung rasch getrunken werden. Dieses Verfahren war vor 1500 insbesondere im Elsass und bis ins vorletzte Jahrhundert am Mittelrhein üblich.

Einführung der Schwefelung

Um die Mitte des Jahrtausends kam es zur bedeutendsten Beeinflussung des Weingeschmacks. Die Anwendung des verbrannten Schwefels bei der Bereitung des Weines wurde eingeführt.

1482 wurde nach der fränkischen Punktation erlaubt, 1487 vom Reichsdeputationsausschuss in Rothenburg ob der Tauber zur Verabschiedung vorgeschlagen und endlich wurde 1497 in Freiburg im Breisgau vom Reichstag verabschiedet, dass die Verwendung von einem Lot verbrannten Schwefel auf ein Fuder Wein zulässig ist. Dies entspricht 1 Lot auf 768 Maß = 16,2 g S, bzw. 32,4 g SO² auf 860 l, knapp 40 mg/l.

Um Überschwefelungen zu vermeiden, musste seine Verwendung deklariert werden. Im Jahr 1487, in dem die Schwefelung empfohlen worden ist, wandte sich Kaiser Friedrich der Dritte, besorgt um seinen Wein, an den Rat der Stadt Heilbronn, und teilte mit: "Das Schwefeln ist bei schlechten Zeiten erlaubt, aber welcher oder welche Ihre Weine also geschwefelt haben, der oder dieselben sollen den auch also für geschwefelt verkaufen, das den Kaufenden eröffnen, damit derselbig Wein nit weiter geschwefelt (wird)".

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Der reduktive Weinausbau war erfunden. Wein wurde nun nicht mehr rasch braun, sondern er behielt seine gelbe oder rote Farbe und das sortentypische Bukett. Insbesondere der Muskateller, der Gänsfüßer und der Traminer sind hier zu nennen. Zwar liegt vom Riesling mit 1435 in Rüsselsheim eine der frühesten Nennungen von Rebsorten vor, aber sie betraf - wie die 30 Jahre späteren von der Mosel - Ausgaben für Pflanzreben. Die 1990 von der Brief-Sondermarke bekannte Nennung des Rieslings von 1490 betraf einen Rieslingweinberg in Worms. Der Ruhm des Rieslings als Wein setzte erst hundert Jahre später ein. Aber immer noch blieben die von der Witterung abhängigen Qualitätsschwankungen zwischen den verschiedenen Jahrgängen sehr groß. Preisunterschiede um den Faktor 10 zwischen guten und schlechten Jahren blieben bis ins 19. Jh. üblich.

Wandlungen im 19. Jahrhundert

Im Weinberg blieben die Formen des antiken Weinbaus bis ins 19. Jahrhundert erhalten. Allerdings wurde nach dem Ablösen des Zehnten mit strengen, sich wenig nach der Reife richtenden Leseordnungen die verbreitete Gewinnung hochwertiger Qualitätsweine möglich. Gefördert wurde diese Entwicklung durch die zufällig in Johannisberg im günstigen Jahr 1775 entdeckte Spätlese. Die heute wohl Auslesen entsprechenden Weine blieben von Natur aus süß und waren hochbegehrt. 1811 und 1822 waren weitere Spitzenjahre in denen die ersten Ausbrüche – Auslesen geerntet wurden. Zusammen mit dem Verkauf von Weinen aus dem Privat-, dem Cabinetkeller entwickelte sich daraus unser Prädikatsweinsystem.

1825 beschreibt der Heidelberger Professor und Übersetzer antiker Schriften Heinrich Voss die Lese beim Ungsteiner Pfarrer, Winzer und Weinhändler Georg Friedrich Leopold: Im ersten Durchgang wurden die reifsten und besten Trauben, im zweiten die guten und in einem dritten der Rest geerntet. Die Lese war sehr auf die bestmögliche Qualität ausgerichtet.

Die Weine wurden vielfältiger. Mode kam auf. Blaul beschreibt dies ganz gegenwärtig in „Träume und Schäume am Rhein“ im Jahre 1838:

„Das liebt man in unserer Zeit, die jungen, raschen Weine sind in Mode. Noch vor zwanzig Jahren schnalzten die Weintrinker mit der Zunge, wenn von altem, abgelegenen Weine die Rede war, und priesen es als trefflichste Eigenschaft, wenn er mild vom Alter, zart wie Öl die Kehle hinunter floss. Das ist jetzt völlig umgekehrt. Die Welt von heute läuft rascher, fährt rascher, tanzt rascher, sie denkt rascher, spricht rascher, schreibt rascher, kurz sie lebt rascher als die vor einigen Jahrzehnten. Und dazu gehört natürlich auch junger, feuriger Wein. Wenn man in diese ganze Jugend hineinsieht, gemahnt es einem wie eine stürmische Gallopade; ob aber dieses Jugendfeuer ein natürliches, ob es das der Kraft sei, wird die Zeit lehren. Wenn`s nur nicht ein schwindsüchtiges Ende nimmt!“

Forschung und neue Verfahren der Weinbereitung

Die ab der Jahrhundertmitte den Weinbau bedrohenden Gefahren aus Amerika, wie der Echte und der Falsche Mehltau und die Reblaus, begründeten die moderne Forschung auf dem Gebiet der Biologie.

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Die Oechsle-Waage löste um die Mitte des Jahrhunderts die Mostsuppe ab, nach deren Geschmack man an der Mosel die Qualität des späteren Weins voraussagen wollte. Die Gärung als göttlicher Wandel wurde durch Pasteur zum natürlichen Vorgang entschleiern. Es kam zur nächsten umfassenden Geschmacksänderung beim Wein.

Ich möchte hier einen der größten Weinbaufachleute der ersten Hälfte des vorletzten Jahrhunderts, Johann Philipp Bronner, zitieren. Er schreibt 1856 in seiner Schrift über die zweckmäßige Bereitung der Rotweine: "Bevor ich mich in die nähere Erörterung dieses Gegenstandes einlasse, muss ich vorausschicken, dass wir jetzt auf einem ganz anderen Standpunkt der Weinbereitung stehen, als es vor 10 Jahren der Fall war. Bisher war jeder Weinproduzent darauf angewiesen, sein Gewächs nach der angenommenen Norm jedes Jahr einmal wie das andere zu behandeln, mochte dasselbe ausfallen wie es wolle, er musste sich's gefallen lassen, was ihm Klima und Witterung bescherten, es war ein Spielball des Zufalls und der Witterungsverhältnisse."

Der Zucker war so preiswert geworden, dass sich die Verbesserung des Weines damit lohnte. Zwar hatte der französische Landwirtschaftsminister und Weingutsbesitzer Jean Antonine Chaptal schon zu Anfang des 19. Jhs. die Trockenverbesserung, das Chaptalisieren, erfunden. Aber sie lohnte sich nur bei Schaumwein. Bronner zeigte auch die wirtschaftliche Bedeutung des "Gallisierens", der um die Mitte des Jahrhunderts von Ludwig Gall in Trier empfohlene Nass-Verbesserung, auf. In einem ungünstigen Jahr hätte er für 1350 Liter Maische von 2000 Stöcken nur 11 Gulden erlöst - jetzt nach der Verbesserung - würde er das Zehnfache dafür bekommen. So groß waren etwa auch die Unterschiede der Weinpreise zwischen guten und schlechten Jahren.

Die Oechslewaage, preiswerter Zucker und das Wissen um die Gärung schufen die Voraussetzung zur weiteren Vergeistigung des Weines, die Herstellung von Sekt. Noch am Anfang des Jahrhunderts von Zufällen des Gelingens begleitet wurde seine Herstellung planbar.

Daneben wurde aber auch die Kunstweinbereitung leicht möglich. Friedrich Jakob Dochnahl aus Neustadt bot 1874 in seinem Bändchen: „Die künstliche Weinbereitung“ ein Rezept zur Kunstweinbereitung für 100 Gulden an.

Danach konnte man „einen sehr guten und haltbaren, weißen oder rothen, sofort krystallhellen Wein künstlich, ohne Gährung, auf kaltem Wege, aus der Gesundheit zuträglichen, dem Wein selbst angehörenden und überall käuflichen Substanzen augenblicklich herstellen“. Diese Rezepte waren sicherlich viel weiter reichend, als wir sie heute aus den Weinbaudrittländern befürchten müssen.

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Geschmackswandlungen und Modeerscheinungen auch in der Vergangenheit

Alle diese Auswüchse wurden zwar in den späteren Weingesetzen von 1892-1909 verboten. Aber trotz des im Weinberg unabhängiger Werdens von der Witterung, trotz der Entschleierung des göttlichen Geschehens der Gärung verblieb der Wein unbestreitbar ein Kulturgut, das wie in der Antike auch heute noch seine Wirkungen auf den Menschen entfaltet und die Kunst anregt und befruchtet.

Letztlich wartet mit dem Wein in Ihrem Glase das sicherlich am besten überwachte und das am intensivsten verwaltete und gleichzeitig bekömmlichste Kulturgut der Weingeschichte auf Sie als Genießer.

Aber erstmals in der Weingeschichte seit dem Verbot der Bacchanalien 186 v. Chr. in Rom und der Eroberung des Mittelmeerraumes durch die Araber vor 1300 Jahren unterliegen die Genießer des Kulturgutes Wein wieder einer intensiven Verfolgung, indem man den Umfang des Genusses über Promillegrenzen steuern will und dem Wein seine Göttlichkeit zu nehmen droht.

Noch stärker als in der Vergangenheit ist der Weingeschmack der Mode unterworfen. In den fünf Jahrzehnten, die ich überblicken kann, wechselte er in der Pfalz im Gegensatz zu Franken in jedem Dezent das wirtschaftlichste Ideal:

In den 50er Jahren nach dem Krieg waren nach den trocknen Jahren preiswerte, süße, aromatische Weine in. Der als Sorte neue Morio Muskat war die Rebsorte.

Im nächsten Jahrzehnt mit dem beginnenden Wirtschaftswunder konnte man sich etwas leisten. Süße Spätlesen von Neuzüchtungen waren in Mode.

Nach 1970 kam die Wende. Der Süße überdrüssig folgten die Weinfreunde den Journalisten und tranken „trocken“, selbst wenn es ihnen gar nicht so schmeckte. Klassische Rebsorten, wie der Riesling waren wieder gefragt.

Mit der Gesundheitswelle begann der noch anhaltende Rotweinboom, der durch das Training im Südlurlaub eine Förderung erfuhr. Der Dornfelder wurde zur bis in die Gegenwart wichtigsten Rotweinsorte.

Das bewusstere Leben begann. Wein und Speisen wurden für die Deutschen zu Schlagworten. Die Burgunderweine mit hohen Alkoholgehalten wurde angestrebt.

Veränderungen durch die Globalisierung

Inzwischen sind wir Weltreisende und der Treibhauseffekt ermöglicht den Anbau von Weltweinsorten aus dem Süden, an die vor 30 Jahren bei uns noch niemand zu denken wagte. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Merlot sind die fast hätte ich gesagt Weltrebenunkräuter, die man wie der Hase den Igel weltweit antrifft. Dazu wurde das Weinausbauverfahren in kleinen Holzfässern, in Barriques, aus dem Süden übernommen. Die damit erzeugten Weine wären während meiner Ausbildung noch grob fehlerhaft gewesen. Heute bin ich mit meinen Schülern stolz auf die Qualitätsleistung.

Eigentlich spiegelt sich in der Weinmode unsere ganze Gesellschaftsentwicklung: 50er Jahre bunte Nierentischen aus Plastik. 60er Jahre Breitwandfenster und eichene geschnitzte Rittergutsbesitzerwohnzimmerschränke, sie wurden abgelöst von abgelaugten Küchenschrank und Stühlen der Oma. Jetzt sind Antikmöbel neben Edelstahlküchen mit Zahnarztflair die Mode. Jede Zeit hat ihre Menschen, Möbel und Weine.

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Die Erde ist kleiner geworden. Unter dem Zeichen der Globalisierung wachsen bei uns besonders wärmebedürftige Rebsorten. Weine werden nach im Süden üblichen Verfahren in Barriques ausgebaut. Wanderungen von Erfahrungen, von Rebsorten von Anbau- oder Ausbaufverfahren haben den Wein auf seinem ganzen Weg durch die Kulturgeschichte begleitet. Wir hätten sonst in Deutschland keine 2000 Jahre alte Weinkultur.

Allerdings ist eine große Änderung eingetreten. Während noch in den 60er Jahren Anregungen aus den Gebieten mit alter Weinkultur in Weinbau-Drittländer übernommen wurden, kehren nun Verfahren wie Konzentrierung oder der natürlichen Aromatisierung zu uns zurück. Wie in der Vergangenheit bei der Einführung der Schwefelung oder der Verbesserung durch Zucker kommt es zur Diskussion und der Aufspaltung der Meinungen.

Fazit und Ausblick

Obwohl ich kein Liebhaber millionenfach kopierter Weine bin und die Gefahren der gesteuerten Vermassung sehe, verachte ich gute Globalweine, die überall auf der Erde gewachsen sein können, nicht grundsätzlich. Aber ich bin sicher, dass die Erfahrung sammelnden jungen Weinfreunde die wie Coca Cola immer gleich schmeckenden Globalweine leid werden und, dass sich die Mode wieder leichtern weißen Weinen zuwendenden wird, von denen man auch einen größeren Schluck vertragen kann.

Wenn ich zurückblicke über den Gott oder das Kulturgut „Wein“, dann hat sich der Wein in seiner ganzen Geschichte als so robust und stark erwiesen, dass er alle Eingriffe nicht nur überstanden hat, sondern immer besser, wohlschmeckender, gesünder und für die meisten Gesellschaftsschichten preiswerter geworden ist.

Unsere Kellerwirte prüfen die modernen Verfahren, denn ohne Kenntnisse sollte man nichts verteufeln. Übernehmen wir wie bei den Römern vor 2000 Jahren, den Winzern vor 500 oder 200 Jahren das, was bekömmlich der Qualität des Weines nützt und verbieten die Fälschung. Letztlich wird man in 20, 50 oder 100 Jahren auf einen Teil der derzeit umstrittenen sogenannten modernen Weinbehandlungsmethoden zurückblicken, wie wir heute auf die Schwefelung oder die Verbesserung, selbst wenn sie nicht wie früher von Europa ausgehend in die Welt gingen, sondern aus den Weinbaudrittländern zu uns gekommen sind.

Das eigentlich im Titel meines Vortrags nicht erfragte Ende des Kulturgutes Wein ist für mich gekommen, wenn er im Dochnahlschen Sinne in der Fabrik, unabhängig von Jahrgang, Rebsorte und Weinberg hergestellt wird, als Getränk, das keinen Winzer mehr braucht. In die Gegenwart übertragen: ein Wein, der erst auseinander genommen und dann in Millionenmengen wieder zusammengesetzt wird, überschreitet die Grenzen des alten Europa. Wie wirtschaftlich wichtig diese Verfahren sind zeigt der Austritt der neuen Weinländer in Amerika aus dem OIV. Die künstliche Aromatisierung ist weltweit nicht zugelassen.

Kulturgut Wein

von der Antike bis zur Gegenwart

Dr. Fritz Schumann

Für mich persönlich gilt in der Gegenwart die von mir etwas erweiterte Aussage eines rheinhessischen Winzers, die beim Treffen der deutschsprachigen Weinbruderschaften in Oppenheim von Prof. Koch zitiert wurde:

„Ich will in meinem Wein das Jahr, den Weinberg, die Sorte, den Winzer und Kellermeister schmecken“.

Ich will den Finger Gottes in meinem Wein schmecken!

Weinkultur fängt bei mir nicht erst beim Einschenken ins Glas an!

Ihr Urteil müssen Sie selbst treffen!"

