

6	Vorwort
10	Die Kraft, Sorgen zu bannen Erste Erfahrungen des Menschen mit dem Alkohol
13	Wo erstmals Füße Trauben traten Der nebulöse Ursprung des Weins
18	Die Pharaonen und ihr Wein Die alten Imperien meistern den Wein
23	Das weinfarbene Meer Wein und Seehandel: eine griechische Erfolgsstory
28	Ein Gott zum Trinken Dionysos und die Anfänge des Theaters

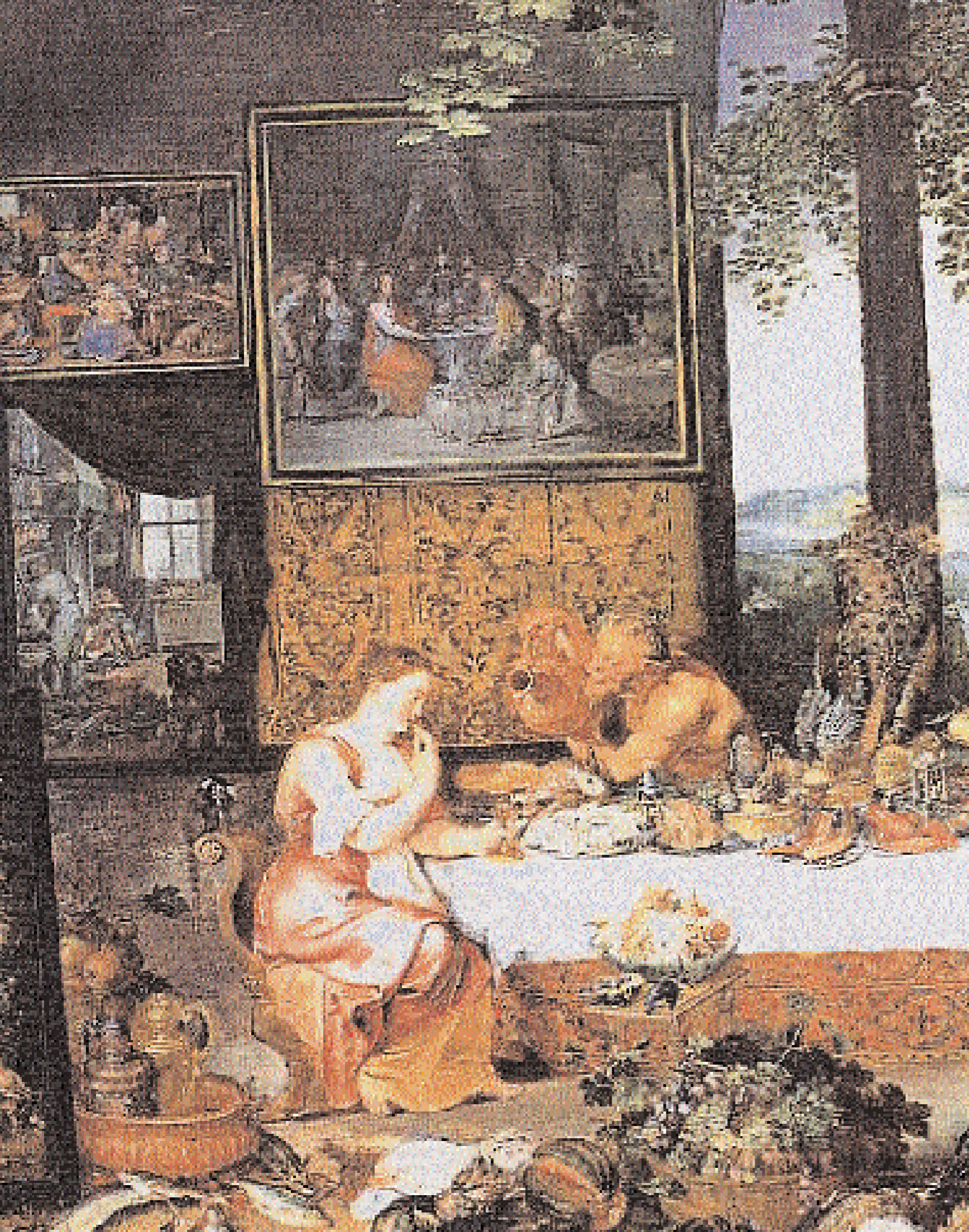
124	Tokaji Eszencia Großer Wein aus Europas Osten
128	Groot Constantia Das kurzlebige Wunder vom Kap
133	Die Insel der Unsterblichen Madeiras masochistischer Wein
138	Le Grand Théâtre Bordeaux baut auf Selbstvertrauen
146	Die Côte d'Or formiert sich Burgund hält fest an bewährter Vielfalt

INHALT



35	De Re Rustica Die Römer und ihr Wein
42	Das Blut Christi Jüdisches Leben und christliches Ritual
46	Ein grüneres Land Roms Expansion und die Anfänge europäischer Weinkultur
54	Von Satans Werk Der Islam verdammt den Wein
59	Die Erben des Imperiums Karl der Große und die Wiedergeburt des Weinbaus in Europa
65	Wein im Mittelalter Verfeinerung von Rebbau und Kellertechnik
70	Kloster und Kelter Die Mönche in Burgund – Superlative der Weinbaukunst
75	Die Geburt des Claret Bordeaux unter englischer Herrschaft
81	Die Kaufleute von Venedig Der Handel mit Süßweinen vom Mittelmeer
87	Kastilische Eroberung Erweiterte Grenzen in Spanien und in der Neuen Welt
92	Guter Vorrat an Sherrys Der Wein von Falstaff und Drake
96	Die Getränkerevolution Dem Wein erwächst Konkurrenz
99	Fuhrleute zur See Die Holländer und der Aufschwung des Weinhandels
103	Krug und Flasche Große Fortschritte bei der Glasherstellung
107	Die Wiedergeburt von Bordeaux Die ersten Château-Weine und ihre Märkte
112	Der erste Perfektionist Dom Pérignon verfeinert den Champagner
118	Nur keinen Port! Die Geburt eines Klassikers

152	Cabaret de Paris Steuerlast und ungleiche Marktchancen
155	Kabinettt-Wein Deutschland entdeckt den Riesling
160	Drei Flaschen pro Mann Große Weinkenner und -liebhaber im georgianischen England
165	Zeit des Umbruchs Napoleons Kriege leiten eine neue Ära ein
169	Bodegas und Lodges Sherry und Port im Wettstreit
176	Méthode champenoise Der Champagnerboom im 19. Jahrhundert
181	John Bulls Weingarten Australien – Entdeckung und Erschließung
187	Ostküste, Westküste Spanische und angelsächsische Traditionen verschmelzen in Amerika
196	Das Goldene Zeitalter Bordeaux und Burgund auf dem Gipfel des Ruhms
203	Der Zollverein Deutschlands Einheit erweitert den Horizont
210	Sorgenschwere Zeiten Mehltau und Reblaus verheeren Europa
215	Das Risorgimento Italiens Wein und Politik im 19. Jahrhundert
222	Iberischer Wiederaufstieg Spanien und Südamerika im 19. Jahrhundert
228	Fünfzig Jahre Krise Krieg, Depression, schlechtes Wetter und Prohibition
236	Die Neue Welt im Aufbruch Dramatische Renaissance in Kalifornien und Australien
244	Die Alte Welt erwacht Tradition, Technik und das Streben nach Marktidentität
250	Register und Fotonachweis



ERSTE ERFAHRUNGEN DES MENSCHEN
MIT DEM ALKOHOL

DIE KRAFT, SORGEN ZU BANNEN



Es war nicht das subtile Bukett des Weins, nicht ein auf der Zunge schwebender Hauch von Veilchen und Himbeeren, dem unsere Urahren zuallererst verfallen sein dürften. Es war vielmehr, so fürchte ich, der Rausch.

In einem widrigen, harten und kurzen Leben müssen die Menschen, die als Erste die Wirkung des Alkohols spürten, wohl geglaubt haben, dass sie einen Vorgeschmack vom Paradies bekämen. Ihre Sorgen verflüchtigten sich, die Gedanken wurden freier, Liebhaber wurden feuriger, wenn sie den zauberischen Saft tranken. Für eine kurze Weile fühlten die Menschen sich allmächtig, gottähnlich. Dann freilich wurde ihnen übel oder schwarz vor den Augen, und wenn sie wieder aufwachten, hatten sie Kopfschmerzen. Doch das großartige Gefühl war zu schön, solange es währte, und wer langsam trank, konnte das Wohlgefühl ohne die bösen Folgen genießen.

Die meisten Städte des Altertums wuchsen in den getreidebauenden, nicht in den weinbauenden Gegenden des Vorderen Orients heran – in Mesopotamien und Ägypten. Zwar bemühten sich auch die alten Ägypter schon sehr um guten Wein und die Mesopotamier importierten ihn, soweit das eigene Land ihn nicht hervorbrachte, doch er blieb immer den Privilegierten vorbehalten. Warum? Die Antwort lautet kurz und bündig: weil er gewöhnlich stärker war als Bier. Er ließ sich auch besser aufheben und wurde – manchmal – im Lauf der Zeit sogar besser. Es lässt sich freilich nicht mit Sicherheit behaupten, dass er immer besser geschmeckt hätte als Bier. Eines aber steht fest: Er wurde höher geschätzt. Der Wein, so fanden die Menschen, hatte bei weitem größere Kraft und höheren Wert als das Bier und mit Rauschgiften war er nicht zu vergleichen. Dieser hohe Wert aber bildet den Angelpunkt seiner Geschichte.

Was ist Wein und wie wirkt er? Was hat den Menschen seit Beginn der Geschichtsschreibung dazu bewogen, bei Wein Unterscheidungen zu treffen wie bei keiner Speise und bei keinem Getränk sonst? Warum geht es in der Geschichte des Weins oft so dramatisch um Politik, Religion und Krieg? Und warum gibt es auch gar so viele verschiedene Arten? Nur die Geschichte kann die Antworten geben.

Die übliche sachliche Definition von Wein lautet »auf natürliche Weise vergorener Saft frischer Trauben«. Technischwissenschaftlich ausgedrückt ist es Äthanol in wässriger Lösung mit größeren oder kleineren Bestandteilen an Zuckern, Säuren, Estern, Laktaten und anderen im Saft der Trauben enthaltenen oder daraus durch Gärung entstandenen Substanzen. Die erkennbare Wirkung des Weins geht auf das Äthanol zurück. Was ist nun aber Äthanol? Es ist eine Form von Alkohol, entstanden durch die Einwirkung von Hefepilzen auf Zucker, in diesem Fall Traubenzucker.

Pharmakologisch gesehen ist Äthanol ein Beruhigungsmittel – was nur Verwirrung hervorbringen kann, denn beruhigend wirkt der Wein wohl kaum. Und doch ist es so; er hat sedative, schmerzhemmende, krampf- und spannungslösende Wirkung auf das zentrale Nervensystem. Das Gefühl des Wohlbefindens ist vielleicht nur eine Illusion, sicher aber ist es nichts, was man mit dem Wein einnimmt; vielmehr gibt der Wein den natürlichen Gefühlen den Weg frei, auf dem sie sich kundtun können.

Was für den Wein zutrifft, gilt bis zu einem gewissen Punkt auch für andere alkoholische Getränke, denn in ihnen allen ist

LINKS Wein war schon immer mehr als vergorener Traubensaft – und auch mehr als nur Alkohol. Der Geschmack lautet der Titel dieser Allegorie von Jan Bruegel und Peter Paul Rubens. In ihr dient der Rebentrunk als wirkungsvoller Verführer.



DIONYSOS UND DIE ANFÄNGE DES THEATERS

EIN GOTT ZUM TRINKEN



Die Griechen hatten allen Grund zu Enthusiasmus des Weines wegen. Er hatte die Wirtschaft ihrer eigenartigen Heimat, halb Land, halb Meer, in Schwung gebracht. Er gab ihnen Freude, wie sie sonst nicht zu finden war. Aber es war noch mehr an ihm als nur Geschäft und Vergnügen; er enthielt ein mystisches Element, das sie durch ihre Verehrung für den Weingott Dionysos zum Ausdruck brachten.

Freilich hatte nicht nur der Wein eine eigene Gottheit. Alle Elemente, jeder Gedanke, jede Feldfrucht, ja selbst ein Wald oder eine Quelle hatte einen großen behütenden Gott oder doch einen kleinen Schutzgeist für sich allein. Zeus, der Göttervater, saß auf dem Olymp in Thessalien, umgeben von elf Göttern im Kabinettsrang, mit denen er beständig in Streit und Intrigen lag, und um sie herum schwärmte ein ganzer Beamtenstab von Gottheiten in verzwickten und oft nur mit dem Wort Inzest zu belegenden gegenseitigen Beziehungen – alles in allem eher eine Hippiekolonie als eine verantwortungsbewusste, geordnete Hierarchie höherer Wesen.

Die persönlichen Beziehungen zwischen Menschen und Olympiern blieben einzig und allein im Reich der Mythologie. Nachdenklichen Griechen muss es manchmal so vorgekommen sein, als würden ihnen Mythen mit dem täglichen Brot zugemessen. Dionysos war da ganz anders. Er war kein Mythos, sondern ein höchst schmackhaftes Faktum. Man trank ja den Gott des Weins, und wenn man ihn in sich hatte, nahm er einem die Sorgen.

Eines Morgens im März des Jahres 404 v. Chr. drängten sich 14 000 Athener im riesigen Theater an der Ostflanke der Akropolis zum ersten Tag der Schauspiele des jährlich wiederkehrenden großen Dionysos-Fests. Am Vortag waren Stieropfer dargebracht worden, so viele, dass der Blutgeruch noch im-

mer die Stadt erfüllte. In ihn mischte sich ein schärferer Weinduft. Die meisten schleppten Weinschläuche mit sich herum, schwankend sogen sie ihren »Trimma« genannten, mit Kräutern in heute nicht mehr bekannter Mischung gewürzten Wein in sich hinein und benutzten lachend die schwabbelnden Ziegenbälge als weiche Sitzpolster auf den harten Steinbänken des Theaters. Als Letzte nahmen im weiten Rund des Theaters die Honoratioren der Stadt und die Heerführer ihre Sitze ein und dann die Priester des Dionysos Eleutheros, des Weingottes von Eleusis an der Straße nordwärts nach Theben. Auf sie warteten steinerne Throne am Rand der großen halbrunden Marmorbühne, auf der bereits Tänzerinnen und Tänzer in verschlungenen Kreisen zu Gesang und Tamburinklang durcheinander wirbelten. Die Tänzerinnen waren nur mit weichen Faufellen und Efeukränzen bekleidet und hielten in den Händen lange hohle Stängel von wildem Fenchel, an der Spitze versehen mit Pinienzapfen und ebenfalls mit Efeu bekränzt. Die Männer hüpfen in absurden Sprüngen umher, jeder hatte einen lächerlichen ledernen Phallus vorgebunden und einen langen Rossschweif hinten in den Gürtel gesteckt. Jedes Mal, wenn ein solcher »Satyr« eine der »Mänaden« fangen wollte, wick sie ihm rasch aus und versetzte ihm Streiche mit ihrer Rute, dem »Thyrsosstab«, dem Zepter des Weingottes und Symbol seiner Macht.

Alles das war den Athenern längst vertraut. Den ganzen Winter hindurch fanden verschiedene Dionysos-Feste statt, beginnend im Dezember mit den ländlichen Dionysien auf den Dörfern, bei denen es mehr um den Phallus als um den Weingott ging, der um diese Jahreszeit symbolisch tot war. Sein

LINKS Götter, allzu menschlich: Dionysos und Herakles trinken in einem um 100 v. Chr. entstandenen Mosaik aus Antiochia um die Wette.

DOM PÉRIGNON VERFEINERT DEN CHAMPAGNER

DER ERSTE PERFEKTIONIST



Von allen großen Weinen der Welt hat nur einer in der Volksmeinung einen Erfinder zugeordnet erhalten. Dieser Wein ist der Champagner und als Erfinder wird für ihn der Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon in Anspruch genommen. Er war Schatzmeister der Abtei Hautvillers, die seit der Zeit des asketischen Sankt Columban auf einem rebenbedeckten Hang hoch über der Marne liegt.

Vom guten Pater Pérignon wird vielerlei behauptet. Am einfachsten zu widerlegen von alledem ist, dass der Champagner unter seinen Händen plötzlich zu schäumen angefangen haben soll. Viele Legenden, die sich um ihn ranken, so zum Beispiel, er sei blind gewesen oder er habe als Erster Flaschenkorken verwendet, dass er gesagt haben soll »ich trinke Sterne« oder dass er unfehlbar jede Weinberglage am Geschmack nur einer einzigen dort gewachsenen Traube habe erkennen können, scheinen eher der Phantasie des letzten Schatzmeisters der Abtei, Dom Grossard, entsprungen zu sein, der das Kloster verlassen musste, als es während der Revolution aufgehoben wurde. Nun kann man argumentieren, dass Grossard doch wohl Zugang zu den verlorenen Archiven gehabt habe, doch hatte vor ihm niemand diese Geschichten erzählt. Wahrscheinlicher ist, dass es ihm einfach gefiel, die bereits himmelhohe Reputation seines Vorgängers noch recht auszus schmücken, denn Dom Pérignon war anscheinend schon zu Lebzeiten fast zum Schutzheiligen des Champagners geworden.

In gewissem Sinn eroberte der Champagner eigentlich nur verloren gegangenes Terrain wieder zurück. In Paris galt es schon im 15. Jahrhundert als ausgemacht, dass die Weine aus

Aÿ (die ursprünglich zu den *vins de France* gezählt und nicht einer bestimmten Gegend zugeschrieben wurden) außergewöhnliche Qualitäten aufwies. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts nannte sich König Franz I. gern »Roi d'Aÿ et de Gonesse« – der letztere Ort genoss den Ruf, das feinste Mehl für weißes Brot im Norden Frankreichs hervorzubringen. Der Name Aÿ wurde schließlich als Kürzel für die ganze Gegend benutzt, ebenso wie »Beaune« für Burgund stand. Allerdings war der Aÿ auch als *vin de la rivière* bekannt, d. h. Wein vom Nordufer der Marne gegenüber Epernay. Hier steigen die Weinberge steil auf zu der »Montagne«, die zwischen dem Marnetal und dem Bezirk Reims liegt. »Gebirge« ist eigentlich etwas zu viel gesagt für diesen lang gestreckten, flachen, von Buchenwäldern gekrönten Höhenzug. *Vins de la montagne* lautete die Bezeichnung für die nicht so hochgeschätzten Weine von den sanften Hängen an der Nordseite.

Als die Abtei sich Dom Pérignon als Schatz- und Kellermeister wählte, hatte sie sich bereits auf den Weinbau als Haupteinkunftsquelle festgelegt. 1661 weihte der Abt ein neues Kellergewölbe ein. Der Besitz von Hautvillers umfasste bescheidene 10 ha Weinberge, doch hinzu kam der Zehnt aus den umliegenden Dörfern, vor allem Aÿ und Avenay, der in Trauben entrichtet wurde. Über diesen Zehnten gab es endlose Streitereien, woraus sich auch die grundlegende Frage ergibt, wie der Wein jener Region damals beschaffen war. Wir wissen, dass es sich nicht um Schaumwein handelte. Wir wissen auch, dass dort dunkle Trauben angebaut wurden, unter anderem Pinot noir. Wurde daraus nun aber roter oder weißer Wein gekeltert oder vielleicht eine Art Rosé?

Es entstand ein Disput um den Zehnten, weil dieser in den Weinbergen selbst in Form von Naturalien erhoben wurde.



RECHTS *Austernfrühstück* heißt dieses Gemälde von Jean-François de Troy; die Blicke allerdings nimmt vor allem der fliegende Champagnerkorken gefangen.

MEHLTAU UND REBLAUS VERHEEREN EUROPA

SORGENSCHWERE ZEITEN



Im März 1862 berief Kaiser Napoleon III. den größten Wissenschaftler Frankreichs, Louis Pasteur, zu sich in den Tuileries-Palast, um mit ihm über ein äußerst ernstes Problem zu beraten. Es geschahen schlimme Dinge mit dem französischen Wein, und das in einer Zeit nie da gewesener Exporterfolge als Ergebnis der neuen Freihandelspolitik. Eine peinlich große Zahl von Flaschen, die über renommierte Handelshäuser an bedeutende Kunden im Ausland geliefert worden waren, erwies sich als ungenießbar. Der gute Name Frankreichs und seines berühmtesten Wirtschaftszweigs stand auf dem Spiel. Im Namen der Nation bat der Kaiser den großen Gelehrten, die Sache zu untersuchen und Bericht darüber zu erstatten.

Wenn es auch überrascht, dies zu lesen, wo Frankreich doch ohne solche Schwierigkeiten (wenigstens in so akuter Form) schon seit Jahrhunderten Wein exportierte, dann muss man bedenken, dass die Weine, um die es hier geht, zumeist aus den Jahren nach 1850 stammten, also aus der Zeit der Mehltau-krise. Es ist zu vermuten (obwohl Pasteur davon nichts erwähnt), dass die von der Krankheit geschwächten Reben nun auch krankheitsanfälligen Wein hervorbrachten.

Pasteurs Ruhm gründete im Wesentlichen auf seiner Entdeckung, dass die Gärung das Ergebnis der Tätigkeit von Hefezellen ist. Um zu erforschen, weshalb Wein sauer wird, einen »Essigstich« bekommt, untersuchte er gesunden Wein und Weine, die durch »Umschlagen« sauer oder zähflüssig, in jedem Fall aber ungenießbar geworden waren. Jedes Präparat war wie ein Käfig in einem Zoo, angefüllt mit deutlich erkennbar unterschiedlichen, mikroskopisch kleinen Lebewesen. Es bedurfte nur noch eines Schritts, um herauszufinden, welches von ihnen für welche Krankheit des Weins verantwortlich war. Nach einer Weile, sagte Pasteur, konnte er schon nach dem

Anblick des Mikroskoppräparats vorhersagen, wie der betreffende Wein schmeckte. Den Durchbruch hatte er geschafft, als er erkannte, dass diese Bakterien wie alle Geschöpfe Sauerstoff brauchen, um zu leben und sich zu vermehren. In einem Reagenzglas von der Luft abgeschlossener Wein veränderte sich nicht; kam Luft hinzu, dann begannen die in ihm lebenden Bakterien ihre Wirksamkeit zu entfalten. Die verbreitetste, tatsächlich in allen Weinen vorhandene Mikrobe aber ist die Essigbakterie. Bleibt Wein offen an der Luft stehen, dann wird er früher oder später zu Essig.

Die praktikable Gegenmaßnahme trägt Pasteurs Namen: Es ist die Pasteurisierung. Sie besteht einfach darin, dass man den Wein in der Flasche lange genug in einem Wasserbad erhitzt, sodass alle Bakterien abgetötet werden. Er wies nach, dass dies geschehen konnte, ohne dass der Wein »gekocht« schmeckte oder seine Fähigkeit zu normalem Reifen einbüßte. **E**in Unglück kommt selten allein. Kaum ein Jahr war vergangen, seit der Wissenschaftler mit seinem Mikroskop Frankreichs Wein vor dem Verderb gerettet hatte, da erschien ein Widersacher, der eine viel drastischere Bedrohung darstellte. Er ging nämlich dem Wein buchstäblich an die Wurzel. Innerhalb eines Vierteljahrhunderts stand der Weinbau in Frankreich, darüber hinaus bald in ganz Europa und schließlich in vier Fünfteln der Welt da wie Pharao, als er sich mit Moses und dessen Gott überworfen hatte – denn wenn Sieben eine biblische Zahl ist, dann Drei nicht minder. Der Echte Mehltau war die erste Plage. Es dauerte nur ein Jahrzehnt, bis seine Heilung (oder wenigstens Beherrschung) möglich war. Nach ihm kam die Reblaus und nach dieser der Falsche Mehltau. Gemeinsam verwüsteten sie nicht nur fast den ganzen Weinbau bis auf eine kleine privilegierte Minderheit; sie veränderten

auch grundsätzlich und auf Dauer die Art und Weise, wie die Weinrebe angebaut wird. Man könnte sagen, dass der Wein unter der Wirkung gehäufter Katastrophen, die seinem Goldenen Zeitalter unmittelbar folgten, aus dem Stand der Unschuld hinaustreten musste. Für viele Weinbaugenden am Rand bedeutete dies das Ende. Gleichzeitig aber erhielten die Starken eine stärkere Stellung als je zuvor. Nichts blieb sich gleich nach dem langen Kampf um Rettung und Wiederaufbau des Weinbaus in Europa – ein Prozess, der in manchen Fällen ein Dreivierteljahrhundert dauerte.

Pasteur brauchte ein Mikroskop, um die Mikroorganismen zu erkennen, über die er schließlich siegte. Wenn man so scharfe Augen hat, dass man einen Nadelstich erkennt, dann kann man die Reblaus ohne Lupe sehen. Es war seine Kleinheit, die dieses gefräßige Insekt lange vor der Entdeckung bewahrte. Dabei hatte es schon seit Jahrhunderten die Hoffnungen manch eines Winzers zunichte gemacht. Die Reblaus war schuld am Absterben der Reben, die Jefferson und viele andere in den Osten Amerikas importierten. Freilich führten sie es auf das Klima, den Boden oder deutlicher sichtbare Insekten zurück, doch nur, weil sie den wirklich Schuldigen nie sahen – oder weil es ihnen nie einfel, dass es einen fast unsichtbaren Schädling überhaupt geben könne, gegen den die einheimischen Reben durch lange Gewöhnung immun geworden waren.

Die Schnelligkeit der Dampfschiffe brachte schließlich die Reblaus lebendig nach Europa. Sie muss ja auf vielen Segelschiffen, eingepackt in sorgfältig umwickelte Bündel amerikanischer Rebenstecklinge oder an den Wurzeln von Topfpflanzen, schon oftmals die Reise angetreten haben. Doch sie überlebte die vielen Wochen auf See nicht. Um 1850 hatten die qualmenden Dampfschiffe die Überfahrt auf 9 bis 10 Tage verkürzt und in Europa wartete im Hafen schon ein Eisenbahnzug. Plötzlich fand sich die winzige Laus wie die berühmte Made in einer Speckseite von unübersehbaren Ausmaßen, denn sie war gerade dort gelandet, wo die Reben am fettesten waren: an der Mündung der Rhône.

Bordeaux, Burgund, die Champagne und die anderen Weinbaugebiete mit altem Ruf und neuem Geld hatten ja nicht als Einzige ein Goldenes Zeitalter erlebt. Zwischen 1825 und 1850 verdoppelte sich die Rebfläche im Hérault, dem mittleren Département im Languedoc. Das war die Reaktion auf eine verbreitete Nachfrage nach Rotwein, bei dem der Pro-Kopf-Verbrauch von 1848 bis in die 1870er-Jahre hinein in jedem Jahrzehnt um knapp 10 Liter anstieg. Sehr vorteilhaft wirkte sich auch die Tatsache aus, dass viele bisherige Weingüter weiter im Norden auf Getreide und Zuckerrüben umstellten, um dem Bedarf der ständig wachsenden Stadtbevölkerung gerecht zu werden. Als in den 1850er-Jahren die Eisenbahnstrecke Paris–Lyon–Marseille fertig gestellt wurde und das Languedoc mit dem industrialisierten Norden verband, hatte sich die erste Mehltau-krise bereits in einer Wolke von Schwefel verflüchtigt. Es lag eine Stimmung wie Goldrausch in der Luft. Von Sète aus schafften Dampfschiffe Zehntausende von Fässern hinaus in alle Welt, bis nach Russland und Amerika, vor allem aber auch zu den durstigen Kolonisten in Frankreichs Neuerwerbung Algerien.

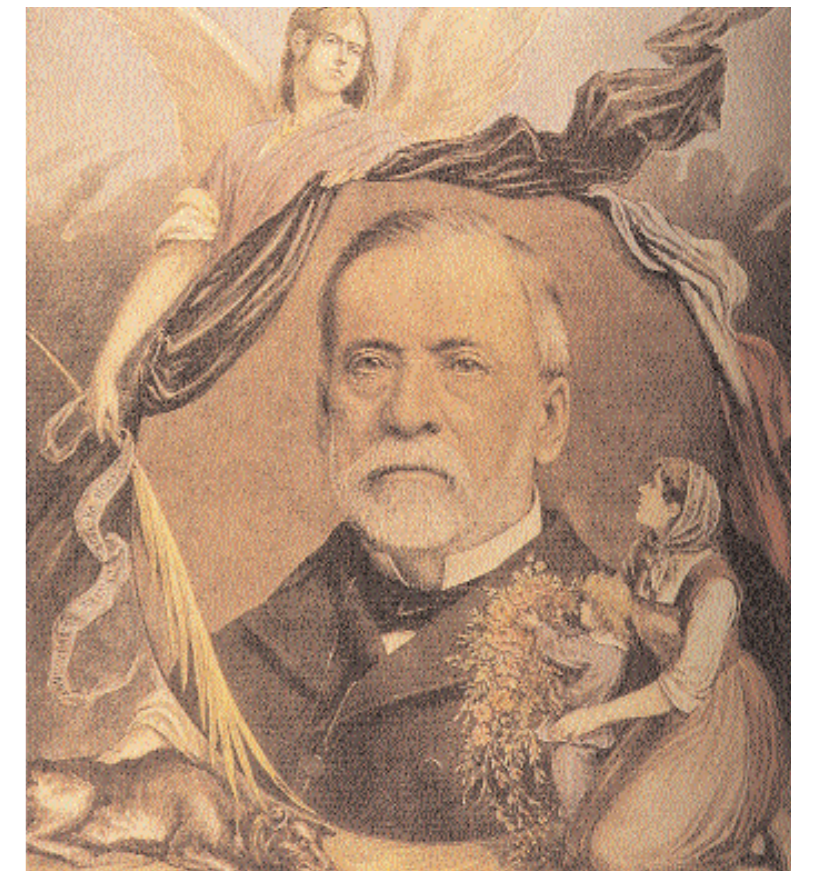
Unaufhaltsam krochen die Weinfelder von den Bergen herab in die weite, fruchtbare Küstenebene. Zwischen 1850 und 1875 dehnte sich der Weinbau in Frankreich um 200 000 ha aus, davon 130 000 allein im Languedoc. Getreide, Oliven, Ge-

müse – alles wurde zur Seite gedrängt. Der Handel war frei, das Geld saß locker – und Nemesis stand schon in den Kulissen.

Mit den eigenartigen Vermehrungsgewohnheiten der Reblaus brauchen wir uns hier nicht zu beschäftigen. Sie sind kompliziert, aber höchst wirkungsvoll. Aus einer kleinen eingewanderten Kolonie entstand rasch eine beträchtliche Bevölkerungsdichte. Ihre Auswirkungen auf die Weinrebe wurden zuerst 1863 bei Arles in der Provence bemerkt. Ganze Felder von Reben begannen, ausgehend von der Rhönemündung nach Osten und nach Westen, plötzlich »Verbraucherscheinungen« zu zeigen. Sie verhielten sich ähnlich wie Tuberkulosekranke. Das Laub verkümmerte und fiel ab, die neuen Triebe hatten keine Kraft, die Frucht blieb unreif. Drei Jahre nach dem Auftauchen der Symptome starb die Rebe dann meist ab, denn so lange dauerte der Verlauf dieser Erscheinung, die zunächst für eine örtliche, wenn auch durchaus Besorgnis erregende Krankheit gehalten wurde. Die Reblaus war wegen ihrer Winzigkeit und ihrem Verhalten überaus schwer aufzuspüren, denn wenn die Leiche, das heißt die tote Rebe, zur Autopsie ausgegraben wurde, dann hatten sich die Übeltäter schon längst davongemacht und ihr schlimmes Werk an einer anderen Rebe fortgesetzt.

Am auffallendsten war an einer abgestorbenen Rebe, wenn man sie ausgrub, dass ihr Wurzelwerk ohne ersichtlichen Grund praktisch verschwunden war. 1866 äußerten einige Weingutsbesitzer in den befallenen Gegenden (die Vermehrung der Reblaus begann gerade, größere Ausmaße anzunehmen) ihre Besorgnis und fanden in der landwirtschaftlichen

Pasteur galt als Nationalheld. Er führte die Asepsis in der Chirurgie ein und entdeckte einen Impfstoff gegen Tollwut. Das Pasteurisierungsverfahren trägt seinen Namen.





KRIEG, DEPRESSION, SCHLECHTES WETTER
UND PROHIBITION

FÜNFZIG JAHRE KRISE



Die Jahrgänge 1899 und 1900 bildeten in Bordeaux eines jener berühmten Paare (wie 1982 und 1983 – beide ausgezeichnet, doch jeder mit eigenem Stil und Charakter), die den Weinliebhaber – und erst recht die Erzeuger – mit dem Glanz schönster Zufriedenheit einlullen. Die Natur gab sich großmütig, sodass selbst diejenigen Winzer, die noch gegen die Auswirkungen des Mehltaus und der Reblaus zu kämpfen hatten, das Zutrauen fassten, dass das Schlimmste nun vorüber sei.

Nur ein neuer Jeremia hätte am Beginn des 20. Jahrhunderts zu prophezeien gewagt, dass der Weinbau am Rand der schwersten und anhaltendsten Depression in seiner modernen Geschichte stand. Schlechtes Wetter, Krieg, Wirtschaftskrise und maßloser Fanatismus brachten Dionysos in höchste Not. Es waren dies die Geburtswehen des modernen Weins. Unsere heutigen Maßstäbe in der Weinbereitung und Echtheit, ja sogar unsere Genuss- und Beurteilungsgewohnheiten sind das Ergebnis dieser lang anhaltenden Mühsal.

Es ist nicht erstaunlich, dass – mindestens in Frankreich – die Weinerzeuger zunächst nicht begreifen konnten, dass ihre Hauptplage der Überschuss an Wein war. Zu frisch im Gedächtnis haftete noch die Gefahr, ja oft die Realität, dass ganze Weinberge plötzlich ausgelöscht wurden. Für den einfachen Franzosen war allein schon die Tatsache, dass Frankreich Umengen an Wein importieren musste, Grund genug zu glauben, alles sei gut, wenn sich das geändert hätte.

Alle übrigen Nationen von Marokko bis Rumänien hatten instinktiv ähnlich reagiert und wie wild Reben gepflanzt. Dann brachen die Preise zusammen. In den 1880er-Jahren hatte ein Hektoliter Wein im Languedoc seinem Erzeuger 30 Francs eingebracht, um 1900 war der Preis auf 10 Francs gefallen, wobei die Herstellkosten 15 Francs betragen.

Für den Süden bedeutete es schon einen größeren Schock, dass niemand mehr seinen Wein wollte. Als 1907 der Preis nicht einmal mehr die Hälfte der Produktionskosten deckte, sahen sich die Winzer nach einem Retter um.

Dieser Führer fand sich nicht etwa in einem schwülstigen Demagogen, sondern in einem nicht mehr ganz jungen Bauern namens Albert Marcellin aus Narbonne. In seinen Aufrufen machte er ein allzu offen auf der Hand liegendes Übel zur Hauptursache der allgemeinen Unzufriedenheit, doch zeigte er damit zugleich, wie wenig er und seine Anhänger die wirkliche Sachlage begriffen. Sie gaben die Schuld den Herstellern gefälschter Weine, deren Geschäft in Wirklichkeit aber viel schneller zusammengebrochen war als das der Winzer.

Realistischer war da schon ihr Protest gegen das Chaptalisieren, das es den Winzern im Norden ermöglichte, ihnen Konkurrenz zu machen. Im Norden Frankreichs war die Reblaus noch weithin aktiv: Die Winzer brauchten jedoch unbedingt etwas, was sie verkaufen konnten. Den Wein mit Zucker und Wasser zu verbessern, hatte der große Chaptal immerhin erlaubt ... Nun führte das Abgeordnetenhaus in Paris eine Debatte darüber, ob Zucker mit 15 Francs pro 100 kg besteuert werden sollte, wie es die Abgeordneten aus dem Norden verlangten (in deren Wahlkreisen die Zuckerrübe wuchs), oder mit 60 Francs, wie der Süden es wollte.

»Vive le vin naturel!« oder »Nieder mit den Giftmischern!«, schrie die Menge, die sich in erschreckend großer Zahl bei den regelmäßigen Sonntagsdemonstrationen im

LINKS Nach vier katastrophalen Jahren richtete sich der Zorn der Weinbauern in der Champagne 1911 gegen die Händler. 40 000 Soldaten mussten die Ordnung wieder herstellen.