

Wein-geschichte

Reben und Wein in der Kulturgeschichte: Schon vor 10.000 Jahren wurde in Mesopotamien Wein hergestellt und auch in Süddeutschland kelterte man schon vor über 5000 Jahren das flüssige Lebenselixier. Reben und Wein folgten der kulturellen Ausbreitung. Bereits den alten Römern waren 130 Rebsorten bekannt!



In Deutschland verbreitete sich der Weinbau während der mehr als hundertjährigen römischen Besatzung vom Bodenseegebiet aus, das die Römer im 1. Jh. erreichten. Im späten Mittelalter reichte deutscher Rebanbau von Oberbayern bis nach Ostpreußen, was etwa der fünfachen Ausdehnung gegenüber der heutigen Anbaufläche entspricht. Solcherart freiwillige Beschränkung bedeutet Klasse statt Masse.

Wie alles begann...

80 Millionen Jahre v. Chr.

Übergang von der Kreidezeit zum Tertiär. In diesen Gesteinsschichten wurden erste Rebsamen gefunden.

60 Millionen Jahre v. Chr.

Tertiär, aus dieser Zeit wurden zahlreiche versteinerte Reste von Rebepflanzen gefunden. Schon damals müssen verschiedene Rebsorten existiert haben.

1 Million Jahre v. Chr.

Die Eiszeit verdrängte die Rebe aus unserem Gebiet in den Mittelmeerraum. Danach wanderte sie erneut in Mitteleuropa ein. Letzte Exemplare dieser Wildreben finden sich heute noch in den Auwäldern des Oberrheins.

10.000 Jahre v. Chr.

Steinzeitmenschen nehmen regelmäßig Trauben zu sich. Es finden sich Traubenkerne in großer Zahl in den Abfallhaufen der Höhlen und Siedlungen.

7000 Jahre v. Chr.



Erstmals wird im Niltal aus den Trauben ein Preßsaft gewonnen und durch Gärung konserviert. Die alten Ägypter nahmen in großem Umfang Bier, aber auch Wein zu sich, wie zahlreiche Abbildungen belegen. Alte Darstellungen zeigen Sklaven, die ihren betrunkenen Herrn heimtragen.

3000 Jahre v. Chr.

Weinbau und Weinkonsum können im südbabylonischen Uruk und in China nachgewiesen werden. Auch in Griechenland beginnt die Weinkultur. Wein wurde damals in Tonamphoren, die man mit Pech verschloß, und in Lederschläuchen aufbewahrt.

2000 Jahre v. Chr.

Aus dieser Zeit sind unter Pfahlbauten in Oberitalien Rebkerne gefunden worden. Praktisch alle Völker, in deren Gebiet ein geeignetes Klima vorherrschte, kennen den Weinbau.

1000 Jahre v. Chr.

In diese Zeit muß wohl die Erfindung des Rebschnitts gelegt werden. Der Legende nach fraß ein Esel seinem Herrn ein paar Rebstöcke kahl. Dieser war

zunächst erbost und bangte um das Überleben



seiner Reben. Im nächsten Jahr jedoch wuchsen an den Rebstöcke kräftigere Triebe als je zuvor und die Trauben reiften größer und süßer heran. Da erkannte der kluge Mann, dass das Einkürzen der Triebe dem Stock zu neuer Kraft verholten hatte. Von da an beschnitt er seine Reben.

500 Jahre v. Chr.

Die Griechen brachten den Weinbau nach Gallien, in die Gegend von Massalia. Von dort aus hat er sich später bis ins Rheintal ausgebreitet.

um Christi Geburt

Weinbau wird nun auch bei den Römern im großen Stil betrieben. Im besetzten Gallien wird der Anbau des Weines verboten, um bessere Absatzmärkte für den Römischen Wein zu schaffen. Dieser wird in den besetzten Gebieten als Lorde bezeichnet: Eine üble Mischung aus Wein, Salzwasser, Tannennadeln, Essig und anderen „guten“ Zutaten.

um 280

Probus, damals römischer Kaiser, erlaubt den Germanen wieder ihren eigenen Weinbau und macht sich dadurch beim Volk sehr beliebt. Er war ein außerordentlicher Förderer des Weinbaus. Unter ihm ergrünt die Hügel entlang des Rheins und seiner Nebenflüsse mit frischem Rebenlaub. Probus selbst hatte noch hochfliegendere Pläne. Er wollte, nach Friedensschluß und Sicherung des Reiches, aus seinen Soldaten Landarbeiter machen. Als diese das vernahmen, erschlugen sie ihn kurzerhand, weil ihnen das gewohnte Kriegsgeschäft als die leichtere Arbeit erschien. Probus war sozusagen der erste, der "Schwerter zu Pflugscharen" machen wollte.

um 500

Die Germanen nahmen von den Römern nicht nur den Wein, sondern auch die Trunk(un-)sitten an. So berichtet Presbyter Salvian aus Trier: "Die Trierger lagen schwelgerisch beim Wein, wie die Ehrversessenen im Rausche, gänzlich aufgelöst, rasend in Bacchus. Und zuletzt steigerte sich ihre Weinelust derartig, daß nicht einmal die Vornehmsten sich vom Saufe erhoben, wenn die Feinde in die Stadt einbrachen."

um 800

Karl der Große war ein bedeutender Förderer des Weinbaus; er ließ Musteranlagen pflanzen, suchte nach neuen Rebsorten und befahl umfangreiche Neuanlagen von Weinbergen. Auch suchte er, durch eigenes gutes Beispiel, die



germanische Trinklust etwas zu dämpfen. Deshalb trank er nach Berichten von Einhardt, einem engen Freund, „... selten mehr als drei Becher bei Tische.“ Der Weinbau hat sich bis nach England ausgedehnt. Insbesondere Klöster pflegten den Weinbau und die Kellerwirtschaft. Auch in Heilbronn am Neckar wird nun Wein angebaut.

um 1000

Der Weinbau dringt bis nach Sachsen vor. Urkundlich belegt ist er zu dieser Zeit in den Stiften Meissen, Magdeburg und Merseburg. Die klimatischen Bedingungen zu dieser Zeit waren wohl besser als heute, ansonsten hätten sich die Trauben nicht zur Reife entwickeln können.

um 1200

Es entwickelt sich eine gesittetere Weinkultur. Saufen im Übermaß galt als unschicklich. Es ist die hohe Zeit der romanischen und gotischen Dome, der Ritterburgen, des Minnesangs und der Mystik. Wein spielt auch hier eine zentrale Rolle, wie die Eingangsverse der "Carmina Burana" zeigen: „Nur bei vollem Becher flammt auf des Geistes Leuchte, Bacchus hochwillkommener Gast, trauter, benedictus, mein Begehrt und Willen ist, in der Kneipe sterben.“

um 1400

Die Landesherren erheben erstmals Weinzölle und Abgaben. In den Weinbauern, die ohnehin harte Arbeit verrichten mußten, mag dies arge Verbitterung ausgelöst haben.

um 1600

In dieser Zeit erreicht der Weinbau seine größte flächenmäßige Ausdehnung in Deutschland. Sogar auf der Schwäbischen Alb gedeiht der Rebensaft. Wein ist das Volksgetränk Nr. 1. Reichliche Weinjahrgänge taten ein übriges, um eine wahrhaft weinselige Zeit in Deutschland auszulösen. Es folgte jedoch der Dreißigjährige Krieg und vernichtete fast überall Weinberge und Weinkeller. Ganze Weinorte wurden ausgerottet. Die Rebfläche in Deutschland beträgt heute nur noch 1/3 der damaligen Anbaufläche.

um 1800

Langsam erholte sich der Weinbau und man begann mit neuer Energie vor allem den Qualitätsanbau zu fördern. Um 1780 wurde im Schloß Johannisberg im Rheingau die Spätlese entdeckt. Aufgrund der Überlieferung geht sie auf einen Reiter zurück, der die Leseerlaubnis, ohne die die Trauben nicht geerntet werden durften, vom Bischof in Fulda einholen sollte. Der Reiter verspätete sich um 10 Tage. Die Trauben waren mittlerweile alle von Fäule befallen und galten als ungenießbar. Um wenigstens einen armseligen Haustrunk zu keltern, ließ man die Trauben doch einholen und presste daraus ein Faß voll Wein. Wie erstaunt mögen die Kellermeister gewesen sein, als sie das erste Mal von dem Jungwein probierten? Sie fanden einen fürstlichen Trunk vor und erkannten den Zusammenhang zwischen Fäule und Weinqualität.



Diese, unter bestimmten Voraussetzungen erwünschte Fäulnis (ein Pilz namens Botrytis oder Grauschimmel), wird als "Edelfäule" bezeichnet. In guten Jahren ist es damit möglich, Spitzenqualitäten wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen zu erzeugen.

um 1850

Es bilden sich die ersten Genossenschaften oder Winzervereine. Sie sehen vor, die Trauben die jeder Winzer selbst erzeugt, gemeinsam zu keltern und den Wein zu vermarkten. Dies war eine erhebliche wirtschaftliche Verbesserung, insbesondere für die kleineren Winzer.

um 1900

Erstmals wurde mit naturwissenschaftlichen Methoden versucht, den Weinbau zu verbessern. Eine von Prof. Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau in der Schweiz gezüchtete Rebsorte wird auf seinen Namen getauft (Müller-Thurgau). Sie tritt nach dem zweiten Weltkrieg einen wahren Triumphzug durch die deutschen Weinbaugebiete an.

Um 1900 wurden verschiedene Rebkrankheiten aus Amerika eingeschleppt:

- Falscher Mehltau (Peronospora)
Diese Pilzkrankheit hatte am schlimmsten unter den hiesigen Reben gewütet, entlaubte ganze Weinberge und befiel auch die jungen Trauben.
- Mehltau (Oidium)
Diese Krankheit befiel fast alle Rebteile, der Wein bekam einen unangenehmen Geschmack. Die Reben sahen wie mit feinem Mehl bestäubt aus, daher der Name.
- Die Reblaus
Dieser Schädling lebt zeitweise unter der Erde und saugt an den Rebwurzeln. Dies führt zuerst zu schwachem Wachstum, und dann zu einem Absterben der Reben. Amerikanische Reben sind gegen

Reblausbefall unempfindlich. Deshalb werden seit dieser Zeit alle Reben in Europa auf Wurzeln von amerikanischen Reben aufgepfropft.

um 1920

Es zeigen sich Erfolge bei der Bekämpfung der Rebkrankheiten, die Rebfläche nimmt wieder zu. Zwischenzeitlich hat der Weinbau auch der Kriegswirtschaft dienen müssen: Durch bestimmte Behandlung kann man die Hefe dazu veranlassen, anstatt Alkohol aus dem Zucker Glycerin zu erzeugen - die Grundlage für Nitroglycerin, den brisanten Sprengstoff.

um 1945

Erneut hatten Kriegswirren dem Weinbau schwere Schäden zugefügt, doch Fleiß und Aufbauwillen ließen die Hügel bald wieder ergrünen und brachten schon bald neue Jahrgänge in die Kellern.

um 1960

Aus Trümmern entsteht Neues und auch ein moderner Weinbau. Es werden systematische Forschungen zur Verbesserung der Weine und des Weinanbaus unternommen. Fortschrittliche Technik hält Einzug in Weinberg und Keller.

um 1970

Jetzt setzen sich Traktoren durch. Die Reben werden in Drahtanlagen gezogen, was viel Arbeitszeit einspart. Es tritt



ein neues Deutsches Weingesetz in Kraft, das vor allem der Qualitätsverbesserung dient. Erstmals werden nun auch die Weinbezeichnungen eindeutig geregelt.

um 1980

Die frühen achtziger Jahre sind eine Zeit des Überflusses. Reiche Ernten machen es zeitweise sogar nötig, zerlegbare Schwimmbassins in den Kelterhallen aufzustellen um den Wein einlagern zu können. Im Zuge eines zunehmenden Umweltdenkens werden die Weinberge (bis dahin zur Unkrautbekämpfung immer wieder frisch gehackt), erstmals mit Gras eingesät, um ein Abtragen des Bodens durch Regenwasser zu verhindern.

um 1990

Auch im Pflanzenschutz ist Umdenken angesagt. Umweltfreundliche Methoden, wie das Aushängen von Pheromonfallen gegen den schädlichen Traubenwickler, werden als alternative Methoden gegenüber dem Einsatz von Giften mit Erfolg ausprobiert und tragen mit zur ständigen Qualitätsverbesserung mit bei.

heute und morgen

Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, was die Ärzte des alten Griechenlands schon wußten: Mäßiger Weingenuß fördert die Gesundheit, vor allem bei Herz-Kreislauferkrankungen - außerdem Lebensqualität und Wohlbefinden. Dies kann in unserer streßgeprägten Zeit gar nicht hoch genug eingestuft werden.

"Prosit! Auf gute Gesundheit!"



Zurück