

Geschichte des Weins

Die Kultivierung von Weinreben zum Zwecke der Weinherstellung nennt man auch Weinbau. Schon seit dem 6. Jahrtausend vor Christus wird dieser in Vorderasien betrieben, um Wein herzustellen.

{mospagebreak title=Aegypten}

Ägypten

Weinbau im Alten Ägypten, dargestellt in einer Grabmalerei des Neuen Reiches. Bereits im antiken Ägypten wurde intensiv Wein angebaut, der dann bei Festen der sozialen Oberschicht getrunken wurde. Bier wurde auch gebraut, galt aber als preiswertes Alltagsgetränk der einfachen Leute.

{mospagebreak title=Griechenland}

Griechenland

Die alten Griechen unterschieden drei Sorten von Wein: weißen, schwarzen und bernsteinfarbenen. Diese konnten trocken (austeros), halbtrocken (autokratos) oder süß (glykazon) sein. Alter Wein galt als besser als junger. Der Wein hatte einen relativ hohen Gehalt an Alkohol, Davidson geht von 15-16 % aus.

Wein wurde in versiegelten Tonkrügen oder Schläuchen aus Ziegenhaut gelagert.

Der meiste Wein stammte aus lokalem Anbau und kostete einen Obolus für drei Kotylen. Der beste Wein, der weit gehandelt wurde, stammte aus Chios (Gebiet von Arios), Thasos, Lesbos und Mende auf der Halbinsel Chalkidike. Die Transportamphoren unterschieden sich in der Form oder trugen Abbildungen, wodurch sich der Herkunftsort erkennen ließ.

Altgriechisches Weinmischgefäß "kratèr". Wein wurde grundsätzlich mit Wasser getrunken, der Genuss von unverdünntem Wein galt als Merkmal der Barbaren. Nur bei dem Trankopfer (Libation) zu Beginn eines Symposions (gemeinsames Trinkgelage) wurde unvermischter Wein verwendet. Die übliche Mischung waren fünf Teile Wasser auf zwei Teile Wein, eine Mischung aus gleichen Teilen galt bereits als unmäßig und wurde akratos (unvermischt) genannt. Wein und Wasser wurden in dem kratér gemischt, manchmal wurde der Wein auch in einem psyktér gekühlt oder Schnee direkt in die Trinkschalen getan. Den Wein trank man aus flachen Schalen auf hohem Fuß, die seitlich zwei kleine Henkel aufwiesen. Für ein normales Gelage, an dem 14 Gäste teilnahmen, galten drei kratér Wein als angemessen.

{mospagebreak title=Byzanz}

Byzanz

In Byzanz war gewürzter Wein (conditum) beliebt. Lavendel, Lorbeer, Zimt, Pfeffer, Nelken, Rosenblätter, Wermut, Anis und Mastix konnten zugesetzt werden, um den Geschmack zu verbessern. Würzwein schrieb man jedoch auch medizinische Wirkung zu, wie die Rezeptsammlung des Pseudo-Oreibasios belegt. Geharzter Wein (retsina) war weit verbreitet.

An Rebsorten war Muskatwein, der auf Samos und Lemnos angebaut wurde, und monembasiós (davon Malvasierwein) aus Kreta bekannt. Berühmt war der Wein von Chios, Lesbos, Euböa, Rhodos und Samos sowie aus Varna am Schwarzen Meer. In Bithynien waren Nikäa und Triglis bekannte Weinbauorte, in Thrakien Kuzias und der Ganos-Berg. Der Wein wurde nun stärker getrunken als in der Antike, im Winter wurde am Morgen der Genuss einer Schale reinen Weins empfohlen, ansonsten wurde meist ein Teil Wein mit einem Teil Wasser gemischt. Auch jetzt noch blieb aber der Wein den Männern vorenthalten.

Byzantinische Weine wurden auch nach Westen exportiert, besonders der monembasiós von Kreta. In Rhetymnion wurde der Wein für den Export nach England gekocht, wohl eine Vorform des heutigen Sherry. Der Wein aus Kandia dagegen wurde ungekocht nach Italien verschifft.

Auch in Osmanischer Zeit wurden der Muskateller von Samos und der Wein von Kandia auf Kreta weiterhin exportiert.

{mospagebreak title=Römisches Reich}

Römisches Reich

Im Römischen Reich breitete sich der Weinbau mit den erobenden Armeen über weite Teile Europas aus. Auch im nördlichen Afrika war der Weinbau bis zur islamischen Eroberung weit verbreitet. Nördlich brachten die Römer den Weinbau bis in die Wachau, das Rheintal, Gallien und sogar bis nach England. Die Römer tranken den Wein oft gemischt mit Wasser. Er stellte zur damaligen Zeit auch nicht das Genussmittel von heute dar, sondern war ein Getränk, dem man stärkende und heilende Wirkung zusprach auf das man bei den Eroberungen nicht verzichten wollte.

{mospagebreak title=Mittelalter}

Mittelalter

Nicht zuletzt aufgrund der Tatsache, dass der Wein wegen seines Alkoholgehaltes oft keimfreier und sauberer als

Wasser war, stieg seine Beliebtheit im Mittelalter noch weiter. Unsauberes Wasser ließ sich durch ein bestimmtes Quantum Wein sogar desinfizieren - das ist der Grund, warum Wein- oder Essigkonsum (posca) den römischen Legionären sogar ausdrücklich vorgeschrieben war.

{mospagebreak title=Neuzeit}

Neuzeit

Weinbau an der Mosel

Weingarten

Weinflaschen in einer Weinhandlung Während der Zeit der englischen Herrschaft über die Gascogne und Aquitanien begann der Aufschwung des Bordelais (speziell im Médoc) und der angrenzenden Regionen um Bergerac und Cahors. Zwar wird in dieser Gegend schon seit der Römerzeit Wein angebaut (Chateau Ausone in Saint-Emilion beruft sich auf den Dichter Ausonius), allerdings kam alles erst um diese Zeit so richtig in Schwung. Wie auch bei anderen Weinen (z. B. Port, Sherry, Madeira, etc.) war die weltumspannende Handelsmacht der Briten der Stein, der alles ins Rollen gebracht hat. Das Hafenstädtchen Pauillac wurde zu einem Zentrum des Weinbaues und Handels, die Sümpfe im Médoc wurden trockengelegt, und mit der Zeit bildeten sich in diesem Gebiet jene Chateaus heraus, die heute den Markt anführen.

Der Ruf des Burgunders bildete sich am Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit heraus. Während der Herrschaften von Philipp dem Kühnen bis hin zu Karl dem Kühnen steigerte sich der Ruf der burgundischen Lebensart und des dazugehörigen Weines. Berühmt war damals schon der im 11. Jahrhundert von Mönchen angelegte Weinberg Clos du Vougeot, und auch andere Parzellen wurden bereits seit dieser Zeit immer genauer vermessen und anhand ihrer Eignung zum Weinbau klassifiziert. Dies und das burgundische Erbrecht der Aufteilung unter den Erben bedingen, dass all diese Parzellen bis auf wenige Ausnahmen (z. B. Romanée-Conti oder La Romanée) mehrere Eigentümer haben, diese wiederum Weinbergbesitz in allen Teilen des Burgund (2 ha dort, 4 ha da, 5 ha hier). Diese Umstände erschweren die Suche nach einem guten Burgunder.

In ganz Europa blühte der Weinbau, und vor dem dreißigjährigen Krieg erlangte die Rebfläche das grösste Ausmaß der Geschichte. Berühmtheit erlangten allerdings nur die französischen Weine, und seit dem 16. Jahrhundert auch zunehmend portugiesische (Portwein) und spanische Weine (Sherry), sowie der ungarische Tokajer. Alle anderen Weine hatten nur lokale Bedeutung und wurden meist in und um das Anbaugebiet konsumiert. Die Holländer hatten von den Engländern zwar nicht Aquitanien, aber den Weinhandel dort übernommen, und förderten aufgrund ihrer erweiterten Märkte nun auch Cahors im Hinterland der Gironde, von wo aus der 'schwarze Wein' dem Bordeaux für ungefähr hundert Jahre ernste Konkurrenz machte. Die Engländer hingegen, ihres Hauptlieferanten beraubt, suchten nach Alternativen und fanden sie im Dourotal im Hinterland von Porto. Hier entstand aus dieser Handelsbeziehung der Portwein, und in Spanien waren die Weine aus dem Umland von Jerez de la Frontera in Andalusien, die den Engländern seit den Raubzügen von Francis Drake bekannt waren, für die Briten interessant. Zum einen schätzten sie die Süße dieser verstärkten Weine, zum anderen waren diese durch den hohen Alkoholgehalt nach überallhin im englischen Kolonialreich verschiffbar.

Am Ende des 17. Jahrhunderts tauchte ein neuer Stern am Weinhimmel auf. Dom Pérignon brachte die Bläschen in den Champagner, und dieser vorher unbeachtete Wein wurde der neue Exportschlager Frankreichs. Etwas später suchten die Engländer neue Quellen und wurden auf Sizilien fündig. Der Marsala war der erste italienische Wein von Weltruf.

Im 19. Jahrhundert festigten zum einen die Franzosen ihre Vormachtstellung. Sie klassifizierten die teuersten Gewächse des Medoc (oder machten vielmehr die inoffizielle Wertung der Händler öffentlich) anlässlich der Weltausstellung von 1855, anhand der Lagen des Besitzes eines Chateaus (jedoch nicht nach der Lage allein, wie im Burgund). Nachträglich geteilter Besitz bleibt in der gleichen Klasse (gleicher Chateau-Name mit angehängtem Zusatz, z. B. Grand-Puy-Ducasse und Grand-Puy-Lacoste, beide 5eme Cru Classe), nachträglich zugekauftes Areal steigt in der Qualität (wenn die Areale zusammenhängen). Der einzige Wein in dieser Aufstellung, der nicht aus dem Medoc kommt, ist Chateau Haut Brion in den Graves. Die Weine des Libournais und anderer Gebiete des Bordeaux erfuhren keinerlei Beachtung. Es gab auch damals schon weitere Einteilungen als die der Grand-cru-classes, die Crus Bourgeois, die Crus Artisans und weitere, die jedoch damals kaum Bedeutung für den Handel hatten und auch heute nur zögerlich wahrgenommen werden. Zugleich wurden auch die Süßweine von Sauternes und Barsac klassifiziert. Die aus Loupiac wurden weggelassen, auch sie wegen zu geringer Bedeutung für den Handel. Nun dachte man sich, dem betuchten Klientel eine Richtschnur in die Hand gegeben zu haben. Leider wurde diese Klassifizierung bisher nur einmal geändert, als 1973 Mouton-Rothschild in den 1er Cru-Rang erhoben wurde, und spiegelt, vor allem in den unteren Rängen, nicht den gegenwärtigen Stand wider. Fast zur selben Zeit (um 1860) machte während der Einigungsbewegung Italiens auch der Barolo zum ersten Mal von sich Reden. Aus den Weingärten des piemontesischen Königshauses in und um Serralunga d'Alba wurde der König der Weine, Wein der Könige wie das piemonteser Königshaus in ganz Italien anerkannt und zum zweiten weltbekanntesten italienischen Wein. Zum anderen wurde durch die Einigung Italiens auch den toskanischen Weinhandelshäusern ein wesentlich größerer Markt geboten, so dass die Antinori und die Frescobaldi bald zu größten Weinhändlern Italiens gehörten. Auch im Veneto hatten einige Handelshäuser ihren Sitz, die nun ebenfalls ihre Tätigkeit auf ganz Italien ausweiteten. Süditalien bleibt aufgrund seiner völlig anderen Struktur noch sehr lange ein Land für billigen Massenwein, und auch die Qualität des Marsala lässt kontinuierlich nach.

In der spanischen Rioja wurden die ersten Versuche mit aus Frankreich eingeführten Barriques gemacht, die allerdings erst im späten 20. Jahrhundert einen Rotweinboom in Spanien auslösen konnten, und in der neuen Welt wurden seit einigen Jahrzehnten Weine hergestellt. Die Reben aus Amerika eignen sich allerdings nicht zum Weinbau, da der Geschmack vom so genannten Fox-Ton beeinträchtigt wird. Also werden Reben aus Europa in die ganze Welt verschifft. Aber dem Geschmack zum Trotz werden auch viele amerikanische Reben nach Europa gebracht, um Untersuchungen mit Experimente damit zu machen. Mit diesen Reben kommt ein Schädling, die Reblaus. Die amerikanischen Reben sind dagegen immun, die europäischen werden von dem Wurzelschädling vernichtet. Im Zuge der Reblauskatastrophe wurden viele Sorten und Klone unwiederbringlich zerstört, und viele Weinberge mussten mit Unterlagsreben neu bestockt werden. Das heißt, dass auf einer Wurzel aus amerikanischem Rebmaterialein als 'Edelreiser' bezeichneter Ast einer europäischen Rebe aufgepropft wird.

Nach der Reblaus wurde der europäische Weinbau von den beiden Weltkriegen stark beeinträchtigt, und erst nach dem zweiten Weltkrieg kam ein großer Aufschwung, der bis in die Gegenwart andauert. Anfänglich versuchten die meisten Weinbaugebiete, mit Masse auf den gesteigerten Weinverbrauch der Wirtschaftswunderzeit zu reagieren, natürlich mit Ausnahme der Weine im Hochpreissegment, die in dieser Zeit mit einigen legendären Jahrgängen aufwarten konnten. In den 1960er Jahren begannen jedoch in Italien, in den 1970er Jahren auch in Spanien, einige Hersteller den Qualitätsweinmarkt zu beliefern, und ihr wachsender Erfolg führte zu strengeren Gesetzen (die natürlich auch durch Skandale, vor allem in den 1980er Jahren, vorangetrieben wurden), und die Verbraucher griffen diese Initiative auf. Gleichzeitig drängten immer mehr Hersteller aus Übersee, angefangen mit Australien und Kalifornien, später auch Chile, Südafrika und Argentinien, auf den Weinmarkt, und auch deren Qualität entwickelte sich rapide, so dass sie vom qualitativen Aspekt her heute mit Europa mithalten können. Der Weinmarkt ist seit Jahren gewachsen, da durch den allgemein gestiegenen Wohlstand guter Wein als Statussymbol und Genussmittel mittlerweile etabliert hat. Auch der Markt ist globaler geworden, Spitzengewächse sind wegen ihres Prestiges auch in den boomenden Wirtschaftsregionen Asiens und den Reformstaaten Osteuropas sehr gefragt, und ein Gutteil des unteren bis mittleren Preissegmentes befindet sich in der Hand weniger Konzerne. Dies führt aktuell zu zwei Entwicklungen, zum einen steigen die Preise für Spitzenweine nach wie vor, obwohl sich gefragte Flaschen jetzt schon bei über 1.000 Euro pro Stück befinden, zum anderen werden Weine in bestimmten Preisklassen immer uniformer, weil sie nach dem Geschmack der Masse vinifiziert werden.

Quelle: Wikipedia.de