

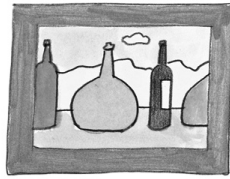
**Unverkäufliche Leseprobe**



**Hans Peter Althaus  
Kleines Wörterbuch der  
Weinsprache**

192 Seiten, Paperback  
ISBN: 978-3-406-57383-5

Originaldokument  
**Weinsprache früher und heute**  
© Verlag C.H.Beck



## Weingespäche

»Geht der Wein ein, geht der Mund auf«, heißt es im Sprichwort. Mit anderen Worten lautet diese Erkenntnis: »Setzt sich der Wein hin, stehen die Wörter auf.«<sup>1</sup> Dabei entschwinden die Einzelheiten jedoch fast immer im Feuer des Weingespachs. Während die Weinbeschreibung heute auf Weinproben gepflegt und die Weinkommentierung in Zeitschriften und Büchern bis zum Abdruck von Probenprotokollen kultiviert wird, wurden Weingespäche in der Vergangenheit nur selten festgehalten. Es ist daher ein Glück, daß sie von Schriftstellern und Dichtern in dokumentarischen oder erfundenen Beispielen überliefert worden sind.

Goethe beschreibt das Reden über den Wein in seiner autobiographischen Schilderung des Sankt Rochus-Festes zu Bingen.<sup>2</sup> Im August 1814 war er mit einer unübersehbaren Menge auf den Berg gezogen, um Zeuge einer seit dem 17. Jahrhundert begangenen Wallfahrt zu werden. Nach der Prozession stärkten sich die Pilger »mit fetter, dampfender Speise, nebst frischem, trefflichen Brot«, zu denen aus Tonkrügen Wein genossen wurde. Mit dem Blick des unbestechlichen Beobachters notierte Goethe: »Muntere Kinder tranken Wein wie die Alten.« Dabei bildete stets der Wein den Mittelpunkt des Gesprachs. Wurde über den »Vorzug der verschiedenen Gewächse« gestritten, mußten ihre Beschaffenheit gelobt oder getadelt und ihre Eigenschaften kritisiert oder gepriesen werden.

Wie dies im einzelnen geschah, deutet Goethe allenfalls an. Die großen Gewächse stehen außer Diskussion, nur die geringeren Lagen müssen sich im Streit behaupten. Ein Weinbergsbesitzer nennt seinen Rotwein des Jahres 1811 *köstlich*, bedauert aber, den Beweis nicht führen zu können, da der Rebensaft bereits ausgetrunken sei. Andere Weine werden als *leicht* und *angenehm* charakterisiert. Zugleich wird vermerkt, daß sie schnell zu Kopfe

stiegen. Mehr teilt Goethe über die Weine eigentlich nicht mit, weder über diejenigen, die er selbst getrunken hat, noch über andere, die den Gegenstand des Gesprächs abgegeben haben.

Wir dürfen daher vermuten, daß die Weine weniger differenziert waren als heute.<sup>3</sup> Auch war das Interesse nicht so sehr auf geschmackliche Nuancen gerichtet und der Wortschatz zur Beschreibung ihrer Eigenschaften weniger entfaltet. Man unterschied *alten* von *neuem* Wein, schätzte *guten* und verachtete *saueren*.<sup>4</sup> Dennoch war man damals offenbar nicht so wählerisch wie später. Fast jeder Wein habe sein Gutes, fast alle verdienten Aufmerksamkeit, läßt Ludwig Tieck einen Lobpreis des Weines beginnen. Er findet sich im Zusammenhang eines ausführlichen Weingesprächs, das der Schriftsteller 1823 in seine Novelle »Die Gemälde« eingeschaltet hat.<sup>5</sup> Wahrnehmung und Benennung einzelner Weineigenschaften, die als schwierig angesehen werden und viel Erfahrung verlangen, stehen dabei im Mittelpunkt.

Der Wein bildet nur eines von mehreren Themen dieses Werkes, das in der Tradition der romantischen Kunstgespräche eine tiefgreifende Erörterung der Rolle der Kunst für das Leben, des Originals und der Fälschung, des Wirklichen und bloß Vorgestellten, aber auch der Erscheinung und der Deutung miteinander verknüpft. Daß das Echte im Verborgenen blühe und erst durch Verstehen ans Licht kommen könne, ist eine Lehre dieser Erzählung, die sich besonders aus dem Gespräch über Wein ziehen läßt. Es heißt, nichts werde so mißverstanden wie die einfache Handlung des Weintrinkens, nichts so wenig gewürdigt wie der Wein. Wie aber soll er getrunken werden? Beginnen müsse man wie in allen Künsten ganz einfach, indem man sich auf den Wein einlasse. Man dürfe ihn nicht vorwitzig kritisieren, sondern müsse ihn erst einmal wahrnehmen und erfassen. Gehe ein Anfänger auf diesem Weg weiter, könne er Unterschiede wahrnehmen und Vergleiche anstellen. Treffe der Wein auf einen lernbegierigen

Schüler, so lehre ihn der Geist des Weines »von innen heraus« und wecke »mit dem Enthusiasmus zugleich das Verständnis«.

Fraglich bleibt dabei, wie die Erfahrung zu benennen ist und das Verstandene weitergegeben werden kann. Einer der Gesprächspartner wünscht, es möge ein Lehrstuhl errichtet werden, von dem aus die »Menschheit über die trefflichen Eigenschaften des Weines« unterrichtet werde. Ein anderer durchleuchtet die Formulierungen, die dazu verwendet werden, und hält Vergleiche für Lüge, wie sie dem Satz *Der Wein glüht purpurn* eingeschrieben sind. Er möchte die Sprache säubern und ausfeigen, um damit alle uneigentlichen Ausdrücke aus ihr zu entfernen. Daß man sich dann verstehen könne, wird jedoch bezweifelt. Der Wein könne nur wecken, was im Menschen schlummere. Für die »Unendlichkeit der Erkenntnis« müsse es viele und verschiedene Weine geben.

Die Frage nach ihrer Beschaffenheit wird zunächst versuchsweise durch Vergleiche gelöst. Auch beim Wein werden das »Klassische und Vollendete, das Moderne und Triviale, das Manierierte und Gesuchte, das Lieblich-Alte und das Fromm-Schlichte, das Gemütliche und leer Renommierende« unterschieden. Diese Einteilung aus dem Jahr 1823 könnte auch heute noch benutzt werden. Für alle Typen und Stilarten lassen sich Beispiele finden, für die klassischen und vollendeten Weine ebenso wie für solche im Modegeschmack oder für Weine, bei denen jahrhundertealte Regeln der Weinbereitung mißachtet worden sind. Dennoch wird der Versuch verworfen. Das Problem sei zu komplex, um es mit einfachen Antworten zu lösen. Es verlange beim Urteilenden »unendliche Erfahrung, historischen Überblick, abgelegtes Vorurteil und einen nach allen Richtungen ausgebildeten Geschmack«, der nur in vielen Jahren und mit großer Mühe gebildet werden könne. Darum müsse als Einstieg ein Überblick genügen.

Aus dem Gespräch heben wir einige Weinbeschreibungen hervor und achten dabei auf die Ausdrücke, mit denen sie vorge-

bracht werden. Von den am Rhein gewachsenen Weinen gilt 1823 der Laubenheimer aus dem heutigen Mainzer Stadtteil als *leicht*, der wenig südlich davon gewachsene Niersteiner dagegen als *stark*. Der Rüdesheimer aus dem westlichen Rheingau wird *gewaltig* genannt, und der schon damals geschätzte Wein aus Hochheim am Main, der in England als *Hock* zum Inbegriff des deutschen Weins geworden ist, wird sogar als *tiefsinnig* bezeichnet. Diese Weine, heißt es, würden sich beim Genuß als *rein* und *klar*, *kühlend* und zugleich *den Sinn erheiternd* darbieten. Insgesamt ließen sie sich mit der »ruhige(n) Gediegenheit trefflicher Schriftsteller« vergleichen, sie erschienen als »Gemüt und Fülle ohne Phantasterei und schwärmerische Allegorie«.

Manches an dieser Beschreibung läßt sich auch heute noch nachvollziehen. Daß der eine Wein *leicht*, der andere *stark*, der dritte *gewaltig* genannt wird, beleuchtet den Alkoholgehalt, die Fülle der geschmacklichen Inhaltsstoffe und den Extrakt. Auch daß die Weine als *rein*, also ohne störenden Nebengeschmack, und als *klar*, also ohne Trubstoffe, eingeschätzt werden, ist sofort verständlich. Was es aber bedeutet, wenn ein Wein als *tiefsinnig* charakterisiert wird, bleibt ebenso undeutlich wie die Vergleiche mit den hervorragendsten Autoren und ihrem Schaffen. Vielleicht ist *tiefsinnig* hier gleichbedeutend mit *geistreich* verwendet. Dann würde das Wort einen hohen Alkoholgehalt bezeichnen.

In gleicher Weise werden die Erzeugnisse der Bourgogne, des Bordelais, der Provence und des Languedoc charakterisiert. Der Burgunder gilt als *heiß*. Er falle *wie unmittelbare Begeisterung* in den Weintrinker hinein, sei *schwer* und *blutig* und wecke dadurch *heftig* die Lebensgeister. Im Gegensatz dazu sei der Wein von Bordeaux *heiter* und *geschwätzig*. Er *ermuntere*, *begeistere* aber *nicht*. Vergleichsweise *voller* und *wunderlicher* dichte die Provence und das *poetisch* genannte Languedoc. An diesen Weinbeschreibungen fällt die Verschiebung des Ausdrucks auf, das Uneigentliche und Übertragene, das sich schon bei den Beurteilungen der Rhein-

weine gezeigt hat. Die Ausdrücke *schwer* zur Bezeichnung des Alkoholgehalts und *blutig* als Farbbezeichnung sind wiederum sofort verständlich. Daß ein Wein *wie unmittelbare Begeisterung* sich in den Weinfreund ergieße, ist als poetisches Bild zu werten. Aber was heißt, daß der Wein *heiter*, ja daß er *geschwätzig* sei? Man kann es nur als Stilfigur verstehen, bei der die Ausdrücke so verschoben sind, daß nicht der Weintrinker, sondern der Wein in den Blick genommen wird. Das gilt auch für die Bewertungen der Weine aus der Provence und dem Languedoc, bei denen das Wissen um die Landschaft der Troubadoure dem Urteilenden die Wörter in den Mund gelegt hat.

Diese Sprachmittel werden auch benutzt, wenn in Weinen aus Jerez und Málaga das *heiße Spanien* wiedergefunden und der Wein von Valencia deswegen sogar als *glühend* gepriesen wird. Ganz poetisch ist das Bild, nach dem diese Weine wie auch der ungarische Tokajer am Gaumen *Kugelgestalt* annehmen. Mit der Metapher wird ausgedrückt, daß die Weine *vollmundig* wirken, also den ganzen Mund ausfüllen, oder, wie man es gelegentlich derb und zugleich plastisch beschrieben hat, ein *Maul voll Wein* ergeben.

Nimmt Tieck im Weingespräch den deutschen Wein in den Blick, ist ihm kein schmückendes Beiwort zu groß. Es ist davon die Rede, daß sich der Würzburger schon zum *Edeln* erhebe und die *hohen Sorten* des Rheinweins *trefflich* seien. Im Vergleich mit *edelstem* Kapwein jedoch gilt ihm der heimische Rheinwein nur als *brav*. Dieses Prädikat wäre heute nicht mehr positiv gemeint, sondern würde wie bei Kleidung eher etwas Negatives ausdrücken. Vor zweihundert Jahren bedeutete *brav* bei Sachen jedoch ›ordentlich‹ oder ›gut‹ in durchaus positivem Sinne. Es kommt also nicht nur auf die beschreibenden Wörter an, sondern auch auf ihre Bedeutungen in der jeweiligen Zeit und auf deren Untertöne.

Mit welchen Sprachmitteln beschreibt Tieck im frühen 19. Jahrhundert Spitzenweine? Als die *lieblichsten* bezeichnet er italieni-

sche Gewächse, vor allem aus der Toskana. Umbrischer Weißwein aus Montefiascone wird als der *geistreichste* gelobt, Likörwein aus Montepulciano als *wahrhaft rührend* gepriesen. Die Krone erkennt Tieck dem *rosenrötlichen* Aleatico aus Latium zu, dem »König aller Weine«, bei dem die Sprache an die Grenze der Ausdrucksfähigkeit gelangt und die Wörter sich im Kreise zu drehen scheinen. Er wird *Blume* und *Ausbund alles Weingeistes* genannt, *Milch* und *Wein*, *Blume* und *Süße*, *Feuer* und *Milde* zugleich. Daß dies mehr gestammelt als gesagt ist, wird dem vom Wein beseelten Redner selbst bewußt, wenn er den metaphorischen und symbolischen Sprachgebrauch erkennt und eingesteht, daß sich das Erlebnis »dem Unkundigen und Nüchternen« auf diese Weise nicht vermitteln läßt.

An solchen poetischen Versuchen, die Eigenschaften des Weins mit Vergleichen und uneigentlichen Ausdrücken zu beschreiben, ist abzulesen, daß den Weintrinkern ein allgemein bekannter Wortschatz damals noch nicht zur Verfügung stand. Zwar waren einzelne Ausdrücke wie *firn*, *kahmig* oder *rahn* bereits seit Jahrhunderten zur Bezeichnung von Weineigenschaften benutzt worden, doch war die Kenntnis einer speziellen Weinsprache noch kaum verbreitet. Sie mußte sich erst entwickeln und dann auch über den Kreis der Fachleute hinausdringen.

Ganz anders verläuft das Weingespräch, das Josef Winckler 1923, genau hundert Jahre nach Tieck, in seinem Schelmenroman »Der tolle Bomberg« nachgebildet hat.<sup>6</sup> Der Held, ein westfälischer Baron, der sein Geld nicht mehrt, sondern bis zum letzten Pfennig unter die Leute bringt, hat Stil und beherrscht die große Geste. Darum gehört der Wein, der von einem Weinreisenden empfohlen wird, fuderweise zum Leben dazu. Wie sehr der lebenslange Umgang mit dem edlen Tropfen und das ständige Gespräch mit Weinfachleuten dem Edelmann den Blick geschärft haben, zeigt sich kurz vor seinem Ende, als er die Weine seines Kellers noch einmal durchprobieren will und die Beurteilungen seinem



Diener zuruft. Der Autor läßt die Leser seines Romans an dieser legendären Weinprobe teilnehmen, indem er die Urteile des Barons kommentarlos wiedergibt. Da heißt es dann:

»Überalterter Rotwein« – »zu viel Gerbsäure« – »kranker Wein« – »geschwefelt« – »kaum flaschenreif« – »zu jung« – »frischer Sauser« – »himmlisches Bukett« – »alkoholarm« – »total verschnitten mit fuselfreiem Spiritus« – »zu gefeuert« – »zu glaziert« – »brrr! Glycerin« – »fünfundzwanzig Prozent Zucker« – »Invertzucker« – »Rohrzucker« – »Tannin« – »gefärbt mit Malven« – »schmeckt nach sizilianischem Gips« – »schleimig« – »ölig« – »fadig« – »Essig« – »zu alt und bitter, muß durch Leinwand gegossen werden« – »ätherschwefelsäurig« – »gemeiner Faßgeschmack durch anbrüchige Dauben« – »kann nicht die Gegend vertragen« – »herrlich firm« – »vollmündige Sorte« – »Spuren von Fett« – »Gummi, Pektin, Salz« – »simpler Bleichert« – »Teufel, liegt tote Ratte im Faß?« – »etwas trocken«<sup>7</sup>

An diesem Probenprotokoll fällt nicht nur auf, daß der Baron offenbar vor allem minderwertige oder fehlerhafte Weine im Keller hat, sondern auch, daß er sich durch seine Wortwahl den Anschein eines Kenners gibt. Dabei mischt er Ausdrücke der Alltagssprache mit Fachwörtern der Weinsprache. *Essig*, *Gummi* und *Rohrzucker* sind keine Weinwörter, doch wenn sie auf den Wein bezogen werden, bekommen sie eine spezielle Bedeutung. *Essig* ist dann ein vernichtendes Urteil, mit dem ein nahezu oder gänzlich umgeschlagener Wein belegt wird. *Rohrzucker* bedeutet dem Kenner, daß der Most verstärkt wurde, was bei Rotweinen häufig, bei Weißweinen nur bei geringeren Qualitäten der Fall ist. *Gummi* kann sagen, daß der Wein viele Extraktstoffe aufweist oder einen *Gummigeschmack* besitzt, der von unsauberer Kellertechnik oder auch von der Schönong mit Gummi arabicum herührt. *Bleichert* wurde an der Ahr der *Weißherbst* genannt, *Sauser* ist ein *Federweißer*. Wenn der Baron einen Flaschenwein als *frischen Sauser* charakterisiert, will er einen Qualitätsmangel durch Übertreibung ausdrücken. Denn daß ein gärender Wein abgefüllt

in seinem Keller lagert, ist unmöglich. Er hätte sogleich die Korken aus den Flaschen gejagt.

Echte Wörter der Weinsprache sind *bitter*, *firn*, *ölig*, *schleimig* oder *trocken*. Die *Firne* hat man früher als Altersgeschmack sehr geschätzt. Der *ölig* genannte dickflüssige schwere Wein gilt als hochwertig. Wenn ein Wein *bitter* schmeckt, wird dies meist als Qualitätsmangel empfunden, der auf klimatische Besonderheiten oder Fehler bei der Weinbereitung zurückzuführen ist. Ein *schleimiger* Zustand kann auf eine krankhafte Veränderung des Weins hindeuten und macht ihn ungenießbar. In bestimmten Fällen kann der Zustand durch kellertechnische Maßnahmen wie Schwefelung oder Klärung beseitigt werden. Das Prädikat *trocken* verwendet der Baron noch im alten Sinn für einen alkoholreichen Wein, der überlagert ist und deswegen *stumpf* oder *matt* erscheint.

Einige Bezeichnungen sind als Weinausdrücke verständlich, werden so aber kaum gebraucht. Wie der Baron sprechen bei fadenartigen Trübungen nur Fachleute von *fadig*. Die Weintrinker nennen einen nichtssagenden Wein *fad*. Das Prädikat *gefeuert* klingt an *feurig* an, einen Ausdruck, mit dem vor allem bei Rotweinen ein hoher Alkoholgehalt und eine leuchtende Farbe bezeichnet werden, und bedeutet doch etwas anderes. Denn früher wurde *gefeuerter Wein* durch Erwärmung künstlich gealtert und dadurch nach damaliger Ansicht verbessert.<sup>8</sup> Dagegen wurde ein Wein als *glaciert* bezeichnet, bei dem durch starke Abkühlung die Ausscheidung von Weinstein und anderen Stoffen herbeigeführt worden war. Dadurch wurde der Wein alkoholreicher und kräftiger, was ebenfalls als Verbesserung angesehen wurde.

Für den Charakter dieses Romanhelden ist der kraftmeiernde Ton bezeichnend. Die Ursache für *Faßgeschmack* erkennt er in *anbrüchigen Dauben*, zur Heilung eines *bitteren* Weins empfiehlt er Filtrieren durch Leinwand. Ganz bei sich ist der Schelm aber erst, wenn er widerlichen Weingeschmack durch eine derbe Frage

zum Ausdruck bringt: *Teufel, liegt tote Ratte im Faß?* Drastische Attitüden wurden auch dem Verleger Ernst Rowohlt nachgesagt, dessen Vorliebe für Wein sich indes nicht in subtiler Weincharakterisierung äußerte, sondern in einem »wie zu einem gewaltigen Liede ansetzenden Gegröle von urhafter Melodie« entlud. Der Text war recht einfach und lautete: »Ich habe da ein Möselchen ... ein Möööööselchen ... !!«<sup>9</sup> Im Vergleich dazu verfügte der tolle Bomberg über ein reichhaltiges Repertoire von Bezeichnungen, mit denen er die verschiedenen Weineigenschaften prägnant benennen konnte. Die sehr lakonische Art, mit der die Urteile abgegeben werden, könnte man für eine Eigenart des Barons halten. Tatsächlich ist sie auf den nüchternen Stil zurückzuführen, mit dem Weinfachleute bis heute die Eigenschaften einzelner Weine mit sprachlichen Kürzeln benennen, die nur das Wesentliche aussprechen und den Rest dem Einverständnis der Kenner anheimstellen.