

RAYMOND VAN UYTVEN

DER GESCHMACK AM WEIN IM MITTELALTER

Wer im Mittelalter täglich oder regelmäßig Wein trank, manchmal aus Prestigegründen, begnügte sich meistens mit einem einfachen Wein. Nicht nur weil dieser selbstverständlich billiger war, sondern einfach weil es manchmal keinen besseren gab. Man kann diese Gewohnheit mit der Situation in den typischen Weinländern vergleichen, wo es auch heute noch üblich ist, regelmäßig einfachen aber anständigen Landwein zu konsumieren. Es wäre jedoch falsch daraus zu schließen, daß die Leute im Mittelalter es nicht besser wußten oder nicht imstande waren, die Qualität des Angebots zu beurteilen. Der Memorialist Galbert von Brügge († nach 1128) berichtet darüber, wie die Gäste des Grafen von Flandern ihn eindringlich baten, besseren Wein servieren zu lassen. Der Heilige Bernardus machte seinem Ärger Luft über diejenigen Mönche, die während einer Mahlzeit drei bis vier Becher Wein anfahren ließen und sich erst nach langem Riechen und Kosten einen auswählten. Honoré Bonet (um 1380) prangerte die Ritter seiner Epoche an, die ihre Zeit dauernd mit endlosen Diskussionen verschwätzten über die Frage, welcher nun der bessere Wein sei: der Burgunder oder der Gascogner. Er meinte, solche Fragen seien ebenso sinnlos wie eine Diskussion über die Frage, welche Stadt, Barcelona oder Florenz, über die schönsten Frauen oder welches Land, Frankreich oder Italien, über die besten Kriegsleute verfüge.

Dennoch gab es damals eine stark verbreitete Weinliteratur. Von den Anleitungen über Wein und Weinanbau, sowohl auf Lateinisch als auch in den Volkssprachen, ist die des vermutlich aus Irland stammenden Dominikaners Jofroi von Waterford und des Servais Copale von Hoei eine der interessantesten. Ihr um 1300 entstandenes Werk, »*Segré des Segrez*« (,Geheimnis der Geheimnisse') war eine wohl besonders freie Interpretation und Übersetzung einer lateinischen Abhandlung über Gesundheit und Nahrung (»*Secretum Secretorum*«), die in verschiedenen Fassungen zirkulierte und auch ins Mittelhochdeutsche übersetzt wurde. Das Werk enthält unter anderem eine Übersicht über die verschiedenen Weinsorten: junge Weine (einjährig), mittelalte Weine und alte Weine (vier bis sieben Jahre). Vor allem die Erwähnung letzterer Kategorie ist merkwürdig, da meistens behauptet wird, daß die Leute im Mittelalter nur jungen Wein tranken und daß mit dem gelegentlich erwähnten „alten“ Wein der der vorletzten Ernte gemeint war. Beide Autoren teilen die Weine nach Traubenfarbe ein. Grüne Trauben ergeben einen spritzigen, blassen Wein, der nach einem Jahr an Kraft gewinnt und dessen Farbe verblaßt; nach zwei Jahren bekommt er eine Farbe wie „Kornähren“ und nach vier bis fünf Jahren, bei „Vollreife“, wird er eher zitronen- bis orangenfarbig. Blaue Trauben ergeben einen Wein, der zunächst blaß ist, nach einem Jahr rosa, nach zwei Jahren rötlich und nachher, bei „Vollreife“, tiefrot. Wein aus schwarzen Trauben ist zunächst einigermaßen dunkel; nach einem Jahr wird er klarer und nach zwei Jahren hellrot. Die Geschmackspalette variiert von süß bis säuerlich. Reifer Wein hat einen feinen Geruch; wenn der Wein noch nicht ausgegoren ist, hat er überhaupt keinen Duft. Wirklich schlecht riechende Weine gibt es selbstverständlich auch.

Bei Dichte oder Corpus variieren Weine von leicht und wässrig bis hell aber schwer und voll. Was die Kraft anbetrifft, läuft die Skala von schwach bis stark. Der Charakter eines Weines variiert, immer noch nach dem »*Segré des Segrez*«, je nach Boden- und Lageverhältnissen des Weingartens (des *Terroirs* der Önologen). Ob eine Weinrebe auf den Gipfeln, den Hängen oder in den Tälern, im Inland oder an der Küste wächst, beeinflusst das Ergebnis stark. Der »*Segré des Segrez*« lobt vor allem die Weine aus Griechenland und Zypern, den *Garnaat*, „der sanft duftet, dem Gaumen schmeichelt und die Sinnesorgane nicht kränkt“. Die Weine aus der Provence und der Gascogne seien temperamentvoll und kräftig; der Wein aus Auxerre sei kräftig aber seine Qualität sehr variabel; der Bastardwein aus La Rochelle sei kräftig und süß. „Französische“ Weine (aus der Ile-de-France) seien schwach und eher dünn; der rote Orléans und der weiße Saint-Emilion seien graziös; der Rheinwein sei kräftig aber noch etwas gärend und „duftet leise nach Veilchen“. Manchmal wurde er als Most exportiert. Für jede Weinsorte schreibt der »*Segré des Segrez*« Gebrauchsrichtlinien vor im Rahmen der Theorie der vier *Humores* oder Körperflüssigkeiten (Schleim, gelbe Galle, Blut und schwarze Galle), die dem Namen des griechischen Arztes Hippokrates († 375 v. Chr.) verbunden ist.

Die medizinische und botanische Abhandlung »Buch der Bäume und Weine« des in Italien schreibenden Deutschen Gottfried von Franken (Anfang des 14. Jahrhunderts) enthält für unseren Zweck weniger Informationen. Dennoch scheint der Autor ein erfahrener Weintrinker gewesen zu sein. So erwähnt er, daß „der rote Wein, der in Deutschland angebaut wird, weniger kräftig sei als der Weißwein von dort“. In den lateinischen Ländern verhalte es sich genau umgekehrt. Der Wein schmecke am besten, wenn er aus der Mitte des Fasses kommt. Tatsächlich war es so, daß der Wein aus der oberen Hälfte des Fasses an manchen Orten teurer verkauft wurde als der aus der unteren Hälfte, der länger oxidiert hatte. Um Mißbräuchen vorzubeugen, gab es in den Niederlanden zahlreiche Verordnungen, die solche Praktiken verboten. Gottfried selber kannte die vielen Tricks der Taverneninhaber nur allzu gut. So boten sie den potentiellen Kunden, die für eine Kostprobe kamen, zunächst Nüsse und alten salzigen Käse an, auf daß der Wein süßer schmecken würde. Erfahrene Weinmakler hingegen essen in Wasser getränktes Brot, ehe sie kosten, denn Nüchternheit und Hunger zerstören den Geschmack. Sie kosten mehrere Male und bewahren den Wein lange im Mund.

Auch sogenannte Weinbücher oder Weinführer waren damals im Umlauf, darunter manche mit einem humorvollen Blickwinkel. Beispiele sind »*La Bataille des Vins*« von Henri d'Andeli (um 1225) und »*La Disputaison du Vin et de l'Jaue*« (Anfang des 14. Jahrhunderts). »*La Bataille des Vins*« berichtet über einen Wettkampf zwischen über siebzig hauptsächlich weißen Weinen, die Anspruch erheben auf einen Platz am königlichen Tisch. Jeder einzelne Wein gibt mit seiner Kraft und/oder seinem Geschmack an. Ins Gespräch kommen unter anderem der Wein aus Argenteuil (Seine, in der Nähe Versailles), „der klar war wie eine Träne im Auge“, „der gute, elegante Wein“ aus dem Elsässer Gebiet, der sich gemeinsam mit den Moselweinen rühmt, den Kölnern ihr Geld zu nehmen. Ferner taucht auch der Wein aus La Rochelle auf, an dem sich ganz England, die Bretagne, die Normandie, Flandern, Wales, Schottland, Irland und Skandinavien laben. Auch die französischen Weine kommen an die Reihe, welche eingestehen, daß sie nicht kräftig, sondern eher *sade* („fruchtig“) und *savorous* („schmackhaft“) sind. Letztendlich krönt der König den Wein aus Zypern, „der wie ein Stern“

funkelt sowie den „guten, eleganten“ Wein aus Aquilea (an der nordadriatischen Küste) zu Siegern. Übrigens galten diese beiden wegen ihrer Süßheit und Kraft bereits seit der Antike als große Weine.

In der anonymen »*La Disputaison du Vin et de l'auve*« (,Der Kampf zwischen Wein und Wasser'), eine der zahlreichen mittelalterlichen Parodien auf akademische Streitgespräche, wird eine Debatte gestaltet, die beim Festmahl des Liebesgottes stattfindet. Zwei „Wein-Lager“, das eine vom Inland Frankreichs unter der Leitung von dem Beaune, dem Clamecy und dem Auxerre, das andere von westlichen Küstengegenden, angeführt von dem Saint-Jean-d'Angély, dem Gascogne, dem La Rochelle und später auch dem Anjou, bekämpfen einander. Im Kampfgericht saßen „die Meister der Weine“: der Griechische Wein, der Garnaat, der Muscadet und der Wein aus Zypern also Südweine. Der Rheinwein fungierte als Beisitzer.

Der Auxerre, „ein Wein für Könige, denn kräftiger und beräuschender als die übrigen Weine“ hebt seine Qualitäten in einer alliterierenden Reihe auf *f* und *s* hervor:

<i>Je suis cler, saillant en verre,</i>	Ich bin klar, sprudelnd im Glas,
<i>Fins, fres, frait, sade, fremiant</i>	fein, erfrischend, trocken, fruchtig, funkelnd,
<i>sasfrés, savoureux et friant</i>	delikat, schmackhaft und stürmisch

Der Auxerre lobt den Beaune, „der Papst (von Avignon) liebte ihn sehr, nicht zu rot, nicht zu farbig“. Der Clamecy sei mit ihm zu vergleichen, aber sei ihm nicht ebenbürtig, dennoch sei er ein „eleganter, guter, kräftiger und voller“ Wein. Der Wein aus Saint-Jean-d'Angély wirft dem Auxerre aber vor, er werde allzu leicht rötlich. Selber bezeichnet er sich als „den besten aller Weißweine“.

<i>J'ai force, bonté et couleur</i>	Ich besitze Kraft, Güte und Farbe
<i>Ma couleur tieing toute ma vie [...]</i>	Meine Farbe hält ein ganzes Leben [...]

Man kann ihn neun bis zehn Jahre (!) aufbewahren, während der Auxerre rasch an Qualität verliert.

Saint-Jean lobt seinen Nachbarn aus Gascogne: „Seine Farbe ist nicht geringen Wertes“ und überdies verbessere er die Farbe und Kraft der Weine, mit denen er gepanscht wird. Die Gascogner Gegend produziert sowohl weiße als auch rote Weine, die weit über die Landesgrenzen hinaus abgesetzt werden.

Saint-Jean verteidigt zudem den La Rochelle. Der sollte eine Ähnlichkeit mit dem Garnaat, einem der größten Weine der Welt, aufweisen.

Der Saint-Pourçain erwidert, daß er der feinste und gesuchteste Wein sei und daß er am päpstlichen und am französischen Hof am meisten geschätzt werde. *J'ai la bouche, j'ai la couleur* (,ich habe den Geschmack, ich habe die Farbe'). Die betreffende Farbe war hellrot (*oeil de perdrix*; wie das ,Auge eines Rebhuhns'). Er ernte Beifall in Frankreich und in Deutschland, denn, so betont er: *Je sui saint, bon, cler et sain* (,heilig, gut, klar und gesund'). Im Vergleich zu den anderen Vorstellungen klingt diejenige der französischen Weine weniger überzeugend. Es fehlt ihnen einfach an kräftigen Argumenten. Ihrerseits loben die Richter zunächst auch das Wasser, das so wichtig sei für das Wachstum und den Transport des Weines, bevor sie schließlich ein salomonisches Urteil fällen:

Que chacun s'espéciauté daß jeder über besondere Qualitäten verfügt,
A de bonté qu'autre n'a mie die den anderen entbehren.

Die Gespräche über Wein im »*La Disputaison du Vin et de l'iaue*« werden den heutigen Weinkennern vertraut vorkommen. Der Dichter behandelt nacheinander Geschmack, Farbe, Vollheit und Lebensdauer der unterschiedlichen Weine. Seine Überzeugung, daß der Wein an alle Sinnesorgane appelliere, teilte er mit so manchem Weinkenner seiner und unserer Zeit, wie aus den oben zitierten Abhandlungen hervorgegangen ist.

Auch der *Archipoeta*, jener Genußmensch aus dem 12. Jahrhundert, spielte bereits auf diesen Aspekt an:

Ave color vini clari Einen schönen Gruß, Farbe des klaren Weines.
Cui sapor sine pari [...] Sein Geschmack ist unüberbietbar [...]
O quam placens in colore O, wie prächtig ist die Farbe
Et quam flagrans in odore Und wohlriechend sein Duft
O quam sapidum in ore. Wie geschmackvoll im Munde.

Kardinal Nikolaus von Kues (1431) schreckt nicht davor zurück, die Kenntnisse über Gott mit den Weinkenntnissen zu vergleichen, denn „auch Wein wird mit dem Gehör, dem Blick und dem Geschmack wahrgenommen“. Der Chronikschreiber Froissart freute sich schon, „als er den Wein aus den Flaschen strömen hörte“.

Es war natürlich unmöglich, Farbe und Klarheit des Weines ohne durchsichtige Gefäße, Weingläser also, zu schätzen. Die übliche Darstellung von Personen im Mittelalter, die ihren Wein aus metallenen oder tönernen Bechern hinunterstürzen, beruht daher zweifelsohne auf falschen Vorstellungen, die in historischen Spektakelfilmen leider verallgemeinert wurden. Die bereits erwähnte Abhandlung »*La Disputaison du Vin et de l'iaue*« spricht an verschiedenen Stellen von Weingläsern, als seien sie eine Selbstverständlichkeit. Sie tauchen auch in komischen Szenen auf, die in Gasthäusern ablaufen, so zum Beispiel in der satirischen Geschichte der »Drei Damen aus Paris« (Anfang des 14. Jahrhunderts) und in dem »Roman des Grafen von Anjou« von Jean Maillart (1316). Dort lobte eine der auftretenden Figuren den frischen Wein im Glas, der bewirkt, daß „das Glas beschlägt“. In einem Bravourstück in Reimen zählt Deschamps ein Sammelsurium an mittelalterlichem Trinkgeschirr auf. Dabei fällt ihm das Glas als erstes ein. Und in einem südniederländischen Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert war *ein gemeyn Glas* (ein normales Glas) die übliche Maßbezeichnung, um in Rezepten eine benötigte Menge Wein anzudeuten.

Mit Hilfe von verfeinerten Untersuchungsmethoden ist es den Archäologen in den vergangenen Jahrzehnten gelungen, eine Typologie der Weingläser, so wie sie ab dem 13. Jahrhundert in ganz Westeuropa verwendet wurden, zu entwickeln. Mühelos kann man sie auf Miniaturen und Malereien aus dem 15. Jahrhundert erkennen. Eine Miniatur vom Anfang des 15. Jahrhunderts stellt in einer auffälligen Szene den Besuch eines Herrn (Weinmakler!) bei einen Weinbauern dar. Auf dem rustikalen Tisch steht ein Glas Wein bereit (dessen Farbe beurteilt werden soll), während der noble Herr an einer Weinschale schnuppert.

Die mittelalterlichen Weinkenntnisse fanden ihren Niederschlag in mnemotechnischen Versen, die weit verbreitet waren. Sie listeten vierzehn bis zwanzig alliterierende Qualifizierungen für einen guten Wein auf. Frater Salimbene de Adam notierte im Frankreich der Mitte des 13. Jahrhunderts eine Fassung mit drei *b* und sieben *f*. Ein anderer forderte von einem guten Wein dreimal das *s*, dreimal das *n* und achtmal das *f*:

<i>Sain, sad et saverouse</i>	Gesund, elegant und geschmackvoll
<i>Net, nais et natureus</i>	Sauber, einfach und natürlich
<i>Fin, fres, frait, fort</i>	Fein, frisch, kalt, kräftig
<i>Frick, flurant, freignant</i>	Spritzig, duftig, reizend
<i>Furmente, fort</i>	Aus Fromenteau (Pinot gris Traube), kräftig

Eine ausführlichere Fassung erwähnt sogar drei *b*, drei *c*, dreimal das *n*, dreimal das *s* und achtmal das *f*.

Überraschenderweise haben die mittelalterlichen Autoren diese Qualifizierungen wiederholt benutzt. »Die drei Damen aus Paris«, eine Geschichte, die von dem aus Namen (Namur) gebürtigen Watriquet de Couvin um 1321 in Versen verfaßt wurde, ist wohl das deutlichste Beispiel. Die drei Damen haben es satt, immer zu Hause zu sitzen, während ihre Gatten sich in Gasthäusern herumtreiben. Darum entscheiden sie sich eines Abends zu einem richtigen Gelage mit Unmengen von Flußwein (oder Marnewein). Eine von ihnen erläutert: Es sei ein Wein

<i>cleres, fremians, fors, fins, fres</i>	klar, spritzig, kräftig, fein, frisch
<i>Sus langue frians, douz et plaisanz</i>	die Zunge reizend, süß und angenehm.

Ihre Bitte um Garnaat, „um viele Male besser als französischer Wein“, schlägt dem Faß den Boden aus. Die Feinschmeckerin unter den Damen macht obendrein klar, wie man Wein trinken soll. „Ich werde ihn mit kleinen Schlückchen trinken, damit er länger die Zunge streichelt. Zwischen zwei Zügen soll man kurz seufzen, so dauern deren Süße und Kraft länger im Munde“.

Froissart aus dem Hennegau schmachtete nach einem Wein *clair, friant* (,klar und reizend'). Der Franzose Deschamps sehnte sich nach einem Wein, der *frisque, friant, cler* (,frisch, reizend, klar') war. Er mißbilligte Wein, der „hart, nicht allzu voll, bitter und weich“ war. Er bevorzugte unter anderem Beaune, jenen heiligen Wein *qui ploure* (,der trânt') und Rheinwein, an denen er sich in Brüssel labte. Stärker noch beschrieb eine Bibelübersetzung in Versform aus dem 13. Jahrhundert Wein als *fors, frians et fins* (,kräftig, reizend und fein'). Und ein Arrasser Versemacher aus dem selben Jahrhundert lobte den Wein aus Auxerre als

<i>clair, net, sade et bevant</i>	klar, sauber, elegant und geschmeidig.
<i>Il ne crut pas en La Rochelle.</i>	Er wuchs nicht in La Rochelle

Beim berühmten Weinmarkt von Arras fand im Jahre 1200 die Uraufführung von Jehan Bodels »*Le Jeu de Saint-Nicolas*« statt. Es ist nicht verwunderlich, daß eine Weinschenke eines der wichtigsten Bühnenbilder war. Ein Weinliebhaber bekennt sich zu folgender Aussage:

<i>Vois con il mengue s'escume</i>	Sieh', wie er seinen Schaum ißt
<i>Et saut et estenchele et frit!</i>	und sich tummelt und funkelt und perlt!
<i>Tiens le seur le langue un petit</i>	Halt ihn kurz auf der Zunge
<i>Si sentiras ja outrevin!"</i>	So wirst du bestimmt einen Superwein kosten!

Etwas weiter heißt es: „Spür, wie sanft er im Munde ist“ und noch „ein Wein, der nicht ölig ist, sondern im Gegenteil an einer felsigen Küste aufwuchs“. Der Wirt empfiehlt hier also seine Ware, indem er auf deren spezifisches *Terroir* hinweist.

Taverneninhaber gehörten zu den privilegierten Händlern, die werben durften. Zu diesem Zweck engagierten sie „Weinrufer“, die aus vollem Halse und auf offener Straße das Eintreffen einer neuen Sendung Wein bei ihrem Auftraggeber verkündeten. Bodel legte ihnen folgende Worte in den Mund:

<i>Le vin aforé de nouvel,</i>	Wein gerade angesteckt
<i>A plein lot et a plain tonnel,</i>	Mit voller Kanne und vollem Faß
<i>Sade, bevant et plein et gros,</i>	Geschmackvoll, geschmeidig, fest und voll
<i>Rampant comme écureuil en bois</i>	Schwungvoll wie ein Eichhorn im Wald
<i>Sans nul mors de pourri ni d'aigre,</i>	Ohne Spur von Schimmel oder Säure
<i>Seur lie, court et sec et maigre,</i>	Vergoren, kräftig, fest und munter
<i>Cher comme larme de pechour,</i>	Klar wie die Träne eines Sünders
<i>Croupant seur langue a lecheour.</i>	Die Zunge des Feinschmeckers streichelnd.

Auch in dieser lediglich professionellen Werbung tauchen die klassischen alliterierenden Ausdrücke auf. Der Arrasser Bodel hatte aber kein Alleinrecht auf solche Wertschätzungen.

Der in Paris ansässige Englischlehrer Alexander Neckam († 1217, »*De nominibus utensilium*« – ‚Über die Namen der Gebrauchsgegenstände‘) tat ähnliches im Lateinischen: „Klar bis auf den Boden des Bechers, in dieser Helligkeit wie die Träne eines Büßers; und die Farbe ist die eines Ochsenhorns. Er trifft den Trinker wie ein Blitz; äußerst schmackhaft wie eine Mandel, munter wie ein Eichhörnchen, verspielt wie ein Kind, fest wie ein Haus der Zisterzienser oder der Grauen Mönche, spritzig, subtil wie ein Syllogismus des *Petit Pont* [des Zentrums der Pariser Philosophischen Fakultät], zart wie feine Baumwolle und in Sachen Kühlheit dem Kristall überlegen.“

Die ausgesprochene Vorliebe der Leute im Mittelalter für besondere Weinsorten wurde bis jetzt nur beiläufig besprochen. Es ist natürlich unmöglich, die einzelnen Zeugnisse detailliert zu überblicken. Aber wohl glauben wir, ihnen einen allgemeinen Eindruck über die damaligen Präferenzen entnehmen zu können.

Grundsätzlich zog man dem Wein des vorigen Jahres den der neuen Ernte vor, nicht zuletzt weil ersterer auch sehr schnell verdarb. Die neue Ernte wurde manchmal sogar noch als Most versandt! Die Wein- und/oder Diätanleitungen von Bartholomeus Angli-

cus (um 1250), von Waterford und Copale (um 1300) und von Pietro d’Crescensi (»Das Buch der ländlichen Zauber«, Bologna 1303) sprechen ausführlich von vier bis sieben Jahre altem Wein. Dennoch kann man die Gültigkeit dieser Zeugnisse für das Mittelalter anzweifeln, da die Autoren sich stark von antiken Beispielen inspirieren ließen. Auf ähnliche Weise könnte in den lateinischen Tierepen von mittelalterlichen Dichtern vielleicht das Lob des Horaz († 8 v. Chr.) über den *Falernum* anklingen. In dem »*Ecbasis cuiusdam captivi*« (»Die Flucht eines Gefangenen«, Trier, 11. Jahrhundert) fordert der Löwe *quinguennis vini ... citra mare nati* (»fünfjährigen Wein, Übersee geboren«). Der Fuchs bietet ihm statt dessen Wein aus Trier an „süßer und besser kann man nirgendwo finden“. Dem Abt im »*Ysengrinus*« vom Meister Nivardus (Gent um 1148) gelingt es nur, „Fünfjähriges *Falernum*“ über die Lippen zu bringen. Zu der Zeit war es aber so, daß *Falernum* zu einer allgemeinen dichterischen Bezeichnung für jeden Wein geworden war. Im oben bereits erwähnten »*La Disputaison du Vin et de l’Iaue*« rühmte sich der Saint-Jean-d’Angély der Außerordentlichkeit des Weines, weil man ihn leicht neun bis zehn Jahre bewahren konnte. Auch wenn er zur Übertreibung neigt, gibt es keinen Grund, seine Behauptung ganz und gar abzulehnen. In zahlreichen literarischen Texten von Chrestien de Troyes (»Die Geschichten des Grales«, zweite Hälfte des 12. Jahrhunderts) und Eustache Deschamps († 1406 oder 1407) und in der burlesken Verserzählung »*La vessie au prêtre*« (»Die Blase des Priesters«), deren Autor, Jakob von Baisieux (13. Jahrhundert), behauptete, er habe sie aus dem Niederländischen übersetzt, labt man sich während exquisiter Mahlzeiten an „neuen und alten Weinen“ und hebt „die besten Weine, alte und neue“ in einem Atemzug hervor. Es scheint uns allerdings unwahrscheinlich, daß in solchen Ausschnitten mit der Bezeichnung „alter Wein“ tatsächlich der der vorigen Weinlese gemeint wurde, weil das Erscheinen des neuen Weines auf dem Markt fast immer eine Preissenkung des vorigen mit sich brachte.

Jene lobenden Worte galten also wahrscheinlich dem einige Jahre alten Wein, der in Wirklichkeit aber eher seltsam gewesen sein soll. Denn nur wenn ein Wein einen ausreichenden Zucker- und Alkoholgehalt aufwies, war er haltbar. Dies war nur der Fall bei Weinen eines außerordentlichen Jahres oder bei Weinen aus dem Süden. Diese alten Weine waren somit immer stark, süß und vor allem teuer. Deshalb fand man sie recht selten in mittelalterlichen Weinkellern vor. Eine Erbschaft in Troyes aus dem Jahre 1400 zählte unter den 18 Weinfässern nur eines mit einem vierjährigen Wein, einen Chablis. In Kastilien gab es aber häufig *preciosos* oder *raros*, Weine, meistens weiße die drei, vier oder mehr Jahre alt waren.

Allem Anschein nach wird die Nachfrage nach altem Wein erst im 16. Jahrhundert wesentlich größer. Im Jahre 1524 bestellte Erasmus in Burgund „alten Wein, der nicht säurig ist und jungen Wein, der reif ist, aber nicht süß oder scharf und mit einer Farbe, die zum leicht Roten neigt“. Noch deutlicher ist in diesem Zusammenhang die Aussage aus dem Jahre 1536 des Vigilius ab Aytta, des später berühmten Politikers, der meinte, daß man guten Wein, ähnlich wie anerkanntswerte Gedichte, an der Art, wie sie dem Zahn der Zeit widerstehen, erkennen kann. Im Jahre 1545 bestellte die Stadt ‘s-Hertogenbosch in Köln Wein, damit sie dem Kaiser Wein der Lese des Jahres 1540 anbieten konnte, weil dieser *soet van den gewas* (»einer süßen Ernte«) war.

Bei der Farbe machte man einen Unterschied zwischen *rouges ou blancs ou de paillette* (»rot, weiß oder blaßrot«). Weißwein konnte aber auch gelblich, strohfarbig oder grünlich (»wie Ochsenhorn«) sein. Man bevorzugte den Weißwein ein wenig. In

den Augen eines Abtes aus einer der Geschichten von Walter Map († 1210) war der weiße mächtiger als der rote, und darum stellte er ersteren rechts und letzteren links von ihm auf den Tisch hin. Laut Frater Salimbene de Adam († um 1290) wurde der weiße Auxerre „weiß, etwas goldig, mit kraftvollem, angenehmen Duft und stärkend“ höher als der rote Auxerre eingeschätzt. In einer Vision erschien der Herrgott Machteld von Magdeburg († 1294) mit zwei goldenen Kelchen. In der linken Hand trug er einen Becher mit Rotwein und in der rechten einen mit Weißwein. Dazu sagt der Herr selber, daß letzterer edler sei als der rote. Von beiden zu trinken sei noch verdienstvoller, so fügt er hinzu. Der Arzt Arnold von Villanova († 1311) hielt Weißwein für den „subtilsten“ und am meisten geeignet für die Zubereitung von Arzneimitteln.

In Diest schien der Weißwein fast immer einiges teurer zu sein als der Rotwein. Mehr noch als sonstwo in Europa hatte der Weißwein Anhänger in Brabant und den nördlichen Niederlanden. Daran änderte sich nichts bis ins 18. Jahrhundert hinein.

Der Rotwein war bisweilen *vermeil*, hellrot wie ein *oeil de perdrix* („das Auge eines Rebhuhns“) aber meistens *paillet* („ein Bleichgesicht“). Auf zahlreichen Miniaturen und spätmittelalterlichen Gemälden färbt er die Gläser. Bis tief in das 16. Jahrhundert hinein war in Frankreich vor allem der *paillet* oder *clairret* (nicht mit dem Kräuterwein *claret* zu verwechseln) erfolgreich. Im Keller von Pierre le Gendre, Frankreichs *tresorier* († 1525), fand man außer fünf Fässern weißen und zwei Fässern roten (*vermeil*) 36 Fässer von diesem Wein vor.

Die richtigen *Connaisseurs* schätzten vor allem die alkoholreichen, kräftigen Weine, die vorzugsweise aus dem Süden stammen sollten. Der Zypernwein, der König der Weine, verdankte diesem Geschmack seinen Ruf. Um die Geistesverwirrung einer Person zu charakterisieren, fand der Fabliaudichter Jean le Galois nichts Besseres als: „Hätte er Zypernwein getrunken, er hätte den Kopf nicht so verloren“. Trier fiel im »*Carmina Burana*« die höchste Ehre zuteil weil es „die stärksten Weine“ lieferte. Eloy d’Amerval (Ende des 15. Jahrhunderts) meint rundheraus: *Bon vin monte au cerveau* („Guter Wein steigt in den Kopf“). Roter Auxerre wurde weniger geachtet, wußte Frater Salimbene, weil er weniger Kraft als die italienischen Weine besaß.

Nach der Frequenz der Erwähnungen und den zugeteilten Qualifizierungen in literarischen Texten aus dem mittelalterlichem Frankreich zu urteilen, gab es damals einen Konsens über die lobenswertesten Weine. Die Weine aus Soissons und Montpellier haben ihr Renommee nach dem 13. Jahrhundert jedoch verloren, und auch der Wein aus La Rochelle büßte im Laufe des 14. Jahrhunderts an gutem Ruf ein. Dauernd an der Spitze hingegen standen der Auxerre, der Saint-Pourçain und der Beaune, dessen Ruf im Spätmittelalter noch zu wachsen schien. Der Papst von Avignon liebte ihn so sehr, so unterstellte Petrarca († 1374), daß er sich weigerte, nach Rom zurückzukehren! Der Wein aus Etampes hingegen hatte einen bedenklichen Ruf. Henri d’Andeli (»*Bataille des Vins*«, um 1225) ließ ihn mit dem Bann belegen, und in einer antifeministischen Satire (13. Jahrhundert) hieß es, daß der gesunde Menschenverstand einer Frau *a la valeur des vins dou vignou d’Etampes* („habe den Wert des Weins von Etampes“).

In literarischen Texten aus den Niederlanden und England liegen die Verhältnisse etwas anders. Im 14. Jahrhundert benennen die Niederländer, die ja weiter von den Erzeugungsgebieten entfernt sind, die Weine meistens noch mit dem Namen des größeren Raums, in dem sie produziert wurden. Nur La Rochelle, Beaune, Saint-Pourçain und

Saint-Jean d'Angély sind Weinzentren, die in die Literatur eingegangen sind. Trotzdem wird der Auxerre gelegentlich dem La Rochelle vorgezogen und der Burgunder Wein *vaut mieux que vin franchais* („ist besser als der Wein aus der Ile de France“). Vielleicht war diese Aussage bereits ein Teil der Werbekampagne des Weines aus Beaune, in der sogar Philipp der Gute († 1467) eine Rolle spielte. So beschrieb er den Beaune als *réputé seigneur des meilleurs vins de la Crestianté* („der Herr der besten Weine der Christenheit“). Als er übrigens im Jahre 1461 Ludwig XI. bei dessen Krönung in Reims begleitete, hatte er in seinen Wagenladungen Wein aus Beaune und Germolles (Gem. Mellecyc) bei sich. Die Burgunder Höflinge waren ganz der Meinung ihres Meisters. Einer erzählte in der berühmten Novellensammlung »*Cent Nouvelles Nouvelles*«, daß im gesamten Hennegau kaum ein besserer Wein aufgetrieben werden kann als dieser *beau vin de Beaune* („schöner Wein aus Beaune“). Der Burgunder Chronist Jacques du Clercq († 1501) äußert seine Enttäuschung über ein besonders schlechtes Weinjahr, denn *même ceulx du pays de Beaune ne vallèrent comme riens et furent très verts* („selbst jene aus Beaune sind unwert und sauer“). Der Beaune war der einzige, der laut einem unbekanntem Dichter aus dem 15. Jahrhundert den Rheinwein möglicherweise überbieten konnte:

*Vinum Renense
super omnia vina recense,
Si sit Belnense,
laus est et gloria mense.*

Der Rheinwein
über alle jungen Weine,
mit Ausnahme des Beauneweines,
ist das Lob und der Ruhm des Tisches.

Der Rheinwein war in den nördlichen und östlichen Regionen der Niederlande das ganze Mittelalter hindurch zweifelsohne der berühmteste Wein. Deshalb wunderte sich Johann von Hocsem († 1348), daß im Jahre 1336 der Poitou-Wein besser war als der Rheinwein (der durch einen nassen August verfault war). Sogar der Franzose Eustache Deschamps tat sich schwer einzugestehen, daß zu den Freuden, die er während seines Aufenthalts in Brüssel genossen hatte, auch die Rheinweine gehörten. Ein flämischer Dichter-Priester Jacob de Hont (erstes Viertel des 16. Jahrhunderts) war verrückt nach Weißling und Hecht *al zijn ze diere* („obwohl sie teuer sind“) und, so schreibt er weiter *Gheen beter dranc daerop dan Rijnschen wijn, die verblijet herte ende zin [...]*. („Kein besserer Trank dazu als Rheinwein, der Herz und Sinne aufmuntert [...]).

Rheinwein erwärmt auch das Blut und das Gemüt: In einem Gedicht aus dem 15. Jahrhundert heißt es, daß ein Liebhaber seiner Geliebten einen Becher hinhält in der stillen Hoffnung, er möge nicht nur ihre Backen erröten! Wie anders benahm sich ein braver Verehrer in einem anderen Gedicht aus derselben Periode. Er bot seiner Angebeteten Poitou-Wein an: *Drink, schoon lief, het is Poitou* („Trink Schönes, es ist nur Poitou“). Eigentlich suggerierte er, es handele sich nur um einen leichten Wein, der sie nicht berauschen würde!

Als sich im 16. Jahrhundert Humanismus und Renaissance durchsetzten, veränderten sich auch die Konsumgewohnheiten. Wein war übrigens gehörig teurer geworden, unter anderem wegen des Krieges zwischen den Habsburger Niederlanden und Frankreich und der damit verbundenen höheren Steuern. Dadurch wurde Wein noch mehr als früher ein Luxusprodukt, das ausschließlich in den besseren Kreisen getrunken wurde. Indem man Wein trank, lieferte man den Beweis, daß man über guten Geschmack und vor allem über Geld verfügte. So konnte man sich vom Volk unterscheiden. Die Universitätsprofessoren in Löwen klagten laut über die gestiegenen Weinpreise. Obwohl ihr Status es eigentlich von ihnen verlangte, waren sie kaum noch in der Lage, ihren Kollegen Wein anzubieten.

Überdies hatte die sogenannte „kleine Eiszeit“, die sich ungefähr ab 1540 durchsetzte, den einheimischen Wein völlig ungenießbar gemacht. Bereits früher hatte man sich mißbilligend über den brabantischen Landwein geäußert. Die Worte aus einem Kochbuch aus dem zweiten Teil des 15. Jahrhunderts waren gnadenlos: *neempt rooden wijn van den mijNSTen die ghij vijnt, al waert landwijn!* („Nehmen Sie roten Wein, den mindesten den Sie finden, sogar Landwein“).

Erasmus und seine humanistischen Freunde rümpften die Nase über den örtlichen Wein, den sie, ohne eine Miene zu verziehen, *vilum* („Bösewicht“) oder *villicum* („Grobian“) anstatt *vinum* („Wein“) nannten. Ein Theologe aus diesem Kreis ging sogar so weit, beweisen zu wollen, daß mit Löwener Wein keine Messe zelebriert werden könnte, weil „[...] es sich eigentlich nicht um Wein handelte!“ Daß sie richtig wählerische *Connaisseurs* waren, beweist Erasmus' Loblied auf die neue Weinlese des Jahres 1523 in Burgund: „Ich hatte früher bereits einen Burgunder Wein ausprobiert, aber der war massiv und bitter. Dieser aber hat eine angenehme Farbe, etwa Goldbronze, er ist nicht scharf auf der Zunge und auch nicht zu süß.“. Eine weitere Bemerkung illustriert ebenfalls seinen verfeinerten Geschmack für Wein, als er beiläufig manchen Ausdruck und manches Sprichwort, die in einer Übersetzung ihre Kraft verlieren, mit Regionalweinen vergleicht, deren Charme durch den Export verlorengelht.

Die Lokalweine konnten das durch die Einfuhr von auserlesenen ausländischen Weinen verwöhnte Publikum nicht länger reizen. Dazu kam noch, daß auch die veredelten Brauereien dem täglichen Trinkbedarf abhalfen. Die Preise und der Absatz der Landweine stagnierten oder sanken sogar. Die nachlassende Nachfrage war mitverantwortlich für die abnehmende Rentabilität des Weinanbaus in den nördlichen Gegenden, wo auch das Klima die Produktion negativ beeinflusste. Die Anzahl der Jahre, in denen die Weinlese gar nichts einbrachte oder notgedrungen in Weinessig umgewandelt wurde, stieg auf beängstigende Weise an. Demgegenüber forderte der risikofolle Weinanbau ständig hohe Investitionen, die erst nach drei Jahren ihre Früchte trugen und die im Laufe des 16. Jahrhunderts noch zunahmen. In den abgelegenen Gebieten im Norden war der Weinanbau nämlich besonders arbeitsintensiv, und die Kosten für neue Weinreben, Düngung und andere Materialien stiegen weiter an. Andererseits ergab sich aus den steigenden Getreidepreisen im 16. Jahrhundert eine interessante Alternative für Weingärten, die auch für die Getreideproduktion in Frage kam. Die übrigen Äcker wurden brachgelegt oder in Steingruben, Wald oder Obstgärten (u.a. Kirschen) umgewandelt. Es war also nicht verwunderlich, daß viele Weingärten, die sehr unter den Zerstörungen und Verwahrlosungen der Bürgerkriege am Ende des 15. Jahrhunderts und des Religionskrieges im letzten Viertel des 16. Jahrhunderts gelitten hat-

ten, hinterher nicht wieder mit Reben bepflanzt wurden. Nur im Maastal, im unabhängigen Fürstentum Lüttich, das größtenteils von den Heimsuchungen der letzten Jahrzehnte des 16. Jahrhunderts verschont blieb, konnte der Weinanbau noch einige Jahrhunderte standhalten.

In England, politisch sehr nah mit Gascogne verknüpft, hatte die Geringschätzung der eigenen Weine bereits früher begonnen. Peter von Blois († um 1200) nörgelte bereits über den englischen Wein, den man zähneknirschend und mit zugeprägten Augen „kauen, eher als trinken mußte“. Wilhelm von Malmesbury (erste Hälfte des 12. Jahrhunderts) hatte den Weinanbau im Gloucester Tal zwar noch in den höchsten Tönen gerühmt, aber im Laufe des 13. Jahrhunderts entschieden sich der Hof, der Adel und der Klerus mehr und mehr, ihre englischen Weingärten und sogar jene, die sie in der Nähe von Paris besaßen, aufzugeben und den Wein aus Gascogne anzukaufen.

In den Niederlanden des 16. Jahrhunderts waren es nicht nur die Akademiker, die sich als besonders wählerische Weintrinker profilierten. Bürger aus Antwerpen waren um 1560 über die schwankende Qualität des Weines, den die Taverneninhaber servierten, dermaßen enttäuscht, daß sie sich dazu entschieden, ihren Wein direkt aus dem Rheinland zu beziehen. Sogar aus offiziellen Verordnungen und Steuergebühren geht hervor, daß man sich mehr und mehr um die genaue Herkunft der Weine kümmerte. Selbstverständlich nahm damit auch die Verschiedenheit des Angebots zu.

Beispielhaft für den verfeinerten Geschmack ist das Erscheinen des *taste-vin*. Am Ende des 15. Jahrhunderts verwendete Eloy d'Amerval diese Bezeichnung noch, um den echten Weinliebhaber und *Connoisseur* anzudeuten; er prangerte die Geizhalse an, denen es gelang, in einer Periode von zehn Jahren nicht ein einziges Mal guten Wein zu trinken:

<i>mais le vendent au taste-vin</i>	aber ihn verkaufen an <i>taste-vin</i> (oder <i>Connoisseurs</i>)
<i>Et garde le pire pour eulx</i>	und den schlechten Wein für sich behalten

Im Jahre 1517 ist in einer Notariatsakte bereits von einem *taste-vin* als eine geeignete Tasse zum Wein Kosten die Rede, und dieser Gebrauch wurde bereits um 1500 auf einer Miniatur von Simon Bening abgebildet. Im letzten Jahrzehnt des 15. Jahrhunderts wurden Weinkühlfässer verwendet, um dem Wein die erwünschte Frische zu geben.

Wein war nicht nur ein herrliches Getränk. Ab dem Mittelalter waren der Wein und das Weintrinken mit allerhand Gedanken und Gefühlen verbunden und hatten in einer ganzen Skala von Ritualen und Bräuchen eine Funktion. Wein und Trauben waren das Symbol der Messe und der Eucharistie und vor allem von Christus selber, dem Herrn des Weingartens aus der biblischen Parabel, dem Weinspender (Hochzeit von Kana). Ikonographisch besonders beliebte Vorstellungen waren diejenigen von Christus, der in einem Kübel die Weintrauben zertritt und insbesondere von Christus, der selber wie eine Weintraube ausgepreßt wurde (die „mystische Weinpresse“). Maria wird als die Weinrebe, die Christus erzeugt hat, verehrt.

Wein war ein Arzneimittel, das alle Wunden, sowohl innerliche als auch äußerliche, heilte. Er erfreute das Herz und stärkte den Mut. Als Edward III. von England die feindliche Kriegsflotte nahen sah, ließ er sich Wein bringen und „der König und all seine Ritter tranken“.

Wein bedeutete Freundschaft und Heiterkeit. Laut Walter Map sollte Ludwig VII. von Frankreich († 1180) geäußert haben: „Wir in Frankreich haben nichts außer Brot, Wein und Heiterkeit.“ Wein löste Feststimmung und Gemütlichkeit aus. Zu erfreulichen Ereignissen und Festmahlen gehörte ganz einfach Wein. Fürsten und angesehenen Besuchern wurde Wein angeboten. Ein Schluck Wein hieß sowohl „Willkommen“ als auch „Auf Wiedersehen“. Magistrate und Richter wurden so oft mit Weingeschenken beschert, daß *pots-de-vin* der gängige Ausdruck für Korruption wurde. Bei Versammlungen von Kollegen aller Art oder von Freunden oder auf einem intimen *tête-à-tête* von Liebhabern sorgten Musik und Gesang aber vor allem Wein für die Stimmung.

Der Vorzug für bestimmte Weine, wie er aus literarischen Quellen ersichtlich ist, spiegelt sich natürlich auch im Preis wider, welchen die Verbraucher zu zahlen bereit waren.

Auch wenn der (Löwener) Landwein sich bis 1530 aufgrund seines niedrigen Preises noch gegen die besseren deutschen und burgundischen Weine behaupten konnte, so war doch mit dem Vordringen der billigeren Weine von der französischen Küste während des zweiten Viertels des 16. Jahrhunderts das Schicksal des Weinbaus in den südlichen Niederlanden besiegelt.

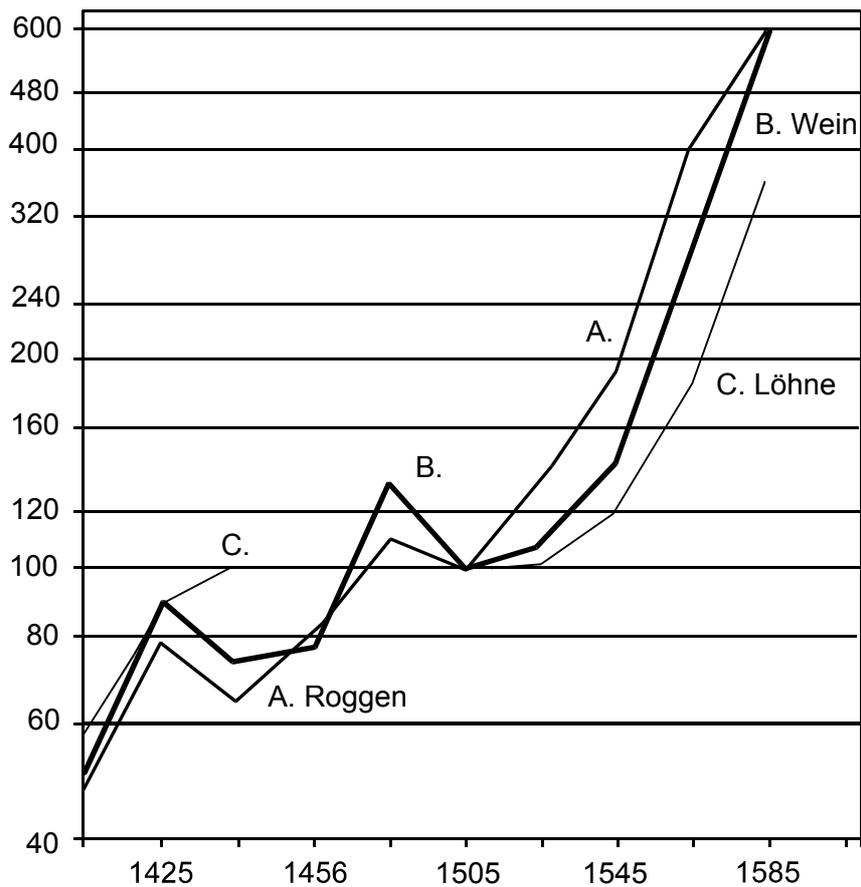
(Der Text dieses Vortrags ist in einer ausführlichen und mit den nötigen Anmerkungen versehenen Fassung erschienen in R. van Uytven: *De zinnelyke Middeleeuwen*. Löwen 1998, S. 23-51.)

Tabelle 1: Weinpreise in Löwen („plakken“ pro „gelte“)

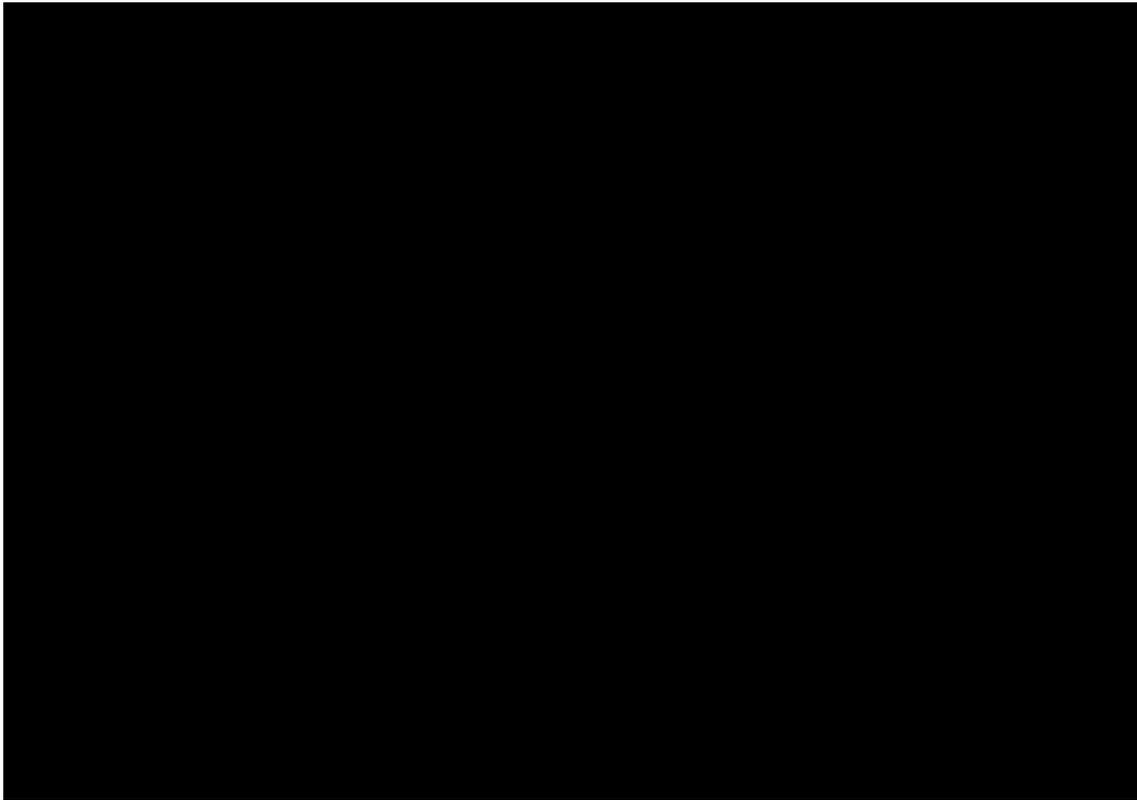
	1400/1405	1440/1445	1530/1535
Wein aus Löwen	3 ¹ / ₂ -4	4 ¹ / ₂ -5	6
Rheinwein	6 ² / ₃	11-12	14 ³ / ₄ -6 ¹ / ₂
Wein aus Beaune	6 ² / ₃	13 ¹ / ₂ -15	18
südländischer Wein	20	24	30

Tabelle 2: Weinpreise in Diest („plakken” pro „kan”)

	1500/1505	1525/1530	1565/1570
Hoegaarden (in Brabant)	-	4-6	6
Poitou	-	-	6
Gascogne	4-7	6-10	-
Orléans	5-6	5-6	-
roter Rheinwein	6-7	6-9	-
weißer Rheinwein	7-12	7½-13	14-18
Elsaß	-	9-12	-
Beaune	10-12	10-12	-
Romanien	7-14	10-18	16-20
„Bastaard”	10-12	16-18	16-20
Muskadeller	23-16	10-18	-
Malvaizer	16-20	20	20



Graphik 1: Preise von Rheinwein und Roggen im Vergleich mit dem Lohn eines Maurermeisters in Löwen, 1405-1605 (Index 100 = 1505/1524)



*Abbildung 1: Weinkaufleute kosten Wein mit „task-sin“, nach Simon Bening († 1561)
(Bayerische Staatsbibliothek München, Clm. 23638)*

Literatur

- Maurice A. ARNOULD, u.a.: *Les Routes de la Treille*. Brüssel 1990.
- Jan CRAEYBECKX: *Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays-Bas du XIII^e au XVI^e siècle*. Paris 1958.
- Drinken in het verleden, Tentoonstelling ingericht door het Stadsbestuur van Leuven. Stedelijk Museum, Leuven, 9 juni - 5 augustus 1973. *Ausstellungskatalog Löwen 1973*.
- Albert HENRY: *Un texte oenologique de Jofroi de Waterford et Servais Copale*. In: *Romania. revue trimestrielle consacrée à l'étude des langues et des littératures romanes* 107 (1988), S. 1-37.
- Albert HENRY: *A propos d'un texte oenologique en ancien français*. In: *Bulletin de la Classe des Lettres et des Sciences morales et politiques. Académie Royale de Belgique* 5, S., 72 (1986), S. 16-29.
- Raymond VAN UYTVEN: *Het verbruik van land- en vreemde wijnen in Brabant gedurende de 16^e eeuw*. In: *De Brabantse Folklore* 167 (1965), S. 299-337.