



AMMIANUS-VERLAG

Michael Kuhn

geb. 1955, studierte Geschichte und Politische Wissenschaften an der RWTH Aachen und war neben seinem beruflichen Werdegang als Historiker auch in der Archäologie beschäftigt. 2008 gründete Michael Kuhn den AMMIANUS-Verlag, wo er seine eigenen Bücher und Werke anderer Autoren publiziert. Gemeinsames Kennzeichen seiner schriftstellerischen Tätigkeit ist die Verknüpfung von archäologischen Erkenntnissen und Realgeschichte mit fiktiven Ereignissen. Das Hauptanliegen des Autors ist es, Interesse und Verständnis für die Historie und die archäologischen Hinterlassenschaften zu wecken.



IMPRESSUM

1. Auflage April 2019
© 2019 Ammianus GbR, Aachen

Alle Rechte vorbehalten. Der Druck, auch auszugsweise, die Verarbeitung und Verbreitung des Werks in jedweder Form, insbesondere zu Zwecken der Vervielfältigung auf digitalem oder sonstigem Wege sowie die Verbreitung und Nutzung im Internet dürfen nur mit ausdrücklicher und schriftlicher Genehmigung des Verlages erfolgen. Jede unerlaubte Verwertung ist unzulässig und strafbar.

Umschlaggestaltung: Thomas Kuhn, Lina Westphal
Karten und Grafiken: Lina Westphal
Fotos: Michael Kuhn, Lina Westphal
Lektorat: Edelgard Bially, Julia Huntscha
Wissenschaftliches Lektorat: Jörg Fündling
Satz & Layout: Thomas Kuhn
Druck: TZ-Verlag
Printausgabe-ISBN: 978-3-945025-87-1

www.ammianus.eu
www.facebook.com/AmmianusVerlag

Michael Kuhn

**DER WEIN
DES WELTREICHS**

AN MOSEL UND RHEIN

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	S. 5
Der lange Weg in den Nordwesten des Imperiums	S. 7
Wildreben und Kulturreben	S. 10
Von China zum Kaukasus?	S. 12
Vom Kaukasus ans Mittelmeer	S. 14
Der Wein der Römer	S. 15
Anbaugebiete und Toplagen des Imperiums	S. 15
Mosel und Rhein	S. 18
Reben bis an den Himmel	S. 22
Die Reben der Römer	S. 25
Aus der Traube in die Tonne, aus der Tonne in das Fass – Vom Machen und Werden des Römerweins	S. 27
Die Kelter	S. 27
Bis die Fässer platzten – Gären und Reifen	S. 35
Ungesund, aufdringlich und dreist – Panschen in der Antike	S. 37
Transport und Handel	S. 41
Der Wert des Weines	S. 44
Die Wein- und Trinkkultur	S. 45
Wasser und Wein	S. 45
Eine Wohltat der Götter	S. 46
Der Wein in Wort und Bild	S. 49
Becher und Krug	S. 51
Julius Bassus und die Scalae Arduenae	S. 57
Vier Wochen im Leben eines römischen Domänenverwalters	
Römerwein – selbst gemacht	S. 82
Wein (Vinum)	S. 84
Skavenwein / Tresterwein (Lora – Posca)	S. 88
Geharzter Wein (Resina)	S. 90
Eingekochter Süßmost (Defrutum oder Sapa)	S. 92
Gewürzter Honigwein (Mulsum)	S. 94
Mostbrötchen (Mustei)	S. 96
Literaturverzeichnis	S. 98

VORWORT

Mosel und Rhein – kaum eine andere Region ist so stark vom Weinbau geprägt wie diese uralten Kulturlandschaften im Herzen Europas. Gerade an der Mittelmosel wird man auf Schritt und Tritt an das Erbe der Römer erinnert. Viele kennen die berühmten Darstellungen der Grabmonumente wie das Weinschiff von Neumagen oder die zugänglichen Grabungsbefunde römischer Weinkeltern. Eine der häufigsten Fragen, die mir als Historiker in diesem Zusammenhang gestellt werden, lautet deshalb folgerichtig: Wie war das eigentlich mit den Römern und ihrem Wein?

Eine verhältnismäßig einfache Frage – die sich dann als immer komplizierter erweist, je mehr man versucht, diesem Thema auf den Grund zu gehen. Es gibt Teilantworten von Experten, anhaltende Diskussionen und vor allem ein erstaunliches Ausmaß an Klärungsbedarf. Das vorliegende Buch erhebt jedoch nicht den Anspruch, als wissenschaftliches Fachbuch in die Debatte einzugreifen. Vielmehr soll es dem interessierten Laien ermöglichen, sich in allgemein verständlicher Art und Weise zu informieren und erste Einblicke in ein schwieriges Thema nach neuestem Forschungsstand zu gewinnen.

Dabei ist man aber nicht ausschließlich auf die Erkenntnisse biochemischer Analysen und die Bemühungen der Archäologie angewiesen. Die Römer selbst haben uns zum Glück einige literarische Quellen hinterlassen, die einiges über den antiken Weinbau verraten. Hier ist an erster Stelle Columella zu nennen, der im 1. Jh. n. Chr. ein umfangreiches Lehrbuch über die Landwirtschaft (*De re rustica*) geschrieben hat, in dem der Weinbau eine herausragende Stellung einnimmt. Vor ihm hat sich bereits Cato d. Ä. im 2. Jh. v. Chr. diesem Thema in seinem Werk über die Landwirtschaft (*De agricultura*) gewidmet. In poetischer Form behandelt Vergil den Wein und andere Früchte des Landes in seinem Lehrgedicht aus dem 1. Jh. v. Chr., den „*Georgica*“. Weiter sind noch der etwas ältere Varro und der Enzyklopädist Plinius d. Ä. zu nennen, der den Wein und dessen Erzeugung in seiner „*Naturgeschichte*“ ausführlich würdigt. Von Mal zu Mal haben auch bekannte römische Dichter wie Horaz, Ovid oder Martial das Thema Wein und Weinbau in einigen Zeilen erwähnt. So ergänzt die antike Perspektive unsere wissenschaftliche Annäherungsweise von heute.

Der erste Teil des Buches widmet sich den Fragen nach dem „Woher“ und dem „Wie“ des römischen Weinbaus. Wo ist der Ursprung des Weins zu suchen? Wie war das mit den Wildreben? Wie hat man gekeltert? Was wussten die Römer über Gärung und Oxidation? Welchen Wein hat man getrunken? Weiß oder rot? Was waren die Toplagen der Antike? Welche Rolle spielte der Wein im Alltags- und Wirtschaftsleben?

Das Lesevergnügen soll in diesem Buch aber ebenfalls nicht zu kurz kommen. Der kaiserliche Domänenverwalter Julius Bassus entführt uns in die Welt der Spätantike. Vier spannende Wochen lang berichtet er von seinen Bemühungen, im kaiserlichen Auftrag einen möglichst einzigartigen Wein zu erzeugen. In vermeintlich trockenen Details

der antiken Wirtschaftsgeschichte kann eben auch eine spannende – und vielleicht sogar vollmundige bis spritzige? – Story stecken.

Der letzte Teil soll dem Leser mit einigen leicht verständlichen Rezepten die Möglichkeit geben, auf ganz unkomplizierte Weise seinen „eigenen“ Römerwein in den verschiedensten Geschmacksausprägungen herzustellen, ob Würzwein, Sklaven- oder Tresterwein. Auch die hohen Weihen der Veredelung oder die umstrittenere Praxis des „Panschens“ mit Süßmost und anderen Ingredienzen werden in anschaulich bebilderten Rezepten und kurz gehaltenen Texten dargestellt. Da es sich bei dem vorliegenden Buch nicht um eine streng wissenschaftliche Darstellung handelt, habe ich auf Anmerkungen im Text verzichtet. Im Anschluss informiert eine umfangreiche Literaturliste über die zum Entstehen des Buches verwendete Fachliteratur.

Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle bei allen, die zum Gelingen des Buches beigetragen haben. Vor allem der ausgewiesene Fachmann für den römischen Wein Dr. Fritz Schumann, der Oenologe und Erforscher historischer Rebsorten Dr. Andreas Jung, der Oenologe und Winzer Dr. Daniel Molitor sowie der Winzer und Vorsitzende der Römerkeller Erden e.V. Stefan Justen haben mit ihrem umfangreichen Wissen über den Wein ganz wesentlich dazu beigetragen, das Buch in der vorliegenden Form entstehen zu lassen.

Ich wünsche allen Lesern viel Wissensgewinn, Unterhaltung und frohe Stunden bei der Lektüre und Anwendung des Buches.

Michael Kuhn



Treverermännchen aus römischem Eichenholz geschnitzt.

DER LANGE WEG IN DEN NORDWESTEN DES IMPERIUMS

„Einen Weidenkorb, eine Tierhaut und ein Tongefäß...“

mehr braucht es nicht, um ein genießbares alkoholisches Getränk herzustellen. Man gibt die Trauben in einen Korb, der auf einer gegerbten Tierhaut steht, zerstampft die Trauben, presst ihren Saft durch die Ritzen des Geflechts aus und fängt ihn mit der wasserdichten Unterlage auf. Dann gibt man den frischen Traubenmost einfach in ein tönernes Gefäß und lässt der Natur ihren Lauf. Die überall in der Luft und auf den Trauben präsenten Hefen beginnen sofort mit ihrer Arbeit und wandeln den Fruchtzucker in Alkohol um. Bereits nach wenigen Tagen entsteht ein Rauscher oder Federweißer, der seine Wirkung auf den genussfreudigen Koster nicht verfehlt. Schnell getrunken werden muss er so oder so, denn er hält sich nicht lange.

Ursprünglich war dieser Vorgang vielleicht nur ein unfreiwilliger Nebeneffekt, wenn man Fruchtsaft gewinnen wollte. Im Laufe der Zeit wurde er zum Selbstzweck immer weiter vervollkommen. Um mehr Saft zu gewinnen, begann man wahrscheinlich, möglichst fruchtstarke Wildreben – viele große Beeren an jeder Traube, guter Geschmack, kein zu hoher Kernanteil – zu selektieren, zu vermehren und bevorzugt anzupflanzen. Damit war der erste Schritt zur Kulturrebe getan, dem im Lauf der Jahrtausende weitere folgten.

Es vergingen Jahrhunderte und Jahrtausende, bis man durch immer weiteres Experimentieren das Geheimnis der Gärung und der Haltbarmachung so weit in den Griff bekommen hatte, dass man ein dem heutigen Wein ähnliches Produkt herstellen konnte. Damit war ein wohlschmeckendes und alkoholisierendes Getränk entstanden, das nicht nur für wenige Wochen saisonal, sondern das ganze Jahr über zur Verfügung stand.

Bevor wir uns aber der Rebenzucht und dem Keltern des antiken Weins zuwenden, empfiehlt es sich, einen Blick auf das Ausgangsprodukt, die Wildrebe, zu werfen.

Wildrebe





Kulturrebe



WILDREBEN UND KULTURREBEN

Wildreben (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) sind seit ca. 80 Millionen Jahren in Europa nachgewiesen. Während der Eiszeiten zogen sie sich ans Mittelmeer zurück, von wo sie sich in wärmeren Klimaphasen wieder bis nach Nordeuropa ausbreiteten. Heute ist ihr Bestand in Mitteleuropa bis auf wenige Vorkommen zusammengeschmolzen und stark gefährdet. Die größten Vorkommen befinden sich in Deutschland mit lediglich rund zwei Dutzend Pflanzen auf der Rheininsel Ketsch zwischen Mannheim und Ludwigshafen und in anderen Regionen mit ähnlichen klimatischen Bedingungen. Vereinzelt Exemplare sind auch in der Pfalz um Bad Dürkheim anzutreffen. Insgesamt kann man mehr als dreißig verschiedene Arten unterscheiden, wobei aber nicht auszuschließen ist, dass es sich bei einigen Arten um verwilderte Kulturreben handelt, nicht um den eigentlichen Wildtyp. Die Vorkommen von Wildreben erstrecken sich nämlich hauptsächlich auf Regionen, in denen auch Kulturreben angebaut werden.

Die Wildrebe mit ihren drei- bis fünfblättrigen Blättern wächst als Schlingpflanze (Liane) bevorzugt an Bäumen, die sie als Kletterhilfe zur Erreichung des Sonnenlichtes nutzt. Dabei verholzen ihre Triebe schnell und sehen am Ende ihrerseits einem Baum sehr ähnlich: Bei einem unteren Stammumfang von bis zu 150 cm kann sie es auf eine Länge von 40 m und mehrere Tonnen Gesamtgewicht bringen. Sie hat kleine, zumeist blaurote Beeren mit gedrunghenen, herzförmigen Kernen an einem locker besetzten, rispenartigen Stielgerüst. Es gibt männliche und weibliche Pflanzen; die Rebe trägt also eingeschlechtliche Blüten, deren Bestäubung durch Insekten erfolgt. Ihre Samen verbreiten sich durch Vögel und Kleingetier, die die Beeren fressen. Zwar stellen wir uns Weinstöcke am liebsten in Hanglage auf Schieferfelsen vor, aber die Wildrebe bevorzugt ganz im Gegenteil tiefgründige, lehmig nährstoffreiche Böden, wie sie Auenwälder bieten.

Im Aroma säuerlich, wie sie nun einmal ist, eignet sich die Wildrebe nur bedingt zur Herstellung von Most. Es gibt historische Berichte, dass die Trauben von Wildreben in besonders ergiebigen Jahren dennoch gelesen wurden. Geschmacklich ähnelt der daraus gewonnene Wein einem unreifen Cabernet Sauvignon.

Einmal auf den Geschmack gekommen, werden einige sesshaft gewordene Menschengruppen in grauer Vorzeit damit begonnen haben, solche Reben zu selektieren und zu vermehren, welche besonders viele und süße Früchte hervorbrachten. Dieser Prozess der Verfeinerung führte dann irgendwann zu den ersten Kulturreben.

Im Gegensatz zur Wildrebe ist die Kulturrebe, die aus ihr gezüchtet wurde, eine zwittrige Pflanze. Die Trauben sind größer als bei der Wildrebe und die Beeren sitzen dichter an der Rispe. Je nach Kultursorte variiert die Farbe von grün, gelb und rot bis blauviolett. Ihre Blätter sind mehr oder weniger deutlich fünfblättrig ausgeprägt. Die

Kerne sind länglich bis flaschenförmig mit einem ausgeprägten Stiel am oberen Ende. Die Kulturrebe erreicht bei ungestörtem Wachstum – etwa an Hauswänden – immerhin eine Höhe von 2 bis 10 Meter, bleibt also ein ganzes Stück kleiner als die Wildform.

Sie zählt weltweit zu den wichtigsten Kulturpflanzen in den gemäßigten und subtropischen Breiten überhaupt. Entstanden ist sie zur Gewinnung von Wein, Saft, Kernöl, Tafeltrauben und Rosinen, wobei man den pharmazeutischen Nutzen der Weinblätter nicht vergessen darf, die nebenbei ebenfalls gegessen werden können.



Kulturreben

VON CHINA ZUM KAUKASUS?

Es gibt unterschiedliche Thesen vom Ursprung der Kulturrebe. Eine besagt, dass die Pflanzen unabhängig voneinander an verschiedenen Orten kultiviert wurden. Demgegenüber steht die These, dass sie aus einer bestimmten Region stammen. Eine Theorie verortet die ersten Kulturreben in die zentralchinesische Provinz Henan. Dort wurden bei Grabungen in der neolithischen Siedlung Jiahu die bislang ältesten Belege für den Anbau und die Verarbeitung von Reben gefunden (7000 v. Chr.).

Der Weg der Reben führt von dort ins Altaigebirge in die Grenzregion zwischen den heutigen Staaten Kasachstan, Mongolei, Russland und China. Weiter begleitete die Rebe als Kulturfolger möglicherweise wandernde Stämme nach Süden und Westen – bis in den Kaukasus und in den mittleren Orient. Archäologisch nachgewiesen ist Weinanbau in Georgien ab 5800 v. Chr., während eine frühe Weinkelter im Iran ebenfalls in das 5. Jahrtausend v. Chr. datiert. Um 4000 v. Chr. gelangt er nach Kleinasien, ins heutige Ostanatolien. Eine herausragende Rolle bei der weiteren Kultivierung der Reben sollen die Hethiter im 3. und 2. Jahrtausend v. Chr. eingenommen haben. In Mesopotamien und Ägypten begegnen uns Trauben und Traubenwein auf Abbildungen und in archäologischen Funden seit ca. 3500 v. Chr.

Im Zuge der indogermanischen Wanderung soll die Weinrebe ab 2000 v. Chr. einerseits nach Indien, andererseits auf direktem Weg ins südliche Ost- und von dort nach Mitteleuropa gekommen sein. Demnach haben bereits die frühen Kelten Weinbau in bescheidenem Umfang betrieben. In Südeuropa soll die Kulturrebe bereits um 1800 v. Chr. eingetroffen sein. Mit Sicherheit haben auch die Etrusker, die um das Jahr 1000 v. Chr. aus Kleinasien nach Italien kamen, ihr Wissen um die Kultivierung und die Verarbeitung von Reben aus ihrer Heimat mitgebracht.

Genanalysen lassen die Annahme zu, dass sich in den heutigen Traminer- und Muskatellersorten einige Bestandteile der uralten Kulturreben erhalten haben sollen.

Diese oben beschriebenen Thesen stützen sich im Wesentlichen auf genetische und sprachliche Untersuchungen (also auf die Verwandtschaft der Wörter für die Rebe und die sie anbauenden Völker, ihre Bestandteile, den Wein und die Werkzeuge zu dessen Anbau).



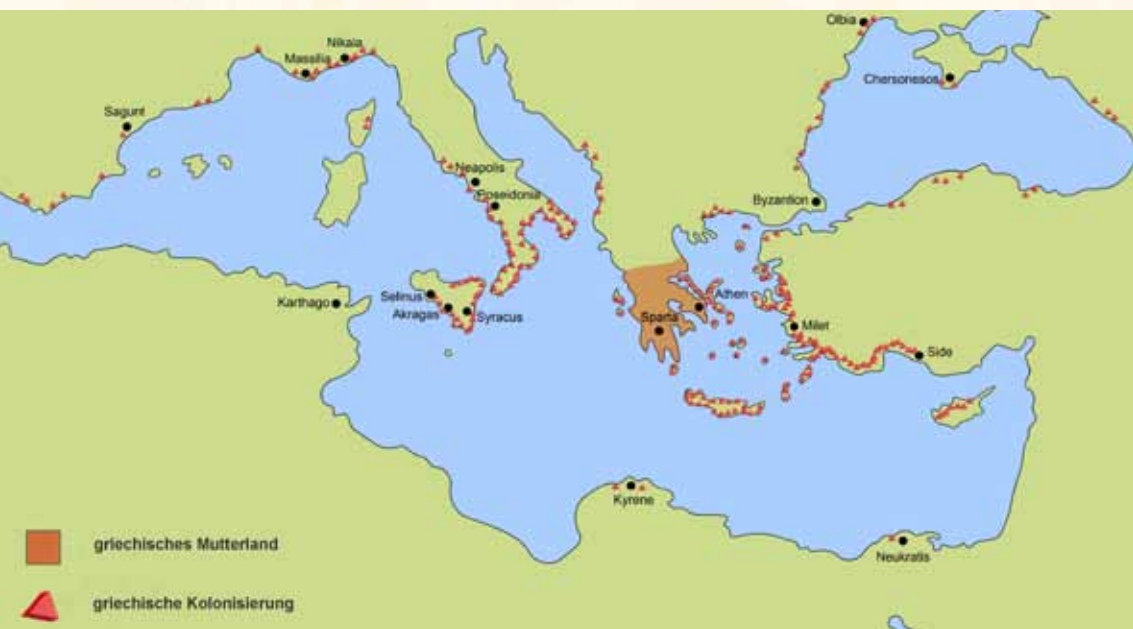
Mittelasien und Europa mit den vermuteten Wanderbewegungen.

VOM KAVKASUS ANS MITTELMEER

Eine weitaus gängigere Annahme legt den Ursprung der Kulturrebe dagegen in den Kaukasus selbst (Georgien) und die heutige Osttürkei (6. Jahrtausend v. Chr.). Von dort soll sie sich ab dem 5. Jahrtausend v. Chr. konzentrisch nach Süden und Westen bis nach Kleinasien, Indien, Persien, Mesopotamien und Ägypten ausgebreitet haben.

In diesem Punkt widersprechen sich die China- und die Kaukasus-Theorie nicht. Welcher Annahme mehr Gewicht beizumessen ist, müssen zukünftige Forschungen entscheiden. Möglich sind auch parallele Entwicklungen in Ostasien und im Kaukasus, die sich später überschneiden.

Es waren jedenfalls vor allem die Griechen, die im Zuge ihrer Kolonisierung die Weinrebe über das Schwarze Meer in den Mittelmeerraum brachten. Von Massilia (Marseille) aus gelangte die Weinrebe bereits lange vor den Römern im 1. Jahrtausend v. Chr. die Rhône aufwärts bis nach Mitteleuropa – noch begehrt war aber als Prestigeobjekt der Wein aus griechischer Produktion.



Die griechische Kolonisierung im Mittelmeerraum.

Es waren schließlich die Römer, die den An- und Ausbau des vorhandenen Rebenmaterials perfektionierten und Wein zur Massenware machten, die überall im Imperium genossen wurde.

DER WEIN DER RÖMER

Anbaugebiete und Toplagen des Imperiums

Inspiziert von und aufbauend auf dem, was Griechen, Etrusker und andere Völker geschaffen hatten, erlebte das Kulturgut Wein unter römischer Herrschaft einen bis dahin unbekanntem Aufschwung. In nahezu allen Regionen des Mittelmeeres wurden neue Weingärten geschaffen und alte erweitert. Ausgehend von den Küsten breitete sich der Anbau entlang der Verkehrswege, auf Landrouten und in Flusstälern, während der nächsten Jahrhunderte schließlich bis in den Nordwesten des Imperiums aus. Es gab kaum einen Ort im Römischen Reich, der nicht vom Anbau profitierte. Das immer dichter ausgebaute Wegenetz begünstigte und ermöglichte den Transport des begehrten Rebensaftes auch in den letzten Winkel des Reiches, wo Wein aus klimatischen Gründen nicht oder nur in kümmerlicher Qualität gedieh. In einer Zeit ohne Kaffee, Tee und Erfrischungsgetränke mit Industriezucker gab es zum Weinkonsum auch wenig Alternativen (und Alkoholismus wurde unter Geschichtsschreibern ein entsprechend häufiger Vorwurf an Prominente).

Nach Italien nahm naturgemäß das klassische Weinland Griechenland einen herausragenden Platz ein. Nahezu alle Regionen der Halbinsel waren zugleich Weinanbaugebiete, wobei die besten Erzeugnisse von den Inseln kamen. Hochgerühmt waren der Chier aus Chios und der koische Wein aus Kos. Ähnliches galt für die Produkte aus Lesbos und Thasos. Man sagte den Weinen aus Griechenland aphrodisierende und medizinisch heilsame Kräfte nach.

Spanien besaß dagegen nicht die Bedeutung, die ihm heute als Produzent von edlen Weinen zukommt – es war stattdessen ein Zentrum der Ölproduktion. Die Weingebiete lagen entlang der Küsten und auf den Balearen. Gelobt wurde der Wein aus Tarraco (Tarragona).

In Nordafrika, das damals vor der Entwaldung deutlich fruchtbarer war, sind vor allem die Anbaugebiete im heutigen Libyen und Tunesien sowie das Nildelta von Ägypten zu nennen.

Kleinasien (die heutige Türkei) nahm ebenfalls einen hervorragenden Platz als Weinproduzent ein. Die Weinlagen erstreckten sich längs des Mittelmeeres bis in das Hochland von Anatolien und entlang der Küsten des Schwarzen Meeres.

Im Nahen Osten wurde Wein in Palästina und Syrien angebaut. Über den Wein aus Mesopotamien und Persien ist nur wenig bekannt; obwohl es ihn gegeben hat, war ein Import aus dem Parther- und späteren Perserreich über die römische Außengrenze anscheinend nicht lukrativ genug.

Im südlichen Gallien wurde Wein am Mittelmeer vor allem bei Massilia (Marseille) und Béziers kultiviert. Diese Weine waren so gut, dass sie auch nach Italien exportiert wurden. Die Rhône aufwärts wanderte die Rebe nordwärts zu den Allobrogern im heu-

tigen Burgund, die in dem Ruf standen, ihrem Wein durch Räuchern eine besondere und nicht überall beliebte Note zu geben. Lugdunum (Lyon) entwickelte sich ab dem 2. Jahrhundert n. Chr. zu einem der wichtigsten Zentren des römischen Weinhandels, hauptsächlich für die Zehntausende von Armeeangehörigen entlang der Rheingrenze, die der Wein über Trier und das Moseltal erreichte – dazu später mehr.

Sizilien, das damals nicht zu Italien zählte, sondern eine eigene Provinz war, lieferte vor allem Getreide, doch wurde um Messina unter anderem der damals bekannte Marmertiner angebaut.

In der römischen Überlieferung nehmen die italischen Weine natürlich den ersten Rang ein; die Fülle an Orts- und Lagenbezeichnungen weist darauf hin, dass der Weinmarkt auch in der Antike schon Trendprodukte und Umetikettierungen kannte. Italien galt im Imperium als das Weinland schlechthin. Die Region mit den bekanntesten Spitzenerzeugnissen war dabei Kampanien. Der Massiker, der Caecuber und der Falerner genossen einen legendären Ruf, wobei der Falerner das Maß aller Dinge war. Wahrscheinlich weiß, gab es ihn in den noch heute geschätzten Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken und süß. Im Umland von Neapel gediehen auf Lavaböden der Vesuviner und der Pompejaner, dem man wohl einen lange andauernden „Kater“ nachsagte. In Latium, im Umland von Rom, wurden auf Vulkangesteinen Caecuber, Albaner, Nomentaner und in Sichtweite Roms der Vaticaner angebaut, der jedoch als „saurer Zeug“ übel beleumdet war. Augustus, der sich gern als einfacher Mann vom Land gab, machte den sonst nicht sehr bemerkenswerten Setiner zu einem Modewein der frühen Kaiserzeit. In Etrurien, der heutigen Toscana, führten die Weine von Luni das etruskische Erbe fort. An der Adria gab es wichtige Anbauggebiete bei Ravenna und Ariminum (Rimini). Der Süden verwöhnte die Freunde des Rebensaftes mit Erzeugnissen aus Tarent und Rhegium (Reggio Calabria). Gute Lagen gab es auch in Umbrien und dem Picenerland. In Norditalien (Verona und Piemont) wurde die „Vitis Rætica“ angebaut, die nach Ovid einen der besten Weine Italiens erzeugte.

Es ist wahrscheinlich, dass einige dieser Rebsorten, etwa in Gestalt des Lambrusco und im Fall des oben erwähnten Pompejaners als „Lacrima Christi“, den Weg bis in die Gegenwart gefunden haben. Im Mittelmeerraum waren die Klimaschwankungen, wie die Klimaverschlechterung in der Spätantike oder die Kleine Eiszeit in Spätmittelalter und früher Neuzeit, nicht so ausgeprägt wie im gemäßigten Mittel- und Westeuropa, was den römischen Reben weiterhin ausreichende Wachstumsbedingungen bot. Ob ein Spitzengewächs dabei auch zu einem Spitzenwein wurde, hing natürlich von Anbautradition und Pflege ab.



Die Topweinlagen Italiens.

MOSEL UND RHEIN

Wenden wir uns nun der Region zu, die in diesem Buch im Mittelpunkt der Betrachtung über den römischen Wein steht: den Anbaugebieten an Mosel und Rhein nebst ihren Zuflüssen.

Es ist nach wie vor eine diskutierte Frage, ob erst die Römer die Kulturrebe in unsere Breiten gebracht haben oder ob sie schon vorhanden war. Es ist durchaus denkbar, dass die Kelten bereits in bescheidenem Umfang Weinbau betrieben. Grabfunde belegen, dass sie dem Rebensaft durchaus zugetan waren und es sich einiges kosten ließen, um sich bei Händlern aus dem Mittelmeerraum mit den unterschiedlichsten Gerätschaften der Weinkultur zu versehen. In den Fürstengräbern fanden sich kostbare Ton- und Metallgefäße aus Griechenland und Italien in Spezialformen, die dem Trinkgenuss dienten, oft als komplettes Tafelservice. Dazu zählen Kannen, Mischkrüge (Krater), Siebe und Becher aus unterschiedlichen Materialien. Sinnvoll waren sie nur, wenn die keltische Oberschicht zugleich die Umgangsformen des ritualisierten Trinkgelages (des Symposion, lateinisch convivium) übernommen hatten. Daraus kann man schließen, dass die Oberschicht dem Luxus- und Kulturgut aus dem Süden zugetan war.

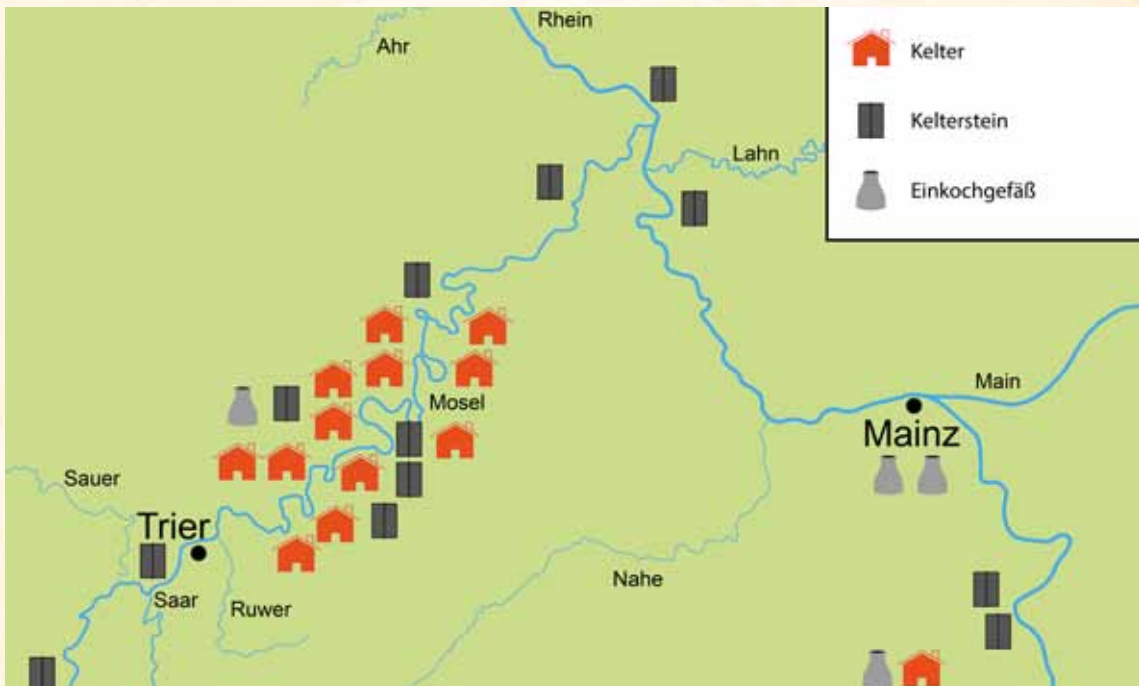
Es werden griechische und auch einige gallische Händler gewesen sein, die die Keltenfürsten mit dem begehrten Wein aus dem Süden Galliens oder gar mit Amphoren voll Wein aus Italien und Griechenland belieferten. Ihnen dürfte auch aufgefallen sein, dass sich die engen, warmen Täler der Mosel und ihrer Nebenflüsse nicht nur als Transportwege, sondern durchaus auch zum Anbau von Reben eigneten. Vielleicht fanden auf diesem Weg die ersten Kulturreben ihren Weg nach Norden, wenn sie nicht schon längst hier waren oder an Ort und Stelle aus Wildreben selektiert worden waren. Diese Frage wird aber so lange Gegenstand von Spekulationen bleiben, bis sich belastbare archäologische und archäobotanische Belege für die eine oder andere These finden.

Das gilt auch für die römisch-kaiserzeitliche Epoche. Dabei sollte man sich nicht von den zahlreichen bildnerischen Darstellungen der Weinkultur in den Nordwestprovinzen blenden lassen. Sie stammen in der großen Mehrheit von Grabmälern aus den ersten beiden Jahrhunderten der römischen Präsenz an Rhein und Mosel und belegen in erster Linie, dass es eine ausgeprägte Weinkultur und einen regen Weinhandel in die Region gab. Das Gleiche gilt für die umfangreiche Produktion von Weinbechern, Krügen und anderen Gerätschaften in den hiesigen Töpfereien und Glasbläsereien. Auch einem Traubenkern aus kaiserzeitlichen Bodenschichten sieht man nicht ohne Weiteres an, ob die Traube gegessen wurde oder in die Weinherstellung ging.

Handfeste Belege für den Anbau von Wein gibt es daher erst für die Spätantike. Alle bisher aufgefundenen Keltern im Rhein-Mosel-Gebiet datieren frühestens an das Ende des 3. Jahrhunderts n. Chr. Die Mehrzahl der Anlagen wurde erst im 4. Jahrhundert erbaut und teilweise, wie Keramik- und Münzfunde belegen, bis in die merowingische

und karolingische Epoche genutzt (5.- 8. Jahrhundert). Der explosionsartig stattfindende Auf- und Ausbau der Weinlagen wird vor allem seinen Grund im politischen Umschwung am Ende des 3. Jahrhunderts n. Chr. haben, als Trier zu einer der vielen neuen Kaiserresidenzen wurde. Staatliche Förderprogramme und Probleme im Fernhandel – bedingt durch die sich häufenden Einfälle der Germanen, aber auch durch die inner-römischen Bürgerkriege – dürften diesen Prozess gefördert haben. Jedenfalls reichten die bewirtschafteten Flächen aus, sowohl die tausende Bediensteten und Einwohner der Kaiserresidenz als auch die Bevölkerung des Umlandes und in den angrenzenden Provinzen mit ausreichend Wein zu versorgen.

Damit soll aber nicht gesagt sein, dass es davor keinen Weinbau in der Region gegeben hätte. Der Boom der Spätantike wird vielmehr in dem Bewusstsein stattgefunden haben, dass so etwas erwiesenermaßen möglich war. Kleinere Anpflanzungen und an das Klima angepasste Reben wird es darum bereits gegeben haben, wenn auch der archäologische Beweis noch nicht erbracht ist. Man kann aber nach allem, was wir wissen, davon ausgehen, dass der wirtschaftlich profitable Anbau in großem Maßstab erst im späten 3. Jahrhundert einsetzte. Welches Rebenmaterial zur damaligen Zeit angebaut wurde, ist Gegenstand eines der folgenden Kapitel.



Die Weinlagen an Mosel und Rhein im 4. Jahrhundert n. Chr.

Archäologische Indikatoren für den Anbau von Wein sind in erster Linie die aufgefundenen Keltern. Im Trierer Umland und die Mosel abwärts bis Koblenz sowie im pfälzischen Bad Dürkheim-Ungstein sind mehr als ein Dutzend dieser Einrichtungen ausgegraben worden. Ein weiteres Indiz sind auch da, wo keine charakteristischen Gebäudegrundrisse vorhanden sind, die gewichtigen Keltersteine, die zur Pressvorrichtung der Keltern gehörten. Sie finden sich ebenfalls in großer Zahl an der Mosel, den Nebenflüssen Saar, Ruwer und Sauer, an der Nahe und am Rhein. Wegen ihrer Größe sind sie vielfach als Spolien zweitverwendet worden und weisen somit auf das Vorhandensein einer Kelter in der Nähe hin. An der Mosel, bei Bad Dürkheim in der Pfalz und in Rheinhessen fanden sich außerdem die typischen Bleigefäße, die zum Einkochen des Weinmostes als Süßungsmittel verwendet wurden. Rebmesser und andere Werkzeuge, die bei der Bearbeitung der Weinberge benutzt wurden, sind dagegen keine zuverlässigen Indikatoren für den Weinbau. Als Universalarbeitsgerät konnten sie auch zu anderen Zwecken gebraucht werden.



Kelterstein in Kinheim.

Als gesichert gilt der römische Weinbau an der Mosel, der Nahe und in der Pfalz. Eine sehr hohe Wahrscheinlichkeit spricht außerdem für den Mittelrhein. Dabei beziehe ich mich nicht auf das Auffinden zweier Keltersteine bei Neuwied-Engers und Lahnstein, die theoretisch auch als Baumaterialien ihren Weg hierhin gefunden haben könnten. Es gibt jedoch eine Quelle aus dem 6. Jahrhundert, in der der Bischof und Dichter Venantius Fortunatus seine Reise die Mosel und den Rhein hinab beschreibt. Er erwähnt dabei explizit das Vorhandensein von Weingärten bei Andernach. Es wird sich kaum um Neuanpflanzungen des Merowingerreiches gehandelt haben, da solche Ausbaumaßnahmen zumeist erst in karolingischer Zeit vorgenommen wurden. In der Nähe der römischen Siedlungen mit kontinuierlicher Tradition wie Boppard (Baudobriga), Oberwesel (Visolvia) und Bingen (Bingium) wird es ebenfalls Weinberge gegeben haben.

Eine gewisse Wahrscheinlichkeit spricht ebenfalls für den Weinbau im Umland von Mainz (Rheinhessen). Dem immer wieder ins Gespräch gebrachten Rheingau messe ich dagegen keine große Bedeutung zu. Wie an der Mosel gesehen, setzte der organisiert betriebene Weinbau erst zum Ende des 3. und zu Beginn des 4. Jahrhunderts ein – zu einer Zeit, in der die römische Präsenz auf dem rechten Rheinufer wegen der Aufgabe des Limes bis auf das Umfeld von Mainz und Wiesbaden stark zurückgegangen und sichtlich bedroht war. Schließlich hat man bereits in römischer Zeit möglicherweise die klimatischen Vorzüge der Ahr gekannt, was bisher jedoch archäologisch nicht hinreichend untermauert ist.