

## Essay

### **Geschichte des Weinbaus**

von

Thomas C. Guggenheim

Die Rebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Schon weit vor unserer Zeitrechnung existierte in Kleinasien ein blühender Weinbau. Phönizische Handelsleute brachten die ersten Reben aus dem Kaukasus, Anatolien und Mesopotamien nach dem heutigen Libanon. Mutmasslich handelte es sich um einen Vorgänger des Chardonnays. Ebenfalls der Syrah kann geschichtlich und geographisch weit zurück verfolgt werden. In der antiken Stadt Byblos im Libanon wurden mehr als fünftausend Jahre alte Reben gefunden. Ein weiteres frühes Zentrum des Weinbaus war Ägypten. Aus Grabbeilagen und bildlichen Darstellungen erhalten wir ein eindrückliches Bild des Rebbaus, der Kelterung und des Weingenusses zu jener Zeit. Die ältesten Gesetze über den Weinausschank und über zulässige Höchstpreise werden uns von König Hamurabi aus Babylon (um 1700 v.Chr.) überliefert; ebenso seine verbindliche Weisung, dass randalierende Betrunkene aus dem Lokal zu weisen sind.

Die Griechen, die als seefahrendes Volk über das Meer mit Vorderasien und Ägypten in Verbindung standen, dürften die Rebe übernommen haben. Zur Zeit Homers (um 800 v.Chr.) hatte die griechische Weinkultur bereits eine Blütezeit erlebt. Griechische Kolonisten brachten die Rebe in ihre Siedlungen an alle Küsten des Mittelmeers. Im Gefolge der römischen Legionäre des Julius Cäsar befanden sich stets griechische Händler. Durch sie kam der Weinstock in die von Rom eroberten Gebiete nördlich der Alpen. Wahrscheinlich hielt in dieser Zeit der Rebstock Einzug in die helvetischen Lande, namentlich ins Wallis. Die Namen der ältesten Rebsorten dort (Amigne, Arvine, Rèze) weisen hin auf römische Abstammung.

Im Frühmittelalter förderte Kaiser Karl der Grosse die Landwirtschaft. Er setzte sich ein für Neupflanzungen von Reben sowie den Weinabsatz. Aus diesen Zeiten stammen Ausdrücke wie Strauss- und Kranzwirtschaft oder Buschen- und Heurigenschank. Drei Monate im Jahr durfte ohne Konzession selbst gewonnener Wein in der eigenen Wohnung ausgeschenkt werden. Diese Häuser waren durch Kränze, Sträusse oder Besen erkenntlich gemacht. Später sorgten viele Klöster für die Anpflanzung und die Pflege der Reben, da bekanntlich der Wein in den christlichen Glaubenshandlungen einen wichtigen Platz einnimmt. Dabei stiegen im Lauf der Zeit die Anforderungen an den Wein, der früher vielfach gewürzt, mit Honig vermischt und warm getrunken wurde. Zunehmende technische Kenntnisse begannen die Zubereitung und Pflege der Getränke wesentlich zu beeinflussen.

Im 19. Jahrhundert erlitt der Weinbau durch das Einschleppen von Schädlingen und Krankheiten aus Amerika, namentlich der Reblaus und des Mehltaus, einen empfindlichen Rückgang. Im Kampf gegen die Reblaus erwies sich als glückliche Eigenschaft die Widerstandsfähigkeit der amerikanischen Reben gegen diesen Schädling. Auf ihre Wurzeln wurden europäische Rebstöcke aufgepfropft. Diese Art der Rebveredelung entwickelte sich im Lauf der Zeit zu einem Spezialzweig des Weinbaus und wird in Rebschulbetrieben ausgeführt. Solcherweise bewurzelte

Jungreben können innerhalb eines Jahres hergestellt und den Winzern zur Pflanzung in Neuanlagen abgegeben werden.

29.02.2008