

# Weinanbau in Italien- Geschichte

Der Wein ist in allen Kulturen und in den Banketten aller Zeitepochen gegenwärtig. Seine Verwendung wird in den Büchern der ältesten Literatur bezeugt, vor allem was die sehr häufig erwähnten, seit jeher berühmten italienischen Weine anbetrifft. Man bedenke nur, dass Italien in der Antike Enotria genannt wurde, also Heimat des Weins, auch wenn Armenien und Mesopotamien die antike Wiege der *vitis vinifera* sind.

Bereits im Alten Testament wird der erste historische Rausch registriert und zwar der von Noe: «...Noe wurde Bauer und pflanzte einen Weinstock. Nachdem er von dem Wein getrunken hatte, berauschte er sich...» (Genesis 9, 20-21). Die Zeugnisse über die Verwendung des Weins im ganzen Mittleren Osten gehen bis auf das Jahr 2000 vor Christus zurück.

Was Italien betrifft, verbreitete sich der Anbau des Weinstocks ausgehend von Sizilien und Kalabrien ein wenig überall, so dass im Jahr 90 n. Chr. eine Überproduktion an Wein bedingt wurde, die eine Krise verursachte. Letztere zwang Kaiser Domitianus zu der Erlassung des drastischen Edikts, das den Bürgern die Entwurzelung der Hälfte ihrer Weinstöcke auferlegte und neue Anpflanzungen verbot.

Die ersten römischen Weine waren ziemlich grob. Die feineren Weine wurden aus Griechenland eingeführt, rote und weiße, und von Homer in der Odyssee erwähnt. Sehr berühmt waren die Weine von Kios, Naxos, Thosos, Lesbos, Rhodos und Zypern. Im Laufe der Jahre lernten dann auch die Römer den Weinstock besser anzubauen und mit größerer Sorgfalt Wein zu machen. Dem Wein nahmen sich große Schriftsteller an wie Cato, Terentius Varro, Vergil und vor allem Columella (1. Jh. n.Chr.), der mit seinem Werk *De re rustica* den Gipfel der Agrartechnik und besonders des Weinbaus und der Weinerzeugung erreichte.

Auch die Weinprobe erlangte eine ausgefeilte Technik. Die Sommeliers dieser Zeit hießen *Haustores* und sie hielten sich an streng festgesetzte Regeln: vor der Degustation aßen sie nicht zu viel, besonders nicht von sehr schmackhaften Speisen, und sie schluckten den getesteten Wein nie runter. Die bewerteten Weine konnten in Bezug auf ihren Geschmack sein: *vinum dulce* (süß); *vinum soave, nobile, pretiosum* (weich); *vinum molle, lene* (mild); *vinum imbecille, fugiens, humecti saporis* (schwach und fad); *vinum forte, solidum, consistens* (rassig, gehaltvoll); *vinum firmum, validum* (kräftig, herzhaft); *vinum austerum, durum* (erlaubte nicht zu viel Vertraulichkeit); *vinum asperum, acre, acutum* (herb, aufgrund unreifer Trauben); *vinum ardens, indomitum, generosum* (feurig, alkoholisch); *vinum pingue, crasso* (schwer, grob); *vinum sordidum, vile* (minderwertiger Wein).

In Bezug auf die Farbe konnte der Wein sein: *vinum album* (weiß); *vinum fulvum, croceo colore* (gelblich); *vinum sanguineum* (blutrot); *vinum purpureum* (purpurrot); *vinum niger, ater* (schwarz); *vinum medium, helveolum* (gau oder rosarot). Der *vinum austerum* oder *siccum* steht wahrscheinlich für den Wein, den wir heute als trocken bezeichnen.

Man muss in jedem Fall klarstellen, dass die Römer damals einen Wein tranken, der sich von dem, der heute unsere Tafeln ziert, sehr unterscheidet. Sie waren verrückt nach lange gelagertem Wein, wie es eigentlich in der ganzen Antike der Fall war. Der Falerno konnte zum Beispiel erst nach 10 Jahren getrunken werden und er blieb bis zu 30 Jahre lang ausgezeichnet. Die Weine von Sorrent waren erst nach 25 Jahren genießbar. Die Praxis der Alterung der Weine war also fundamental in der römischen Weinherstellung. Während der Wein heute nach ein bis vier Jahren (abgesehen von seltenen Ausnahmen) Lagerung in Fässern in die Flaschen abgefüllt wird, wurde damals der ganz junge Wein sofort in die Amphoren geschlossen. Man half der Alterung nach mit Rauch und Wärme - primitive Methoden der Pasteurisation.

Die Weine, die die Römer tranken, waren also bestimmt dickflüssig, bitter, übertrieben alkoholhaltig und fast immer sehr alt. Daher war das Verdünnen des Weins mit Wasser ein notwendiger Vorgang (der reine Wein, *merum* genannt, war den Göttern vorbehalten). Die Vermischung erfolgte während des Essens und zwar im Mischkrug oder im eigenen Glas. Je nach Weinqualität und je nach Mischungsverhältnis (manchmal wurden vier Teile Wasser auf ein Teil Wein erreicht) ließ man sich warmes oder kaltes

Wasser oder Schnee bringen. Die Angewohnheit, Wasser unter den Wein zu mischen, hatten nicht nur die Römer, sondern die ganze Antike. Der griechische Lyriker Senofanes sang: «Niemand schütte in den Mischkrug / Wein allein, sondern man vermische ihn mit Wasser / und berausche sich erst danach an ihm.». Und Anacreontis in einem anderen deliziösen Ausschnitt: «So bringe uns, oh Knabe / den Mischkrug, damit ich anstoße / und alles ohne abzusetzen trinke; / und du schütte zehn Teile / von klarem Wasser / und fünf vom Wein: ich will / mich noch einmal ohne Beleidigung berauschen ...».

Außer der Vermischung mit Wasser wendeten die Römer ausgiebig das «Verschneiden» unter Weinen verschiedener Herkunft an; mit den lieblichen Weinen von Kios milderten sie z. Bsp. den herben Geschmack des robusten Falerno. Das bevorzugte Getränk war jedoch das mulsum, eine Mischung aus Honig und Wein, die einen besonderen Likör lieferte, mit dem die großen Patrizierfamilien ihre prunkvollen Bankette als Aperitif und zur Vorspeise gereicht eröffneten.

Während nun den griechischen Frauen ein mäßiger Weingenuss gestattet war, war es den Frauen im alten Rom die ersten fünf Jahrhunderte nach seiner Gründung verboten, am Wein auch nur zu riechen. Man erzählt sogar, dass der Kuss eben in diesen Jahrhunderten der strengen Abstinenz in Rom entstanden ist. Es war den Männern des Hauses nämlich erlaubt, an den Lippen der Frauen zu riechen, ob sie Wein getrunken hatten oder nicht; ein Ehemann konnte seine Frau auch verstoßen, wenn er entdeckte, dass seine Gefährtin sich den Genüssen des Bacchus hingeeben hatte. Später lockerten sich die strengen Sitten etwas und in der Kaiserzeit war es den Frauen gestattet, vinum passum (Likörwein) und allgemein süße Weine zu trinken. Noch später, als sich die Zeiten änderten und die Verdorbenheit zunahm, wetteiferten die Frauen mit den Männern darum, an den zügellosesten Schwelgereien teilzunehmen.

Mit dem Niedergang des Weströmischen Reiches begannen auch Weinanbau und Weinherstellung nachzulassen. Man stellte nunmehr in allen Ländern der römischen Welt Wein her, besonders im Gallien jenseits der Alpen, dem heutigen Frankreich. Doch die Liebe der Römer und ihrer Nachkommen für den Likör von Bacchus ließ niemals nach. Die Päpste belegten sogar Geistliche, die zu große Bewunderung für den Wein zeigte, mit der Exkommunikation. Während des Mittelalters - zeitgleich mit dem Zerbrechen des Latifundiums und mit dem Entstehen der kleinen und mittleren Besitzungen besonders um Klöster und Konvente herum - begannen Weinanbau und Weinerzeugung wieder aufzublühen und mit ihnen die Studien der Agronomie. Unter letzteren zeichnete sich das Werk *Ruralium commodorum libri duodecim* des großen, im Jahre 1228 in Bologna geborenen Pier de Crescenzi aus. Ein Viertel der zwölf Bücher widmet sich dem Anbau des Weinstocks. Unter den weißen Trauben erinnert de Crescenzi an die Sorten Schiava oder auch Sclava (Brescia und Mantua); Albana (Forlì), Trebbiano oder auch Tribiana (Marken und Toskana); Garganega, Gragmolata (bei Tortona), Greca und Vernaccia, die zwar guten doch mengenmäßig wenig Wein herstellen. Unter den blauen und roten Trauben erinnert er an die Sorten Nubiola (Asti), wahrscheinliche Vorfahrin des berühmten Rotweins Nebbiolo aus Piemonte; Grilla; Zisica und Maiolo, angebaut im Gebiet um Bologna; Pignuolo (Mailand); unter den toskanischen Trauben wird die Sorte Canaiola erwähnt, von der man annimmt, dass sie mit der heute noch sehr üblichen Rebsorte Canaiolo übereinstimmt.

Grosse Bedeutung erlangt der Anbau des Weinstocks nach dem 11. Jh. wie Garoglio in seiner *Enciclopedia vitivinicola mondiale* bekräftigt. Man bedenke nur, dass die Weingärten - wie die Via della Vigna Nuova und die Via della Vigna Vecchia in Florenz bezeugen - bis in die Städte hinein reichten und dass es kaum einen Palazzo gab, der nicht einen Weingarten in seinem Park hatte. Es ist nur natürlich, dass bald das Niveau der Perfektion erreicht wurde, das Columella wünschte, um es dann mit Hilfe verdienstvoller Technik zu übertreffen.

Eine sehr nützliche Zusammenfassung der weit gefächerten Literatur auf dem Gebiet des Weins ist die Abhandlung von Andrea Bacci, dem im 17. Jh. in Rom gestorbenen Arzt und Naturforscher. Das Werk mit dem Titel *De naturali vinorum historia* ist das Beste, was eine Zeit aktiver und fruchtbarer Nachforschungen in Bezug auf Geschichte, Sitten und Gebräuche wie sie die zweite Hälfte des 16. Jh. war auf dem Gebiet der Getränke geben konnte. Es berücksichtigt die von der Literatur und von den römischen und griechischen Abhandlungen gelieferten Angaben und gleichzeitig die önologische Erfahrung in Bezug auf die Technik der Weinherstellung aus den Trauben und der Aufbewahrung der Weine und ihrer verschiedenen Eigenschaften, aber auch in Bezug auf die Gewohnheiten in der Antike

auf dem Gebiet der Getränke und anlässlich von Festmahlen und in Bezug auf die Weine der verschiedenen Regionen Italiens und die fremder Länder usw. usw.

Aber wenn auch dieses grundlegende Werk von Andrea Bacci sicherlich umfassend ist und ein breites Panorama der Weinherstellung einschließt, verfasste doch mitten im 17. Jh. ein anderer Arzt und Naturforscher, Francesco Redi (1626-1698) aus Arezzo, ein Werk über die toskanischen Weine. *Ditirambo di Bacco in Toscana* ist eine Art Katalog der toskanischen Weine mit einer Anklagerede gegen den Tee, den Kaffee, das Wasser, den Obstwein, die *Cervogia* (das Bier wurde mit einem alten, aus dem französischen abgeleiteten Ausdruck bezeichnet) usw. usw.

Nachdem er verschiedene, in anderen italienischen Regionen hergestellte Weine kritisiert hat, schreibt Redi: «Ma frattanto qui sull'Arno / io di Pescia il Buriano, / il Trebbiano, il Colombano / mi tracanno a piena mano: / egli è il vero oro potabile / che mandar suole in esilio / ogni male irrimediabile». Und im Folgenden verherrlicht er die Malvasia, aber auch «il Topazio pigiato in Lamporecchio» und alle Weine der florentinischen und toskanischen Hügel. Bei der Preisung der Malvasia der Medici richtet er sich mit folgenden Versen an den Großherzog der Toskana Cosimo III. (1642-1723): «... La Malvagia ... colmane per me quella gran cappa là... A tue virtudi il Cielo / quaggiù promette eternità di gloria...». Und abschließend preist er den Chianti als *alten / majestätischen / gebieterischen Wein*, der *jedweden Kummer und Schmerz* vertreibt, so wie ihn der ... *brilliante Carmignano* Jupiter nicht die Götterspeise neiden lässt.

### **Kurzfassung**

Nach dem Niedergang Griechenlands breitete sich der Weinkult rasch im Römischen Reich aus. Wein war ein Statussymbol, Währung, Medizin und ein mythisches Getränk zugleich, das zum Beispiel zur Besiegelung von Verträgen getrunken wurde. Der weiße Falerner war der berühmteste Wein der Antike. Seine Reben wuchsen nördlich von Neapel an Ulmen und Maulbeerbäumen. Plinius berichtete, dass er mal süß mal trocken, immer jedoch alkoholreich war. Zu jener Zeit experimentierten man bereits mit verschieden Erziehungsformen, mit verschiedenen Aufbewahrungsarten, und man begann, Rebsorten voneinander zu unterscheiden. Vergil schrieb, dass es so viele Sorten gäbe wie Sandkörner am Strand.

Von Rom aus gelangte das Wissen vom Weinbau nach Südfrankreich, an die Mosel, den Rhein und bestimmte Teile Spaniens. Spanier und Franzosen sind sich allerdings sicher, dass einzelne Stämme schon vorher Weinbau betrieben haben. Auch in Italien muss das berauschende Getränk schon in vorrömischen Zeiten bekannt gewesen sein - zumindest in Mittelitalien. Dort siedelten die Etrusker, und bei ihnen war Wein schon im 3. Jahrhundert v. Chr. ein Symbol für Wohlstand und ausschweifendes Leben. Ob die Etrusker Reben anbauten oder Wildreben zur Weinherstellung benutzten, ist nicht bekannt, wohl aber, dass sie Handel mit Wein trieben.

### **Der Wein verbreitet sich in Italien seit 2000 v. Chr.**

In der Tat hat sich der Weinanbau in Italien im zweiten Jahrtausend vor Christus verbreitet, dank dem Kontakt mit den Kretern, Phöniziern und Griechen. Aber erst durch die römische Kultur wurde die Weinherstellung eine wirkliche Kunst, sodass die Römer einer ihrer Göttlichkeiten, dem Gott Bacco, die Rolle des Beschützers der Weine zuteilen. *Baccanali* werden die Feste zu Ehren von Bacco genannt und erreichten eine derartige Ausschweifung, dass sie im Jahre 186 vor Christus durch eine Verordnung abgeschafft wurden.

Die Weintrauben wurden im *calcatorium* mit den Füßen zerdrückt oder im *turcularium* gekeltert, der so erhaltene Most wird in die *dolia*, große Amphoren aus Terrakotta gefüllt wo die Gärung stattfindet und der Wein entsteht. Eine der ersten Klassifizierungen der Weine finden wir im römischen Werk *Naturalis Historia*, wo Plinio der Alte zwischen ungefähr 80 Weinen von sehr guter Qualität, für den Adel bestimmt, unterscheidet und ungefähr 100 Weine von mittlerer Qualität für das Volk.

Bei den römischen Banketten folgt der Ausschank der Getränke einem genauen Ritual. Der Wein wird vom *arbiter*, heute mit der Figur des modernen Sommelier zu vergleichen, unter Zugabe von Wasser, manchmal sogar Meereswasser, Honig und Gewürzen vermischt, serviert. Es ist zur Zeit der Römer das Italien universell bekannt ist als *Enotria*, das Land des Weines. Es sind die Römer die mit der

Ausdehnung des Reiches den Weinanbau in Frankreich einführen, wo er heute ein Faktor nationalen Stolzes geworden ist.

## **Mittelalter und Renaissance**

Mit dem Untergang des römischen Kaiserreiches beginnt nicht nur für die Menschheit eine dunkle Zeit, sondern auch für die Kunst des Weines. Das Mittelalter bringt Not, Pestilenz und Zerstörung. Es ist nur dank der christlichen Kirchen, dass der Wein nicht in einen wilden Zustand zurückfällt: in der Tat, das Bedürfnis den Wein während des Gottesdienstes zu gebrauchen, erhält die Produktion aufrecht. Mit dem Übergang zum neuen Jahrtausend und der Übernahme der italienischen See- Republiken, blüht der Handel wieder auf und zwischen den getauschten Gütern besetzt der Wein erneut eine wichtige Position.

### **1500-1700**

Zwischen den Jahren 1500 und 1700 werden besondere Weine bekannt, wie der Albana in der Romagna, die Weine von Montalcino und San Gimignano in der Toskana, der Aleatico im Lazio, der Ellenico in der Campagna und der Mamertino in Sizilien. Einige dieser Weine halten unverändert ihren Ruf bis in die heutige Zeit. Die erste Vorschrift, welche die Weinherstellung reguliert, kommt von Cosimo III de' Medici im Jahre 1716 für den Chianti aus der Toskana.

### **1800**

Man muss das Ende des Jahrhunderts abwarten, um die ersten Beispiele einer industriellen Produktion zu bemerken: einer der ersten, der die modernen Produktionstechniken angewandt hat, ist der Engländer John Woodhouse mit dem Marsalawein in Sizilien. Leider ist diese auch eine Zeit in der sich eine Krankheit der Weinstöcke: die Fillossera, aus Amerika kommend, verbreitet, welche das Gesicht des italienischen Weinbaus drastisch wechselt. Diese Plage zerstört in wenigen Jahren vollkommen die autochtonen Weinberge Italiens und die Stöcke müssen auf amerikanischen Wildlingen veredelt werden. Nach der Neupflanzung konzentriert sich die italienische Weinherstellung hauptsächlich auf die Menge und vernachlässigt zum Teil die Qualität.

Es ist nur nach dem zweiten Weltkrieg, mit der Ankunft der Gesetze für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (D.O.C. und D.O.C.G.), dass der italienische Weinanbau wieder aufblüht und sich die Herstellung auf Qualität konzentriert und den Ursprung den Weinen gibt, die von Liebhabern und Experten der ganzen Welt geschätzt werden. In dieser Zeit fangen kleine Hersteller an, sich mit Besessenheit der Qualität und den Traditionellen Herstellungstechniken zu widmen. Heutzutage ist das önologische Panorama Italiens mit hunderten von Herstellern bedeckt, denen es gelingt Weine von absoluter Vortrefflichkeit zu Tage zu bringen, aber deren Ruf oft nicht über die Grenzen des Produktionsgebietes herausgeht.