Spanische Leidenschaften

Von der Liebe zum Land, vom Wein
Und von anderen Genüssen

Peter Hilgard

Erste Dufterlebnisse

Immer der Nase nach.

Als sich in Ermangelung nautischer Instrumente die Seefahrt noch mit vergleichsweise primitiven Mitteln orientieren musste um die Position eines Schiffes inmitten des weiten Meeres zu bestimmen, da spielte der Geruchssinn eine nicht zu unterschätzende Rolle. Kapitäne, die mit ihren Handels- und Frachtschiffen bei Westwind durch das Mittelmeer in Richtung der Säulen des Herkules kreuzten, wussten schon Tage vorher, dass bald Land in Sicht sein würde. Der Wind trug die typischen Aromen Spaniens mit sich: würzige Kräuter wie Thymian, wilder Majoran und Rosmarin vermischt mit den mannigfaltigen, süßen Düften der blühenden Sierras. Das Aroma Spaniens war für die erfahrenen Seeleute unverwechselbar. So ist es noch heute. Wenn ich im Schatten der Berge von Montsant das karge "Priorato" oder im Westen des Landes die Korkeichenwälder der Extremadura durchstreife, dann atme ich jene spanischen Düfte ein, die es auch in Andalusien, auf der Meseta und sonst wo im Lande gibt. Wer empfindlich für Wohlgerüche ist, dessen Nase befindet sich in Spanien ständig in Erregung.

Meine erste persönliche Begegnung mit spanischen Aromen fand als Kind im Badezimmer meiner Großmutter statt. Ich entdeckte ein Stück braune Seife mit einem fremdartig betörenden Geruch. Immer wieder habe ich mich hingeschlichen um an der Seife zu schnuppern. Mit Inbrunst habe ich die süßlich exotischen Düfte, die so viel Reinheit ausstrahlten, eingeatmet und jedes Mal bekam ich einen Anflug von Gänsehaut. Diese Badbesuche wurden zu meinem ganz persönlichen Geheimnis wenn ich zu Besuch bei meinen Großeltern war. Vermutlich war dies auch meine erste, bewusste Geruchserfahrung, die mich vage ahnen ließ, was meine Sinne im Leben zu erwarten hatten. Irgendwann erfuhr ich dann etwas mehr über die Seife. Ich hatte gesehen wie meine Großmutter ein neues Stück auspackte und als ich mich unentdeckt wähnte, holte ich das Papier aus dem Abfalleimer. Ich hatte das kribbelnde Gefühl eines Voyeurs als ich die schwarz-rote Verpackung zwischen meinen Fingern hielt und auf ein wunderschönes Mädchen in fremdländischer Kleidung und einem ausgebreiteten Fächer in der Hand blickte. Dabei wurde ich ertappt und schließlich gestand ich meine Liebe zu dem Geruch, der auch noch zart und verführerisch auf dem Papier lag. Damals erfuhr ich dann, dass dies spanische Seife sei. Das Mädchen, eine Maja, und der Duft hatten schon in jungen Jahren mein sinnliches Interesse für Spanien geweckt.

Über ein Jahrzehnt später, es war in der Zeit von Francos Diktatur, machte ich mich in einem kleinen Fiat 500 mit einem Freund von München aus auf die Reise nach Spanien. Wir waren 6 Wochen unterwegs. Die vielen Eindrücke vom Land, dessen Sprache wir nicht verstanden, blieben aus heutiger Sicht allerdings eher verschwommen aber irgendwie großartig. Schon damals war die Empfindung den Menschen und der Kultur gegenüber recht intensiv. Gerade weil wir so gut wie nicht verbal kommunizieren konnten mussten wir alle Sinne aktivieren um zu verstehen was um uns herum los war. Dabei spielten die Gerüche natürlich eine große Rolle. Wir hatten wenig Geld und so kamen wir in verrauchte Restaurants, Bars und Kneipen in denen neben den billigen Parfums die einfachen Küchendüfte vorherrschten und uns neugierig machten. Auf dem abendlichen „paseo" im Dorf erlebte ich zum ersten Mal, dass man in Spanien mit Duftwässern recht freigiebig umzugehen schien. Die jungen Mädchen, aber auch die Herren, hatten keine Scheu sich mit einer Wolke aus Wohlgerüchen zu umgeben. Sauber und appetitlich roch es in ihrer Nähe, ganz im Gegensatz zum mitgebrachten Klischee von den „Südländern", die nach Knoblauch riechen. Ich habe damals zwar Tagebuchaufzeichnungen gemacht, aber es finden sich darin nur wenig konkrete Hinweise auf Essen und Trinken. Dieses genussreiche Mysterium sollte sich mir erst viel später offenbaren. Aber eines habe ich schon damals entdeckt: meinen Sinn für die Romantik dieses Landes. Als ich kurze Zeit später James A. Michener´s großartiges Buch „Iberia - Reisen und Gedanken" las, konnte ich mich schon mit den ersten Sätzen der Einleitung voll und ganz identifizieren: „Wer einen Sinn für die mystische oder die romantische Seite des Lebens besitzt, muss sich, wie mir scheint, früher oder später mit Spanien auseinandersetzen. Denn wie die Halbinsel trutzig in den Atlantik vorspringt und dadurch rein geographisch eine Sonderstellung einnimmt, so dringt Spanien auch in die Phantasie ein, beschäftigt uns mit Vorstellungen und Fragen, wie wir sie bei keinem anderen Land kennen." Der Amerikaner Michener war Pulitzer-Preisträger, erfolgreicher Romancier, Essayist und Reiseschriftsteller.

Im Jahre 1978 war die Passierbarkeit spanischer Straßen immer noch unberechenbar und so kam es, dass ich bei einer Autoreise nach Madrid frühzeitig in einem frugalen Fernfahrer-Hotel in der Provinz Segovia endete. Es war spät, ich hatte Hunger und war zum Umfallen müde. Im nüchternen, neonbeleuchteten Speisesaal bestellte ich etwas zu essen. Dazu wollte ich, wegen der richtigen Bettschwere, eine Flasche Wein trinken. "Soll es der vino de la casa oder etwas Besseres sein?" Nachdem ich die Preise verglichen hatte entschied ich mich "für`s Bessere", denn auch dies war nach den damaligen deutschen Standards spottbillig. Der Kellner kam mit einer staubigen Flasche, die mit einem lächerlichen Drahtgeflecht umgeben und deren Etikett hässlich hausbacken war. Der gute Mann zeigte mir dieses Flaschenmonster und interpretierte meine entsetzte Starre als Zustimmung. Er begann zuerst den Draht zu zerfleddern, dann kratzte er mit seinen ungeschickten Fingern die Kapsel von der Flasche und schließlich setzte er den Korkenzieher an. Nachdem die Flasche offen war goss er mir ein ganzes Zahnputzglas ein und ließ mich mit meinen gemischten Gefühlen sitzen. Was dann kam ist eigentlich nicht wirklich zu beschreiben. Trotz aller vorangegangen Widrigkeiten glättete bereits der erste Schluck die aufgewühlte Seele. Was für ein wundervolles Aroma lag über der hellroten Flüssigkeit! Und was für ein zarter, intensiver Geschmack! So einen Wein hatte ich noch nie auf der Zunge gehabt. Es kribbelte im Bauch und ich wusste, dass ich bereits nach einigen Schlucken unsterblich verliebt war. Ich schaute mir das Etikett noch einmal an. Es sah schon längst nicht mehr so furchtbar aus; und ich las: "Martinez Lacuesta Reserva Especial 1959". Dies schrieb ich mit Kugelschreiber auf eine Papierserviette und steckte sie in meine Brieftasche. Wie der Seifenduft im Bad meiner Großmutter, oder die Gerüche auf der Dorfpromenade, wurde der Duft eines alten Rioja-Weins zum Synonym für sinnliche Erfahrung in Spanien. Später erfuhr ich, dass "Oloroso", der Duftende, ein Wein heißt, der in Andalusien hergestellt und von dort in alle Welt exportiert wird. Wie flüssi-

ger Bernstein sieht er aus und seinem Bukett entströmen Mandel-, Walnuß-, Feigen-, Orangen-, Kräuter- sowie Zimt- und Nelkenaromen - fast eine Quintessenz aller spanischen Düfte.

Dem Wesen einer wahren Liebe entsprechend hat die Freude am spanischen Wein seit dem geschilderten Erlebnis ständig zugenommen. Zwar gab es in jenen Tagen nur sehr wenig Gutes aus der Iberischen Halbinsel in deutschen Weinhandlungen aber der innere Drang des Wissenschaftlers ließ mir keine Ruhe. Ich versuchte, wo immer dies möglich war, mir spanischen Wein und entsprechende Informationen darüber zu verschaffen. So bin ich in den vielen seither vergangenen Jahren zum wahrhaftigen Weinliebhaber geworden. Spanien war dabei der Auslöser gewesen und noch heute sind sein Geschmack und seine Aromen mein ganz persönlicher Standard. Über den Wein habe ich schließlich auch Land und Leute kennengelernt. Der Wein hat mich zum reisen, lesen und nachdenken animiert. Mittlerweile habe ich auch viele andere Weinbauländer entdeckt und besucht und langsam ist aus einem studierten Mediziner und Naturwissenschaftler - der ich einst war - ein Weinjournalist, Weinhändler und Weinmacher geworden.

Ich bin überzeugt, dass es fast jeden, der einmal an dem Mysterium Wein Gefallen gefunden hat, beinahe wie von selbst dahin treibt, den Wunsch zu haben einmal selbst Wein machen zu können. So war es auch bei mir und wiederum mit vielen Umwegen ist aus der Vorstellung die kleine Kellerei „Los Barrancos” in den Alpujarras geworden. In dieser wunderschönen Gegend südlich von Granada, zwischen den Schneegipfeln der Sierra Nevada und dem Mittelmeer, finden sich zwischen 1.200 und 1.300 Metern über dem Meeresspiegel beinahe ideale Voraussetzungen für den Rebbau. Die ersten Ergebnisse können sich schmecken lassen und die Motivation auch daraus ein kleines, lebensfähiges Unternehmen zu machen, ist groß. Aber es ist nicht unbedingt die Vorstellung mit Wein Geld zu verdienen, die mich fasziniert. Wenn ich abends in den Alpujarras auf der Terrasse unseres „cortijo” (Landhauses) sitze und die Einsamkeit mit der Natur bei einem Glas des eigenen Weins genieße, wird mir bewussst was für ein Wunder es ist, dass ich das komplizierte Produkt der nur ein paar hundert Meter entfernten Rebstöcke genießen kann. Jeden Stein und jede Pflanze kenne ich hier und nichts fasst diese Landschaft besser zusammen als der Tropfen im Glas. Dies ist das wahre Geheimnis des Weins und sein Mysterium. Es geht weiß Gott nicht um „Parker”-Punkte oder sonstige Auszeichnungen in der Fachpresse, es geht vielmehr um die Autentizität des Weines und um das wiedererkennbare „terroir”. Das zu verstehen bedarf der Liebe, der Unvoreingenommenheit und des Selbstbewußtseins des wahren Genießers.

Mein journalistischer roter Faden war bislang die rationale Sachlichkeit, das Beschreiben von Fakten und Spekulationen zu vermeiden, d.h. in anderen Worten meist „trocken” zu schreiben. Für die nachfolgenden Texte habe ich mir vorgenommen ganz persönliche Genusserlebnisse zu beschreiben, bewusst auf allzu viel Sachlichkeit zu verzichten und damit das Gewicht der reinen Information auf ein erträgliches Maß zu reduzieren. Dabei fällt mir ein lateinischer Spruch ein, den ich in den „Essais” von Michel de Montaigne, auf den ich an anderer Stelle noch einmal zurückkommen werde, gefunden habe und den ich gleichsam als präventive Entschuldigung an den Anfang dieses Buches stellen möchte: „stercus cuique suum bene olet” (Jedem duftet sein eigener Mist köstlich). Bedenken Sie diese weise Erkenntnis bitte auch als kritischer Leser meines vorliegenden Buches!

Der Geschmacks- und Geruchsinn

Gedanken über die Physiologie einiger unserer wichtigsten Wahrnehmungen

Wo immer ich über mein Lieblingsthema „spanischer Wein" referiere, z.B. in Volkshochschulen und Bildungszentren oder in Unternehmen und Weinclubs, begegne ich Menschen, die sich zwar zum Weingenuss bekennen, denen aber offenbar alle Theorie und aller intellektueller Schnick-schnack um das geliebte Getränk äußerst zuwider ist. „Mir ist das alles völlig egal, das Einzige was für mich zählt ist, dass mir der Wein schmeckt". So argumentieren sie. Ich würde ihnen ja so gerne beipflicheten, wäre da nicht die ungewisse Sache mit dem Geschmack. Die Sinnesphysiologie, d.h. die Lehre von den körperlichen Wahrnehmungen, unterscheidet zwischen dem primären und dem erworbenen Geschmack. Praktisch alles was auch Säuglinge und Kleinkinder mögen, gehört zur ersten Kategorie und das sind natürlich zunächst süße Dinge in flüssiger und später in fester Form. Man kann sich leicht vorstellen was passieren würde, wenn der Säugling statt des gewohnten süßen Fencheltees einen trockenen Rheingauer Riesling in seiner Flasche vorfände. Das positive Geschmacksempfinden beim Weintrinken ist, wie beim Kaffee, dem Tabak, dem Kaviar und unendlich vielen anderen Genussmitteln, erworben. „Acquired taste" nennt man dies in der englischen Fachsprache. Wie bei vielen Geschmäckern, die wir erst im Erwachsenenalter so richtig zu schätzen beginnen, bedarf es sehr viel Übung und Wissen um in die Höhen des Weingenusses vorzudringen. Und wie kommt man dazu? Nur durch Probieren, das gemeinsame Besprechen des sinnlichen Erlebnisses, d.h. durch Erfahrungsaustausch und durch entsprechende Hintergrundsinformationen. Dieses „Erlernen" des Weingeschmacks ist letzten Endes auch die Rechtfertigung der Tätigkeit von Weinkritikern. Sie „sagen" es den Laien wie sie sich bei Weinkennern nicht blamieren und was sie zu riechen und zu schmecken haben.

Was für das Geschmackserlebnis gilt, gilt in gleichem Maße für das Geruchserlebnis. Wie sehr diese beiden Sinne zusammenhängen, weiß jeder der schon einmal mit Schnupfen, d.h. mit verstopfter Nase, eine Suppe abschmecken wollte. Auch der Geruchsinn ist in hohem Maße trainierbar und baut auf dem Erfahrungsschatz des jeweiligen Individuums auf. Gerüche sind häufig mit ganz persönlichen Erinnerungen assoziiert. Dies bewirkt, dass sie von verschiedenen Menschen ganz unterschiedlich bewertet werden. Mit dem Duft des seit meiner ersten Begegnung mit Spanien geliebten Knoblauch assoziiere ich viele farbige Bilder aus der Studentenzeit, z.B. als meine Freunde und ich in einer Sommerwiese vor der Kulisse der bayrischen Alpen ein Picknik veranstalteten. Dabei genossen wir ganz frischen Knoblauch auf einem dick mit süßer Butter bestrichenen, frisch gebackenen Landbrot. Bei anderen Menschen ruft der gleiche Geruch unter Umständen sehr unangenehme Empfindungen hervor. So auch bei dem Friseur, den ich am nächsten Tag besuchte; nach ein paar Minuten legte er die Schere nieder und weigerte sich mich weiter zu bedienen, da er den Gestank des Knoblauchs nicht ertragen konnte. Häufig sind Düfte mit Situationen verbunden in denen wir glücklich oder unglücklich gewesen sind während wir dem Geruch ausgesetzt waren. Das Parfum des ersten Partners ist vermutlich jedem von uns in unvergesslicher Erinnerung und wenn es Jahrzehnte später wieder an die Geruchsnerven gelangt, ersteht unter Umständen vor unseren Augen eine ganze Epoche des Lebens. Auch das Bukett eines Weines kann entsprechende positive oder negative Gefühlsregungen verursachen. Wenn ich gelegentlich eine Flasche meines Lieblings-Rioja, des „Viña Ardanza", entkorke und genussvoll in ein bauchiges Glas schütte, entsteht sofort das Bild der Fernfahrerkneipe wo meine erste Liebe zum spanischen Wein in einem Zahnputzglas Wurzeln schlug.

Wir sollten aber nicht vergessen, dass auch die persönlichen Gefühls- und Stimmungszustände das Duft- und Geschmackserlebnis wesentlich beeinflussen können. Jedem Weintrinker sind diese Zusammenhänge bekannt. Wer hat nicht schon einmal eine Flasche eines Weines aus dem Urlaub mitgebracht, die auf der Terrasse in einer lauen Sommernacht beim Mondschein und dem leisen Rauschen des Meeres so göttlich schmeckte, dass man gleich zwei davon getrunken hat? Doch oh weh! Einige Wochen später, zuhause im Wohnzimmer auf dem Plüschsofa schmeckte der Wein schal und armselig. „Er hat die Reise nicht vertragen" trösten sich die Enttäuschten. In Wirklichkeit war das Ambiente so anders als beim ersten Mal, dass keine Stimmung aufkommen wollte, die dem vermutlich eher minderwertigen Wein noch gerecht werden konnte. Wir sollten uns gerade beim Genießen von Wein immer über die enorme Subjektivität von Geruchs- und Geschmackserlebnissen bewusst sein. Dann werden wir auch verstehen lernen, dass selbst die „Weingurus", die ja sicher auch Stimmungen unterworfen sind, nicht unfehlbar sein können. Genau das Gleiche gilt übrigens für das Essen auch. Nicht immer muss der Koch „einen schlechten Tag" gehabt haben, es kann auch sein, dass wir an manchen Tagen nicht in der richtigen Genießerlaune sind.

Etwas Geschichte

Die verkannte Rolle der Araber in der spanischen Weinkultur

In meiner Schulzeit war mir das Fach Geschichte, neben Latein, der größte Greuel. Es ging mir vermutlich wie den meisten anderen Mitschülern: Jahreszahlen und irgendwelche damit verbundenen Schlachten auswendig zu lernen machte keinen Sinn denn die Geschichtslehrer haben uns nie verständlich gemacht, wie man mit diesem „Wissen" einen Bezug zur Gegenwart herstellen und es für sich selbst nutzbar machen kann. Mein Interesse für Geschichte erwachte mit meiner persönlichen Entdeckung Spaniens und seiner Weine. Ich spürte sehr deutlich, dass dieses Land und seine Menschen mit ihren Gewohnheiten ganz anders waren als ich dies von meiner Heimat und den Ländern, die ich bis dahin besucht hatte, kannte. Ich fing an nach Erklärungen zu suchen und ahnte bald, dass ich diese nur in der Geschichte finden würde. Mittlerweile habe ich gelernt, dass die Phönizier die Rebe auch an die Gestade Spaniens brachten und, dass vor allem die Römer die Weinkultur zu einer ersten großen Blüte brachten. Aber dies gilt ja für viele Mittelmeerländer und erklärt nicht die Unterschiede zu Spanien. Auch die Westgoten, die sich zur Völkerwanderungszeit auf iberischem Boden niederließen und dem Wein offenbar sehr zugeneigt waren, brachten - außer vielleicht ein paar neuen Rebsorten - nichts grundlegend Neues.

Im Jahre 711 geschah dann etwas, was ich in Bezug auf die Weingeschichte zunächst völlig ignoriert hatte, nämlich die Eroberung des spanischen Westgotenreichs durch die Berber aus dem Maghreb und die Araber. Sie waren Moslems und der Koran verbot ihnen den Genuss von Alkohol. Damit war von der Geschichte eigentlich vorgezeichnet, dass die spanische Weinkultur von diesem Zeitpunkt an am Ende war. Diese Ansicht hatten auch die meisten Bücher, die ich zum Thema befragt habe, übernommen. Somit war klar, dass erst die „Reconquista", die Wiedereroberung Spaniens durch den christlich gebliebenen Norden eine Wiederbelebung des Weingenusses bewirkte. Dass dies nicht der vollen historischen Wahrheit entsprach, fand ich später schließlich heraus. In diesen Zusammenhängen liegt auch jenes Geheimnis, das noch heute im Verhältnis der Spanier zum Wein spürbar wird. Ich habe in dem kleinen Buch „Der maurische Traum" versucht diese Geschichte nachzuzeichnen und halte mich deshalb im Folgenden kurz.

Zwischen den neuen islamischen Herren, die gemäß ihrer vorwiegenden Herkunft aus "Mauritanien" als Mauren bezeichnet wurden, sowie den eingesessenen Juden und Christen, den Bewohnern des Westgotenreichs, entstand rasch eine Verflechtung der Lebensarten,

die schließlich zu einem Höhepunkt der europäischen Kulturgeschichte führen sollte. Unter den vielen kulturellen Beziehungen, die die drei Religionsgemeinschaften auf der iberischen Halbinsel verbanden, spielte der Wein eine besondere Rolle. Den Moslimen war er offiziell verboten, für die Juden und Christen war er das unverzichtbare Erbe ihrer Väter.

Aber auch bei den Arabern hatte der Wein in ihren heidnischen Zeiten eine lange, vielleicht bewusst verdrängte, Geschichte. In der 5. Sure (92) des Koran steht: "Der Satan will nur zwischen Euch Feindschaft und Hass werfen durch Wein und Spiel und Euch abwenden von dem Gedanken an Allah und dem Gebet." Dieser Satz wurde später von moslemischen Theologen als vollständiges Alkoholverbot interpretiert. Man kann sich gut vorstellen, dass die Durchsetzung dieses Verbotes bei den Anhängern der neuen Lehre des Propheten Mohammed anfangs auf große Schwierigkeiten gestoßen ist. Die neuen andalusischen Machthaber ließen die seit der Römerzeit ungebrochene Winzertradition in ihrem Lande nicht sterben. Die Juden und die Christen, die ja ein fester, und ökonomisch wichtiger, Bestandteil der neuen maurischen Gesellschaft geworden waren, durften ungehindert Alkohol trinken bzw. ihn für ihre religiösen Zeremonien nutzen. Juden und Christen waren es auch, die den Weinbau während der arabischen Herrschaft in Spanien betrieben und weiterentwickelten. Die andalusischen Dichter zu Zeiten der maurischen Hochkultur haben eine sehr reiche Wein-Dichtung hervorgebracht, die uns heute deutlich zeigt, dass das Abstinenzgebot im täglichen Leben dieses Landes nur relative Bedeutung hatte. Im Übrigen war Wein zu medizinischen Zwecken natürlich zugelassen und von Umschlägen bis zu Klistieren gab es alle Anwendungsarten, so dass der "Missbrauch" durch die Ärzte und ihre Patienten schon beinahe eine Selbstverständlichkeit war.

Häufig waren die luxuriösen Weingelage an den muslimischen Höfen, bzw. in der vornehmen Gesellschaft, auch Anziehungspunkt für Dichter und Lyriker. Die arabischen "Trinklieder" (hamrijjat) waren schon in der vorislamischen Zeit beliebt und blieben dies auch das ganze Mittelalter hindurch. Sie wurden meist von berufsmäßigen Sängern und Sängerinnen vorgetragen und von Instrumentalmusik und Tanzdarbietungen begleitet. Einer der berühmtesten Dichter von Trinkliedern war Abu Nuwas aus Bagdad. Sein ungezügelter Hang zum Trinken und seine Ausschweifungen haben ihn in seinem Leben mehr als einmal in Schwierigkeiten gebracht, jedoch hat ihm sein großes dichterisches Können immer wieder die Gunst der Kalifen gesichert. Der Abbassiden-Kalif und legendäre Herrscher aus "Tausend und einer Nacht", Harun ar-Raschid, machte Abu Nuwas zu seinem Hofpoeten. Auch andalusische Dichter wie z.B. im 12. Jahrhundert Ibn Chafadscha, haben mit facettenreicher poetischer Kraft den Wein besungen:

Ihr nennt die Rebe sündig. Doch ich sage ihr:
Du Schöne füllst meine Augen an mit Dunkelheit und Licht.
Du machst zuweilen krank.
Doch süße Töne formst du in meinem Herzen zum Gedicht.

Die derbe Kneipenatmosphäre der umherziehenden Schänken im einstigen arabischen Mutterland war im al-Andalus der Mauren nicht mehr zu finden. Es waren vorwiegend die wohlhabenden Müßiggänger, die dem Wein zusprachen, sein Genuss fand daher tagsüber und bevorzugt im Freien statt, in den nicht einsehbaren Gärten oder Innenhöfen der maurischen Häuser.

Als mich die Trunkenheit auf's Lager zwang,
Schlief auch die Sonne ein.
Sanft deckte mich ein Baum mit Duft und Schatten zu.
Der Tauben Gurren war wie mein Lager weich und fern,
ferner als ein Traum.

So beschrieb der gleiche Chafadscha seinen Rausch, den er sich, entsprechend der andalusischen Gepflogenheiten, bereits am Tage angetrunken hatte. Die Referenz an Duft, Schatten und die symbolträch-

tigen Tauben weisen eindeutig auf al-Andalus. Der bekannte Dichter und Fürst Ibn Razin, dessen kleine Hauptstadt Albarracín in der Nähe von Teruel noch heute seinen Namen trägt, huldigte ganz offen dem Wein:

Reicht diese sonnengleiche Flüssigkeit,
Die Blick und Zugriff flieht, von Hand zu Hand!
Sie fand noch nicht zur Körper-Wesenheit
Und bleibt für Geist und Sinne unerkannt.

Die Festgelage in Albarracín hatten einen legendären Ruf in ganz al-Andalus und die Tänzerinnen des Ibn Razin sollen zu den schönsten des islamischen Westen gehört haben. Ein Zeitgenosse berichtete dass er außerdem ein eifriger Instrumentensammler war und "seine Zither (sitara) gilt als kostbarstes Instrument dieser Art in Fürstenbesitz in al-Andalus." Ibn Razin wird mit diesem Instrument wohl gelegentlich zum Tanze der jungen Mädchen aufgespielt haben. Die Geschichten von den maurisch-andalusischen Trinkgelagen erinnern nicht selten an die Bacchusfeste der Römer und Ibn Razins Tänzerinnen könnten vielleicht auch Bacchantinnen gewesen sein.

In der Dichtung der moslemischen Sufi-Mystiker, die auch in al-Andalus gegen Ende des 10. und am Beginn des 11. Jahrhunderts weit verbreitet war, galt der weingefüllte Kelch als Symbol des Göttlichen. Ibn al Farid aus Kairo besingt die göttliche Liebe unter der Allegorie der berauschenden Kraft des Weines: "Wir tranken einst auf das Wohl des Freunds, des Geliebten, Wein: Eh man noch die Traube schuf, da flößt er Rausch uns ein. Der Vollmond war sein Pokal; er selbst war die Sonn, die kreist durch Neumond; und mischst du ihn, erglänzt der Sterne Schein. Und wär nicht sein süßer Duft - wer führte zur Schenke mich? Was täte die Phantasie, könnte er nicht den Glanz ihr leihn? Sie sprachen: 'Beschreib ihn uns: du kennst ihn am besten ja!' 'Wohl kenn ich ihn wahrlich gut: so nenne ich euch den Wein ganz rein, doch wie Wasser nicht, ganz zart, aber nicht wie Luft, ein Geist, aber ohne Leib, ein Licht, doch nicht Feuerschein'". Ein schöner, beinahe romantischer Text, nicht wahr?

Der andalusische Arzt und Literat Ibn al-Kattani hat im 11. Jahrhundert ein Textbuch für seine Sklavinnen, auf deren Erziehung er größten Wert legte, verfasst. Darin ist ein ganzes Kapitel dem Wein gewidmet. Er vergleicht ihn, ganz im Sinne der Sufis, immer wieder mit der Sonne und den Sternen. Seine muslimischen Tänzerinnen und Sängerinnen die den Weingenuss mit Tanz und Gesang begleiteten waren häufig Mädchen von "solcher Schönheit, dass man sie für zunehmende Monde hätte halten können." Mit dieser Aussage weist al-Kattani auf den wichtigen kulturellen Zusammenhang von Wein und Erotik. Wein wurde bei den Mauren als ein wirksames Aphrodisiakum angesehen. Darauf gehe ich in einem der nächsten Kapitel noch näher ein.

"Der Küsse Duft ist süßer als der Wein" weiß die schöne Hafsa, Erzieherin im Harem des Sultans von Granada, zu berichten. Sie liebte den unglücklichen Dichter Abu Dschafar, der damit zum Konkurrenten des Prinzen wurde und dies am Ende mit seinem Leben bezahlen musste. Aber vorher huldigt er in den Armen der Schönen noch einmal dem Wein:

"Und trunken tanzten wir zum Klang der Tamburine
Die ganze Nacht, bis wir beim Morgengrauen die Falken warfen..."

Am Abend vor seiner Hinrichtung im Frühling des Jahres 1164 soll er noch folgendes Gedicht für Hafsa niedergeschrieben haben:

Warum beweinst du mich? Ich hab auf dieser Erde
Die herrlichsten Vergnügungen genossen:
Aß weißes Hühnerfleisch, sooft ich es begehrte,
Und hab den besten Wein in mich hineingegossen."

Der Liebestrank

Wein als wirksames Aphrodisiakum in verschiedenen Kulturen.

Ganz im Gegensatz zum heutigen Islam deutet einiges darauf hin, dass die moslemische Gesellschaft von al-Andalus noch ein recht ursprüngliches Verhältnis zur Sexualität und zum Umgang der Geschlechter miteinander hatte. Ihre Erotik war eng an das Frauenbild des ganz frühen Islam gebunden. Respekt und gegenseitige Anerkennung war ein Grundprinzip der Einstellung des Propheten zu den Frauen und diese Tradition, die von den ersten omaijadischen Kalifen übernommen wurde, lebte in al-Andalus noch lange unverändert fort. Eine der hervorragenden pharmakologischen Wirkungen des Alkohols ist der Abbau psychischer Hemmschwellen und gerade weil das maurische Lebensgefühl die Sexualität als eine legitime Äußerung der Persönlichkeit betrachtete war die soziale Verknüpfung von Alkoholkonsum, Enthemmung und Liebe eine logische Konsequenz. "Du bist vergänglich, genieße denn die Welt! Rausch und schöne Frauen, weiße wie Gazellen und braune wie die Götzenbilder" schrieb Imra al-Qais, der größte arabische Dichter der vorislamischen Periode. Mit "Rausch und schönen Frauen" hat er das Urbedürfnis des stolzen Wüstenvolkes nach sinnlicher Befriedigung beschrieben, dies fand sich unverändert und mit gleicher Intensität bei den Mauren.

„Wie sich die Herzen
Wogend erheben!
Wie alle Sinne
wonnig erbeben!
Sehnender Minne
schwellendes Blühen,
schmachtender Liebe
seliges Glühen!”

So klingen die etwas schwülstigen Worte zu der ekstatischen und erotischen Musik Richard Wagners als Tristan und Isolde vom Liebestrank getrunken haben. Ein uralter Traum der Menschheit ist in der Legende von den beiden Liebenden aus königlichem Geschlecht wahr geworden: ein Mittel das die Liebe zwischen zwei Menschen erweckt. In der Wirklichkeit der Naturwissenschaft gibt es das natürlich nicht. Unendliche Generationen von Rezeptmischern haben trotzdem immer wieder versucht liebesfördernde Mittel, sogenannte Aphrodisiaka, herzustellen und manchmal scheinen sie sogar gewirkt zu haben. Sie haben gewirkt weil das wichtigste Geschlechtsorgan des Menschen der Geist ist. Die Einbildung und die Phantasie spielen in der Sexualität eine immense Rolle. Die enthemmende Wirkung des Alkohols bewirkt indirekt jene Stimulation des Geistes von der wir schon gesprochen haben und so kann der Wein tatsächlich zu einem regelrechten Aphrodisiakum werden. Das Tête-à-tête, das vertrauliche Beisammensein, in einem kleinen Restaurant bei Kerzenschein und einer Flasche Wein, ist ja ein beliebtes Thema Hollywoods. Jean Baptiste Bernard Coclers, ein Maler des 18. Jahrhunderts hat eine sehr ähnliche Szene (Titel: „Ein Austernessen zu zweit”) in einem reizvollen Ölgemälde festgehalten. Damit es zwischen den beiden am Tisch auch wirklich funkt, hat er ihnen zum Essen, neben dem Wein, auch Austern, ein anderes, bekanntes (und wirkungsloses!) Aphrodisiakum, verordnet. Um jeden Zweifel über den Sinn des Bildes zu zerstreuen hat er zusätzlich gleich ein gemachtes Bett in den Hintergrund gestellt.

José Ortega y Gasset, der große spanische Philosoph, Historiker und Dichter, beschreibt und interpretiert das Bild „Bacchanal” von Tizian in dem der enge Zusammenhang von Wein und Erotik sehr deutlich ist. „Der Himmel mit seinem kräftigen Blau, eine weiße Wolke in seiner Mitte, ist die Hauptperson. Von ihm zeichnen sich die Bäume, der kleine Berg, die Arme und Köpfe einiger Gestalten ab, und was immer er anrührt, wird frei von den Peinlichkeiten des Materiellen. Diesen friedlichen Winkel des Universums haben Männer und Frauen zur Daseinsfreude ausersehen. Man trinkt, lacht, plaudert, tanzt, tauscht Zärtlichkeiten und schlummert. Sämtliche biologischen Funktionen scheinen hier zur Würde zu gelangen, alle scheinen sie das gleiche

Recht zu genießen. Nicht weit von der Mitte des Bildes hebt ein kleines Büblein sein Hemdchen hoch und macht ein Geschäftchen. Oben auf dem Hügel nimmt ein nackter Alter sein Sonnenbad, und vorne rechts reckt sich Ariadne im Schlaf, hüllenlos und weiß." Der Dichter fährt dann fort: „Die Zechenden haben ihre Kleider abgetan, um auf warmer Haut die Liebkosung der Elemente zu verspüren, vielleicht auch aus dem heimlichen Trieb und Wunsch heraus, noch mehr mit der Natur eins zu werden. Und je mehr sie einschenken, mit um so klarerem Blick sehen sie die letzten Geheimnisse des Alls, die schöpferischen Formen aller Dinge sich ihnen offenbaren... Bei Tizian erhebt der Wein die rein organische Materie zu einer geistigen Kraft".

Ein großer Freund des Weins und ein profunder Kenner der Zusammenhänge von Alkoholgenuss und Liebe war William Shakespeare. Die nachfolgende Szene aus Macbeth (erster Aufzug, zweite Szene) weist ihn als scharfen Beobachter und Analytiker menschlichen Verhaltens aus. Der Edelmann Macduff kommt morgens früh im schottischen Schloß Inverness an und findet den Pförtner noch schlafend. Es entwickelt sich folgender Dialog, der in der großartigen Übersetzung von August Wilhelm von Schlegel und Ludwig Tieck folgenden Wortlaut hat:
Macduff: „Kamest du so spät zu Bett, Freund, dass du nun so spät aufstehst?"
Pförtner: „Mein Seel, Herr wir zechten, bis der zweite Hahn krähte; und der Trunk ist ein großer Beförderer von drei Dingen."
Macduff: „Was sind denn das für drei Dinge, die der Trunk vorzüglich befördert?"
Pförtner: „Ei, Herr, rote Nasen, Schlaf und Urin. Buhlerei befördert und dämpft er zugleich: er befördert das Verlangen und dämpft das Tun. Darum kann man sagen, dass vieles Trinken ein Zweideutler gegen die Buhlerei ist: es schafft sie und vernichtet sie; treibt sie an und hält sie zurück; macht ihr Mut und schreckt sie ab."
Die Weisheit des Pförtners beschreibt die Pharmakologie des Wein- und des Alkoholgenusses haargenau. In kleinen Dosen wirkt er erotisierend und anregend, in größeren Mengen dämpfend, stumpf und müdemachend.

Gegenüber den Quantitäten von Wein, die in den Tagen von al-Andalus bei den verschiedenen Festivitäten getrunken wurden, erscheint der exzessive Alkoholkonsum, dem das gesamte Mittelalter in den nichtislamischen Ländern Europas gefrönt hat, sehr unkultiviert. Alkohol war dort eine einfache Art der Kalorienzufuhr mit der man schon am frühen Morgen begann. Holzfässer und -fuder, Rebstöcke und Trauben zieren unzählige mittelalterliche Holzstiche auf denen Szenen des täglichen Lebens dargestellt sind. Diese übertrieben häufigen Darstellungen von Weinmotiven beschreiben sehr genau die große Bedeutung des Alkoholkonsums im mittelalterlichen Alltag. Die Trinkrituale, die alle nordeuropäischen Kulturen in ähnlicher Form entwickelt hatten und die noch heute in manchen Gesellschaftsschichten in der einen oder anderen Form zelebriert werden, waren und sind nichts anderes als der Versuch einer Rechtfertigung für den ausschweifenden Alkoholgenuss. Man trank ja häufig bis zur Bewußtlosigkeit und machte daraus sogar noch einen Sport. Ich habe es selbst miterleben müssen, dass in manchen Kreisen das Wettrinken sogar noch Anfang der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zur studentischen Kultur in Deutschland gehörte. Da war von der aphrodisierenden Wirkung des Weins keine Spur mehr zu entdecken.

Dies gab es im Land der Mauren nicht. Der Alkoholkonsum war eingebettet in ein kulturelles Umfeld in dem er, wie viele andere Lebensgewohnheiten dieser Menschen, der Steigerung der sinnlichen Wahrnehmung und Empfindung diente. Es war nicht das betäubende Vergessen was die andalusischen Muselmanen im Alkohol suchten, sie waren nur am komplexen Rauscherlebnis interessiert, welches Auge, Ohren, Nase und Haut mit einbezog, aber immer kontrollierbar blieb. Das maurische Verhältnis zum Alkohol lebt in den heutigen Andalusiern und in vielen andreren Regionen des Landes weiter. Al-

kohol ist oft die Voraussetzung zum Entstehen des Flamencogesanges und -tanzes. Die Bereitschaft sich in der Bewegung mitzuteilen oder die Stimme zum arabesken Gesang des "cante jondo" zu erheben kommt sehr oft erst nach einigen Gläsern des "fino". Dieser Wein wird nicht in großen Pokalen genossen sondern in kleinen, kelchförmigen "catavinos" (Probiergläsern) und macht in diesen Mengen nicht betrunken sondern stimuliert die Seele. Sie hilft, dass der „duende", der Geist, vom Sänger auf das Publikum überspringt. Dieses Ereignis ist der tiefe Kern der ganzen Flamenco-Kunst.

Das Leben der Mauren war ganz auf das Diesseits ausgerichtet, sie schufen sich kleine Paradiese in Ihren Gärten und nutzten alle verfügbaren Mittel die Sinne zu schärfen. "Wer nie der aufgehenden Morgenröte entgegen sah, den süßen Duft der Blumen einsog, die samtene Haut der Liebsten fühlte, beim Klang der Musik den Alltag vergaß - der hat nie gelebt; sein Leben ist gleich dem eines Esel". Diese maurische Weisheit sagt eigentlich alles über den Umgang der Menschen in al-Andalus mit ihren Gefühlen. Genusssucht war dies sicher nicht, es war vielmehr eine besondere Art der "Zivilisierung der Lust", die man dort betrieb. Die Mauren hatten zwar immer den Rausch im Sinn, aber sie suchten nicht Ekstase sondern die bewusste Erweiterung der sensorischen Erlebnisfähigkeit. So ist auch ihr Verhältnis zum Wein zu verstehen. Die ständige und lustvolle Übertretung eines religiösen Gebotes war nach maurischem Selbstverständnis entschuldbar, denn sie blieb zu jeder Zeit unter Kontrolle und hatte letztlich keinen anderen Zweck als der Schöpfung Allahs zu huldigen. Hierin erkenne ich auch heute noch etwas sehr typisch spanisches im Umgang mit alkoholischen Getränken.

1

Spanischer Wein

Was ist eigentlich das Besondere am spanischen Wein?
Ein Exkurs über das „terroir".

Kann man überhaupt von einer Charaktereigenschaft sprechen, die allen spanischen Weinen gemein ist? Wenn man von einigen Besonderheiten wie dem Sherry, dem Fondillón oder den „rancios" absieht, können wir getrost für die meisten Weine „typische" Vinifikationsmethoden als spanisches Charakteristikum ausschließen. Mittlerweile hat sich überall moderne Kellertechnik durchgesetzt und damit gibt es bei der Art und Weise des Weinmachens keine großen Unterschiede mehr zwischen vergleichbaren Weinen anderer Anbauländer. Die Franzosen schwören Stein und Bein darauf, dass das wichtigste für einen Wein das „terroir" sei, d.h. all jene Umstände die die Spezifität des Bodens, des Klimas und der Landschaft ausdrücken. Die Spanier nennen dies „terruño" und allein die Existenz des Wortes gebietet, dass es mit einer Bedeutung und einem Sinn ausgefüllt wird. Um es mir ein wenig einfacher zu machen und vor allem Transparenz beim Leser zu erzeugen möchte ich bei den Trias Boden, Klima und Landschaft bleiben um den Begriff „terroir" bzw „terruño" zu beschreiben und mit Inhalt zu füllen. Es ist einleuchtend, dass sich die die Schwemmlandböden in den großen Flusstälern von den übrigen Bö-

den unterscheiden müssen. Ebenso zeichnen sich vielerorts vulkanische Böden durch ihre besondere Zusammensetzung aus. Es sind nicht nur die Nährstoffe und Mineralien der Erde, die für den Rebbau wichtig sind und die Typizität einer besonderen Lage ausmachen, sondern auch die Durchlässigkeit und Speicherfähigkeit von Wasser. Komplexer noch ist das Klima, denn es hängt eng mit der geographischen Lage der jeweiligen Rebgärten zusammen. Nördlich und westlich einer imaginären Linie, die sich von der katalanischen Küste nördlich von der Ebromündung (Ebrodelta) nach Westen hin zu dem Punkt zieht, wo das Iberische und Kantabrische Gebirge sich treffen, liegt ein Land von mildem, gemäßigtem und relativ niederschlagsreichem Klima. Südlich und östlich davon herrscht raues, trockenes und gegensatzreiches Klima. Natürlich ist diese Abgrenzung nicht als eine starre Linie zu verstehen und es gibt sehr viele Übergangsregionen. Man kann, wiederum vereinfachend, sagen, dass von den 496.000 Quadratkilometern der Iberischen Halbinsel etwa 179.000 zur gemäßigten und feuchten Zone gehören während die restlichen 64 % extremes und trockenes Klima haben. Was die Landschaft betrifft so muss man sich vor Augen halten, dass Spanien in der mittleren Höhe des Landes alle anderen europäischen Länder, außer der Schweiz, übertrifft. Bedenkt man aber, dass sich die Schweiz auf einem Sockel in der Mitte Europas erhebt, während Spanien direkt aus dem Meer aufsteigt, wird die Bedeutung der Berge noch deutlicher. Der große Biograph Spaniens, Salvador de Madariaga, hat das Land mit einer Burg verglichen, deren Zitadelle das zentrale Tafelland, die Meseta, ist. Dieses Hochplateau gibt dem Land seine typischen Züge, Höhe, Kargheit und Weite.

Jetzt muss man eigentlich nur noch wissen, dass es in Spanien keine Provinz (entspricht mehr oder weniger einem deutschen Regierungsbezirk) gibt, in der nicht Rebbau betrieben wird. Sofort wird dann ohne weitere Erklärung deutlich wie ungeheuer unterschiedlich und vielfältig die „terroirs” sein müssen. Was aber der spanischen Weinkultur, trotz aller Unterschiede der „terroirs”, dennoch einen eigenen und unverwechselbaren Charakter gibt, sind die überall eher kargen Böden, die geographische Gesamtlage im Südwesten Europas und natürlich die landestypischen Rebsorten, von denen noch zu sprechen sein wird.

Wein und Musik

Die göttliche Verbindung

Es gibt einen mystischen Zusammenhang von Wein und Musik. Manchmal ergibt es sich, dass vor mir ein Glas eines guten Weins steht und aus den Lautsprechern der häuslichen Musikanlage Töne kommen, die auf eine magische Weise den Wein zu beschreiben scheinen. Oder umgekehrt: das Geruchs- und Geschmackserlebnis des Weins macht die Musik erst richtig verständlich, bzw. rückt sie in eine andere sinnliche Dimension. Diese Art von Erlebnisse haben meine Phantasie schon oft beflügelt und zum Nachdenken über die Natur der Beziehung von Wein und Musik angeregt.

Der Komponist formt die Töne aus seiner Phantasie und die Syntese von Imagination sowie musikalisch-technischem Können ist die Grundlage seiner Tonkunst. Danach bedarf es des Interpreten, der das Werk vermittelt und anderen Menschen zugängig macht. Auch der Weinmacher ist in einem ähnlichen Sinne gelegentlich ein Künstler. Allerdings ist beim Wein die Natur der Komponist. Sie legt - manchmal auch mit Hilfe des Winzers - die Bedingungen während des Wachstumszyklus der Reben fest. Die Charakteristika der Sorte und das sogenannte „Terroir” sind die Grundlagen die dem Weinmacher gleichsam als Töne zur Verfügung stehen und die er dann im Wein vermitteln und Genießern zugängig machen muss.

Neben dem Olivenöl und dem Brot gehört der Wein zu den geheiligten Nahrungsmitteln der mediterranen Kultur. Ihm waren Gottheiten gewidmet zu deren Tempelfeiern immer Musik gespielt wurde. Auf den großen Dionysos-Festen im antiken Griechenland erklangen die Leiern und Auloien, jene klarinettenartigen Doppelrohrinstrumente, deren Bläser auf attischen Vasen häufig dargestellt wurden. Später, in Rom, begleiteten Tamburine, Becken und Pauken die berühmt-berüchtigten Bacchanalien. Wie ich schon angedeutet habe, gab es den Tanz und Gesang der Bacchantinnen - in etwas abgewandelter Form - sogar noch im moslemischen al-Andalus. Die erwähnten Sängerinnen des Ibn al-Kattani begleiteten den offiziell verbotenen Weingenuss in seinem Palast. Weinlieder haben im Übrigen über viele Jahrhunderte und in vielen Kulturen versucht die unseligen Folgen des übermäßigen Weintrinkens zu entschuldigen bzw. häufig auch zu verharmlosen.

Außer der Verbindung von Musik und Wein, als Ausdruck einer ungehemmten Lebensfreude, gibt es aber noch jene mystische Stufe des Genusses beider. Ich meine die oben erwähnten emotionalen Assoziationen von Wein und Musik. Als eines unter vielen anderen Beispielen für die sinnlichen Beziehungen, von denen ich spreche, sei die berühmte Champagner-Arie des Don Giovanni genannt. Die übersprudelnde Musik Mozarts führt nicht nur lautmalerisch die munter aufsteigenden Bläschen im Glas vor Augen sondern hinterlässt unwillkürlich auch den fruchtig-prickelnden Geschmack eines „Dom Perignon” oder einer „Grande Dame” auf der Zunge. Die tiefe Heiterkeit und die filigrane Struktur des Allegro aus Beethovens „Frühlingssonate” lassen in meiner Nase die eleganten und zarten Duftnoten eines gut gereiften Riojas emporsteigen und in Liszts Tongemälde „Zypressen der Villa d´Este” sehe ich die impressionistischen Reflexe eines großen Burgunders im bauchigen Glas. Derartige Verbindungen von Musik mit Duft- bzw. Geschmackserlebnissen sind in ihrer Zahl und Intensität schier unendlich und es wundert mich eigentlich sehr, dass man nicht schon längst einen Begriff, wie z.B. „Ton-Gourmandise” (analog zur „Lautmalerei”) dafür gefunden hat. Weinfreunde, die Freude an der Musik haben, wissen natürlich, dass etablierte Begriffe der deskriptiven Weinsprache häufig auch auf die Musik passen. Man denke nur an Eigenschaftswörter wie „ausdrucksvoll”, „elegant”, „feurig”, „gefällig”, „harmonisch”, „kräftig”, „lebendig (vivace)”, „leicht”, „markig”, „rassig”, „schwer”, „tief”, „voll”, „wuchtig” und „zart”. Alleine der Klang dieser Worte, die eigentlich Charaktereigenschaften des Weins beschreiben sollen, ruft unweigerlich musikalische Assoziationen hervor.

Wenn es nicht gerade richtige „Weinberge” mit entsprechenden Steillagen sind, spricht man im Weinbau ja häufig auch von „Rebgärten”. Ich finde, dass dies ist eine sehr poetische Beschreibung ist, denn der Begriff „Garten” beinhaltet ja immer ein gestalterisches Element. Der Rebstock als künstlerisches Ausdrucksmittel in der geformten Landschaft ist ein schönes Konzept und erinnert mich an die Musik: „Noches en los Jardines de España”, Nächte in spanische Gärten, eine Komposition von Manuel de Falla. Die glühende Sinnlichkeit der Musik de Fallas steht - wie kaum eine andere - für das Feuer, die Ausdrucksstärke und die Rasse spanischen Rotweins.

Eine der schönsten bildlichen Darstellungen von Wein und Musik findet sich in der Madrider Thyssen-Bornemiza-Sammlung. Das Bild wurde um 1624 von dem Holländer Gerrit van Honthorst aus Utrecht gemalt. Er war ein Zeitgenosse von Velazquez und ganz unwillkürlich erkennt man eine gewisse Ähnlichkeit mit dessen Bacchus-Bild im nahegelegenen Prado. Nach allem was ich von der Biographie des Malers erfahren konnte, scheint es aber eher unwahrscheinlich, dass Honthorst Velazques bzw. seine Bilder kannte. Der Titel des Ölgemäldes heißt „Fröhlicher Violinist mit Weinglas” und zeigt einen jungen Mann, in kostbaren Kleidern und einem von Federn besetzten Hut, der eine Violine unter seinem linken Arm hält und einen mit Wein gefüllten Noppenbecher hoch erhoben hat. Das Thema Wein

und Musik wird über die Person des Trinkers inszeniert. Das Licht spielt dabei eine zentrale Rolle. Es fällt von links in das Bild ein und beleuchtet grell Arm, Gesicht und Schulterpartie des Mannes. Er wendet sich dem Weinglas zu. Die Rötung seiner Nase und Wangen spielt auf den Weingenuss an. Der hochgehobene Pokal, auf den der Violinist in freudiger Erregung schaut, und sein Instrument auf der anderen Seite der Diagonale bilden eine nicht zu übersehende ideelle Einheit. Als Betrachter weiß ich sofort, dass der Musiker nach dem ersten Schluck das Glas abstellen und zum Spiel auf der Geige ansetzen wird. Diese Erwartung verleiht dem Bild Spannung und gibt ihm Leben.

Bauernweisheiten

Spanische Sprichwörter rings um den Wein

Durch die Beschäftigung mit Spanien und seinem Wein habe ich gelernt, dass dieses Getränk dort seit Jahrhunderten nicht nur ein beliebtes Genussmittel, sondern auch ein ganz wichtiger Bestandteil der täglichen Nahrung war. Wein enthält neben Kalorien auch Vitamine sowie Mineralien und ist damit ernährungsphysiologisch eine gute Ergänzung des Essens. Es wird ja sogar behauptet, dass dieser Nahrungsaspekt die primär treibende Kraft bei der Entwicklung des Weins gewesen sein soll. Die Bedeutung, die dem Wein im spanischen Alltagsleben früherer Zeiten zukam, drückt sich in einer schier unüberschaubaren Zahl von Sprichwörtern aus. Ihre Sprache ist häufig recht altertümlich, aber dies macht gerade ihren Charme aus. Meist spiegeln sie Bauernweisheiten wider, die dem Weinmacher helfen sollten die Qualität des Weines im jeweiligen Jahr vorauszusagen. Ich möchte hier, um Gottes Willen, nicht alles wiedergeben was ich in den verschiedenen Quellen gefunden habe, nur einiges was typisch ist und den Charakter und - für den des Spanischen mächtigen Leser - die Sprache dieser Sprüche widerspiegelt. "Abril frio, mucho pan y poco vino" (Ein kühler April bringt viel Brot aber wenig Wein), "Agua de por San Juan, quita vino y no da pan; por agosto, ni pan ni mosto" (Regen am Johannestag [24. Juni] verdirbt den Wein und gibt kein Brot; genau wie der Regen im August) oder "Día de San Martino, prueba tu vino" (Am Martinstag [11.November] sollst Du Deinen Wein probieren). Diese und ähnliche Volkssprüche illustrieren sehr bildhaft die Bedeutung des Weinan- und Weinausbaus im einstigen Leben der spanischen Landwirte. Reine Weinbauern, bzw. Winzer gab es in früheren Jahrhunderten nicht. Der Weinbau war immer ein Teil der gesamten Landwirtschaft. Alle weinbauenden Völker haben übrigens solche oder ähnliche Sprüche gehabt. Auch in Deutschland gab es sie in großer Zahl. Man erinnere sich zum Beispiel an „Ist Sankt Pankratius [12. Mai] schön, wird guten Wein man sehn” oder „oh heiliger Sankt Veith [15. Juni], regne nicht, dass es uns nicht an Obst und Wein gebricht”.

Viele spanische Sprüche beziehen sich auch auf die Trinkbarkeit des Weines. "Carne de hoy, pan de ayer, vino de antaño" (Fleisch von heute, Brot von gestern, Wein vom letzten Jahr) beschreibt wann Fleisch, Brot und Wein am besten zu genießen sind. Diese Aussage bezieht sich vermutlich auf die Bekömmlichkeit der jeweiligen Nahrungsmittel, insbesondere natürlich in den Zeiten als Kühlhäuser für Fleisch noch nicht existierten. Es zeigt aber auch, dass man in Spanien reifen Wein besonders genoss, was uns einen Hinweis darauf gibt, dass die Weine - bei den damaligen Kellertechniken - samt und sonders oxydiert gewesen sein müssen, was man wohl auch seinerzeit geschmacklich bevorzugte. Dazu passt das Sprichwort "La mayor señal de agua es no haber para vino" (Das wichtigste Merkmal des Wassers ist, dass es nicht für den Wein da ist). Der reife Wein sollte nicht mit Wasser verdünnt werden sondern in seinem natürlichen, und vermutlich recht alkoholreichen, Zustand genossen werden. Noch heute findet man bei den Weinbauern in den ländlichen Gegenden Spaniens die Meinung, dass das einzige Qualitätsmerkmal für einen

guten Wein sein Alkoholgehalt sei. Allerdings war in anderen mediterranen Ländern das Verdünnen des Weins mit Wasser auf Trinkstärke durchaus eine sehr weit verbreitete Praxis. Die Bevorzugung des Weins gegenüber dem Wasser drückt sich auch in Ablehnung des Wassers durch die Fliege in einem Gespräch mit dem Frosch aus: "más vale morir en el vino que vivir en el agua" (es ist besser im Wein zu sterben als im Wasser zu leben) sagt sie zu ihm in dieser Mini-Fabel. Noch drastischer drückt das nachfolgende Sprichwort die Verachtung für das Wasser im Verhältnis zum Wein aus: „El agua hace mal, y el vino hace cantar” (Wasser tut Dir nicht gut und Wein läßt Dich singen). Schließlich sei noch auf andere Aussprüche wie z.B. "Cada cuba huele al vino que tiene" (Jedes Fass riecht nach dem Wein den es beinhaltet) hingewiesen. Dies ist natürlich im übertragenen Sinne zu verstehen und bedeutet, dass man seinen Charakter nicht verleugnen kann.

Zum Thema Wein und Ernährung gibt es ebenfalls unzählige Sprichwörter. Wie ein roter Faden zieht sich durch ihre Aussagen die gute Verbindung von Brot und Wein. "Amigo por amigo, el buen pan y el buen vino" (zwei Freunde, gutes Brot und guter Wein). "En pan cortar y vino echar, bien veo quién me quiere bien y quién me quiere mal" (Beim schneiden des Brotes und beim einschenken des Weins erkenne ich wer mich mag und wer nicht). "El vino por el color, y el pan por el olor, y todo por el sabor" (Der Wein für die Farbe und das Brot für den Duft, beides zusammen für den Geschmack). Natürlich erkennt man in diesen Aussagen, die den Zusammenhang von Wein und Brot betonen, die christlichen Wurzeln Spaniens. Brot und Wein sind ganz eng mit dem biblischen Abendmahl verbunden. Wie an dieser denkwürdigen Veranstaltung Wein und Brot die Verbindung Christi mit seinen Jüngern symbolisierte, wird auch in den Sprichwörtern immer wieder die Qualität zwischenmenschlicher Beziehungen mit dem Genuss dieser beiden in Verbindung gebracht. Man erkennt seinen Freund eben an der Art und Weise wie er Brot und Wein mit einem teilt.

Im Alltag der mediterranen Esskultur waren es weniger die mystischen Beziehungen zu den Nahrungsmitteln sondern die ökonomische Zwänge die Brot, Wein und den dritten im Bunde - das Olivenöl - als wichtigste, und vor allem bezahlbare, Kalorienquellen für den arbeitenden Menschen zusammenbrachten. Was einst Wissen vieler Generationen rund um das Mittelmeer war, wird heute auch in unseren Breitengraden langsam entdeckt. Die Ernährungswissenschaftler und Mediziner sprechen von den Vorzügen der Mittelmeerküche, die für unser körperliches Wohlbefinden, und letztlich auch unsere Lebenserwartung, so gut sein soll. Sie geben damit den genannten drei Grundnahrungsmitteln aufs Neue jene Dominanz, die sie im gesamten Mittelmeerraum über viele Epochen schon immer hatten. Welche Bedeutung dabei dem Wein zukommt ist in den vielen wissenschaftlichen Ausführungen der letzten Vergangenheit zum Verhältnis von Weinkonsum und Gesundheit, bzw. im nächsten Kapitel, nachzulesen.

Gesundheit

Leben Weintrinker wirklich länger und besser?

Freunde und Bekannte, die meinen Lebenslauf mit seinem medizinisch-wissenschaftlichen Hintergrund kennen, haben mich immer wieder nach meiner Meinung in der aktuellen Diskussion zum Thema Wein und Gesundheit gefragt. Es ist eigentlich selbstverständlich, dass man sich als Weingenießer und Arzt eine Meinung über diese Zusammenhänge verschafft hat. Dass Wein, genau wie andere alkoholische Getränke, krankmachen kann, ist eine Binsenweisheit. Das soziale Elend, in das „Säufer” abrutschen können, ist schon von William Hogarth Anfang des 18. Jahrhunderts trefflich in Kupferstichen festgehalten worden. Viele Künstler haben sich damit beschäftigt die Grauen der Alkoholabhängigkeit darzustellen. Die körperlichen und

seelischen Schäden, die sich ein Mensch durch Alkoholmissbrauch zufügen kann sind immens und hinlänglich bekannt. Stellt das Genussmittel Alkohol aber wirklich eine Ausnahme dar, oder bergen nicht alle Genüsse letztlich die Gefahr der Sucht in sich, mit all ihren sozialen Konsequenzen? Es gibt Menschen, die sich buchstäblich zu Tode fressen, so wie es Zeitgenossen gibt, die dem Spiel verfallen. Sex kann zur Sucht werden, der Menschen verfallen. Viele, häufig auch als „harmlos" eingestufte Drogen setzen Suchtpotentiale frei, die unter bestimmten Umständen schwer beherrschbar werden. Man denke beispielsweise an die unzähligen „Tranquilizer-" oder an die „Schmerzmittelsüchtigen" in unseren westlichen Gesellschaften. Trotz aller Ekzesse würde niemand auf die Idee kommen das Essen, Kartenspiele oder Sex zu verbieten, ebenso wenig wie Allerweltsmedikamente aus dem Verkehr zu ziehen.

So wie ein gutes Essen, guter Schlaf oder Schmerzfreiheit das Wohlbefinden eines Menschen steigern können, kann moderater Wein- oder Alkoholkonsum die Lebensqualität verbessern. Auch dies ist eine uralte Erkenntnis und bedarf eigentlich keines Kommentars. Die pharmakologischen Wirkungen des Alkohols, nämlich der Abbau von Hemmungen und die Aufhellung des Gemütszustandes sind zu dem geworden was ich an anderer Stelle mehr oder weniger als „Kulturgut" definiert habe. Dem Alkohol im Wein kam dabei immer eine besondere Bedeutung zu, weil er als das feinste, teuerste und künstlerischste (von Kunst = Können) alkoholhaltige Produkt galt. Diese Einsicht brachte, und bringt auch heute noch, eine natürliche Beschränkung des Alkoholkonsums bei Weintrinkern mit sich. Damit konnte man über Jahrhunderte, ja Jahrtausende, gut leben - bis zum November 1991. Damals wurde in den USA in der weit beachteten Fernsehsendung mit dem Titel „60 minutes" die Frage gestellt warum die Sterblichkeit der Amerikaner an Herz-/Kreislauferkrankungen deutlich höher ist als die der Franzosen, obwohl letztere ebenso deutlich mehr fett- bzw. cholesterinhaltige Nahrung zu sich nehmen. Diese Feststellung widersprach allen wissenschaftlichen Erkenntnissen über die Zusammenhänge von Diät und Krankheitsrisiko. Die Lösung dieses als „The French Paradox" apostrophierten Rätsels schien auf der Hand zu liegen: die Franzosen tranken einfach statistisch signifikant mehr Rotwein als die Amerikaner. Schon am Tage nach der Sendung wurden die Weinläden in den USA gleichsam geplündert. Jeder wollte ab sofort von der guten Wirkung des Weins auf die Gesundheit profitieren. Als man kürzlich sogar den chemischen Stoff im Wein mit dem phantasielosen Namen "Resveratrol" als einen der Wohltäter für die Herzkranzgefässe und Vorbeuger von Krebserkrankungen erkannte, haben ein paar clevere Chemiker an der Universität von Barcelona vergleichende Untersuchungen über den Gehalt dieser Substanz in spanischen und anderen Weinen angestellt. Und siehe da, der spanische Wein hatte durchweg den höchsten Gehalt an dieser Wunderchemikalie! Ob dies allerdings für den Menschen von Bedeutung ist, ist bislang völlig offen. Ja, man weiß noch nicht einmal ob Resveratrol bei Weintrinkern tatsächlich im Blut nachzuweisen ist - eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass es überhaupt eine Wirkung entfalten kann.

Es ist nicht etwa so, dass die Franzosen deutlich länger als die Amerikaner leben, sie sterben nur etwas weniger an Herzinfarkten oder anderen Gefäßkomplikationen. In anderen Worten, sie sterben an anderen Erkrankungen, wobei die - häufig auch alkoholbedingte Leberzirrhose- eine besondere Rolle spielt. Aber clevere Marketing-Strategen der amerikanischen Weinindustrie haben nur den ersten Teil der story aufgegriffen und Wein zum Gesundheitsprodukt erklärt („a glass a day keeps the doctor away"). Eine nur in den Vereinigten Staaten vorstellbare Weinlobby hat weitere Studien induziert und finanziert, die alle zum Ziel hatten die Hypothese von der gesundheitsfördernden Wirkung des Weins zu beweisen. 1995 kam schließlich der Durchbruch: das staatliche „Center for Nutrition Policy and Promotion" gab neue „Dietary Guidelines for Americans" heraus in denen erstmals offiziell anerkannt wurde, dass mäßiger Weinkon-

sum gesundheitsfördernd sei. Die Wirkung des Weins bekam damit in der amerikanischen Medizin eine ganz neue Dimension, sie wurde de facto der eines Arzneimittels gleichgesetzt. Völlig unklar bleibt allerdings ob es spezifische Faktoren im Wein gibt, die den positiven Effekt kleiner Alkoholmengen verstärken. Im Übrigen kann man die Logik des „French Paradox" hinterfragen, denn in den vergangenen 20 Jahren ist der Weinkonsum in Frankreich um mehr als 30 % gesunken. Während der gleichen Zeit ist die Sterblichkeit an Herz-/Kreislauferkrankungen nicht etwa gestiegen, wie man der Theorie nach eigentlich erwartet hätte, sondern sie hat sich ebenfalls um 25 % vermindert. Noch ein „French Paradox"?

Außer auf das Herz-Kreislaufsystem werden dem gemäßigten Weingenuss noch andere gute gesundheitliche Wirkungen nachgesagt. Wissenschaftler der bekannten Harvard-Universität haben in einer langjährigen Studie herausgefunden, dass regelmäßiger, moderater Weinkonsum neben seiner Schutzwirkung bei Herzerkrankungen auch den Diabetes Typ 2 verhindern kann. Diese Erkrankung tritt vorwiegend in der zweiten Lebenshälfte auf und wird allgemein als „Altersdiabetes" apostrophiert. Außerdem haben je eine Studie aus Bordeaux und aus Rotterdam ergeben, dass - wiederum mäßiger - Weinkonsum bei Menschen über 55 Jahren vorzeitige Demenz (geistiger Abbau) verhindern hilft.

Jeder Pharmakologe, d. h. jeder, der sich mit den Wirkungen von Arzneimitteln beschäftigt, weiß dass eine Droge ihre positive Wirkung nur in einem scharf begrenzten Dosisbereich ausübt. Zuwenig tut nichts und zu viel zeigt Nebenwirkungen. Als nun zu den bekannten negativen Wirkungen des Alkohols auch messbare positive Wirkungen hinzukamen, musste es - analog zu einem Arzneimittel - auch einen definierten Dosisbereich geben in dem diese auftraten. Damit wurde die Frage aufgeworfen „wieviel soll oder darf man eigentlich trinken um gesund zu bleiben?" Auf medizinischen Kongressen zu diesem Thema wird diese Frage immer wieder heiß diskutiert. Das Wissen, auf dem mögliche Dosisempfehlungen für den täglichen Weinkonsum beruhen, stammt immer aus klinischen Studien, in denen Patienten mit definierten Krankheiten nach ihren Trinkgewohnheiten gefragt werden. Diese Angaben werden dann mit denen einer entsprechenden Kontrollgruppe, d.h. gesunden Menschen, verglichen. Aufgrund vieler solcher Studien kam die Weltgesundheitsorganisation (WHO) 1997 zum Schluss, dass der Konsum von 10-30 Gramm Alkohol am Tag unbedenklich sei. Bei dieser Menge kann es zu der bereits erwähnten „vorbeugenden" Wirkung auf das Herz und die Gefäße kommen. Wohlgemerkt, „kann", muss aber nicht. Andere Organe, wie z.B. die Leber können bereits auf jede, noch so geringe Menge Alkohol negativ reagieren. Die empfohlenen zehn bis dreißig Gramm Alkohol entsprechen mehr oder weniger einem bis zwei „drinks", d.h. 1 - 2 Gläser Bier, 1 - 2 Gläser Wein oder ein bis zwei Schnäpsen. Bei der Größe der Gläser reden wir hier immer von den in der westlichen Welt üblichen Standardgrössen für das jeweilige Getränk. Das ist, weiß Gott, nicht viel was dem Weinfreund da „offiziell erlaubt" ist.

Man kann allen epidemiologischen Untersuchungen entgegenhalten, dass allein die Methodik zur Datenerhebung häufig schon fragwürdig ist und, im besten Fall, immer nur Annäherungswerte ergibt. So ist es leicht vorstellbar, dass Patienten ihre Trinkgewohnheiten bewusst herunterspielen und dass die sich daraus ergebenden Empfehlungen viel zu niedrig liegen - eine Vermutung, die von vielen Ärzten bestätigt wird. Weiterhin können andere Faktoren Ergebnisse vortäuschen. Was damit gemeint ist soll am folgenden Beispiel erläutert werden: Es gibt eine Statistik, die besagt, dass französische Doktoren wesentlich häufiger als ihre Kollegen in den europäischen Nachbarländern s.g. Lipidsenker verschreiben (Lecomte, Th. and Paris, V.: Consommation de pharmacie en Europe, Allemagne, France, Italie, Royaume-Uni. CREDS, 1994). Franzosen schlucken von diesen Pillen etwa 15 mal so viel wie die Engländer oder 5 mal so viel wie die Italiener. Nun ist der Sinn dieser Arzneimittel erhöhte Cholesterin- und Trigyzeridspiegel im

Blut zu senken um damit das Risiko von Herzkranzgefäßerkrankungen zu mindern. Wie wäre es wenn das „French Paradox" nur eine epidemiologische Bestätigung der Wirksamkeit dieser Maßnahme ist? Gut für die Pharmaindustrie aber traurig für den Weinfreund. Deshalb hat wohl bisher kaum jemand auf diese möglichen Zusammenhänge hingewiesen.

Ich glaube aber, dass es für den praktischen Alltag des Weinfreundes überhaupt nichts bringt in das komplizierte Vorhaben einer Datenanalyse der „Wein- und Gesundheitsstudien" einzusteigen. Der Sachverhalt ist so komplex, dass es auf jeden Fall unzulässig ist einen einzigen Faktor, wie die Herz-Kreislauferkrankungen, gesondert zu betrachten. Wichtig ist die Gesamtheit aller Einflüsse, die der Alkoholkonsum auf unsere Gesundheit hat. Wahrscheinlich ist das „French Paradox" purer Euphemismus, d.h. es ist ein verschleiernder Hüllbegriff für etwas was es im richtigen Leben gar nicht gibt. Allerdings griffig genug um von der, vornehmlich angelsächsischen, Weinindustrie bis an den Rand der Seriosität ausgeschlachtet zu werden. In den USA ließ sich der Rotweinkonsum damit bis in nie gekannte Höhen steigern und fast alle Weinproduzenten haben weltweit davon profitiert. In allen weintrinkenden Ländern haben sich Gesellschaften zum Thema „Wein und Gesundheit" gebildet, die Aktivitäten fördern, die das Vorurteil vom Wein als Medizin bestätigen wollen. Unter dem Deckmantel der „Wissenschaftlichkeit" werden den medizinisch unbedarften Mitbürgern Inhalte verkauft, die in ihrer apodiktischen Absolutheit nicht stimmen. Auch die einschlägige Publizistik bläst ins gleiche Horn. Einen kritischen Artikel mit dem Inhalt des hier zu Papier gebrachten in einer Weinzeitschrift unterzubringen, dürfte selbst für den gewieftesten Journalisten schwierig sein.

Dabei haben wir Weinfreunde die Apologetik unserer Zuneigung zu diesem Genussmittel wirklich nicht nötig. Wir brauchen das „French Paradox" nicht zur Rechtfertigung unserer Liebe zum Wein. Wie jeder ekzessive Genuss, ist selbstverständlich auch das Weintrinken potentiell gefährlich. Man muss sich des individuellen Gesundheitsrisikos sehr bewusst sein. Das gilt aber in gleichem Maße für alle Aktivitäten im Leben. Nicht mehr Auto zu fahren weil das Unfallrisiko höher als beim Wandern ist, wäre so töricht wie keinen Wein mehr zu trinken, weil sich z.B. das Risiko einer Lebererkrankung dadurch erhöht. Wir haben gelernt die Risiken unseres Lebens abzuschätzen und das muss auch für unsere Trinkgewohnheiten gelten. Ältere und erfahrene Menschen haben es da naturgemäß leichter. Der verantwortungsvolle Umgang mit unserer eigenen Gesundheit beinhaltet u.a. auch das Wissen um die positiven und negativen Wirkungen des Alkoholgenusses. Weintrinker sind mündige Menschen, sie brauchen keine globalen Empfehlungen über Quantitäten die sie genießen dürfen. Das wissen sie selbst am allerbesten.

Der Erkenntnisgewinn durch Forschung darf sich beim Wein nicht nur auf die positiven Wirkungen beschränken. Ein Beispiel soll zeigen was damit gemeint ist. Seit langem wissen besonders empfindliche Weintrinker, dass ihnen Rotweingenuss verschiedene Beschwerden verursachen kann. Hautrötungen, Blutdruckabfall, Anstieg der Herzschlagfrequenz und Sodbrennen sind nur die geringeren Übel. Schlimmer sind da schon regelrechte Asthmaanfälle und Migräneschübe. Gemeinsame Ursache all dieser Symptome sind die s.g. biogenen Amine, die - wie man heute weiß - im Wesentlichen aus Aminosäuren während der malolaktischen Gärung entstehen. Der wichtigste Vertreter ist das sehr gefäßaktive Histamin. Um den Wein verträglicher zu machen, wird über Vinifikationsmethoden gearbeitet, die diese Substanzen entweder gar nicht, oder nur in sehr kleinen Mengen, entstehen lassen. Die Vielzahl der biochemischen Prozesse, die während des Weinmachens ablaufen, zu verstehen und richtig zu steuern, hat mit Manipulation des Naturproduktes nichts zu tun, sondern wird die Freude des Weinliebhabers weiterhin erhöhen.

Übermaß

Die Weinkultur als ein Alibi für den Suff?

Nach diesem „medizinischen" Exkurs ist es mir ein Bedürfnis ein paar - zugegebenermaßen sehr subjektiv gefärbte - Bemerkungen über einen besonderen Typus von Weinkonsumenten von mir zu geben. In unserem Verständnis ist Weinkultur natürlich etwas anderes als der Ursprung des Wortes, der lateinische Begriff "viticultura", vermuten ließe. Dieser ist eigentlich nur eine weitere Spezifizierung der "Agricultura", des Ackerbaus. Weinkultur ist aber weit mehr als der Anbau von Rebstöcken, sie hat etwas mit Zivilisation zu tun. In der "civitas", in der Stadt, fand die Verfeinerung der Sitten und des Geschmacks statt. Hier wurde vermutlich aus verdorbenem, weil vergorenem, Rebensaft schließlich das Genussmittel Wein. Bach, Balzac, Böcklin, Cervantes, Dostojewski, Goethe, Händel, Hemingway, Kafka, Lessing, Mozart, Rilke, Whitman und eine weitere, schier unübersehbare, Schar von Musikern, Schriftstellern und bildenden Künstlern aus aller Herren Länder haben dem Wein in ihren Werken gehuldigt. Ich brauche nicht in die Tiefe zu gehen, denn es ist genug über diese Titanen der Künste und ihre Beziehungen zum Wein geschrieben worden. Immer wieder hat man sie als Zeugen für die Wohltaten des Weins angeführt.

Ich hatte einmal ein, wie ich glaube, ganz typisches Weinerlebnis. Zusammen mit ein paar anderen Weinfreunden saßen wir um den großen Esstisch herum auf dem einige appetitliche "tapas", spanische Appetithappen, herumstanden. Der Gastgeber erklärte was er da gerade in das großbauchige Dekantierglas gekippt hatte. Einige Mitglieder der Tafelrunde stießen ein gequältes "Aaahhh" aus und ließen ihre Nasen im Glas verschwinden. Nach einer Weile unterbrach ein Mutiger die andächtige Stille und begann über die Rioja, Tempranillo, Holz und das Alter des Weins zu philosophieren. Mein Nachbar nickte beipflichtend und fing an von der Lage zu reden. Das Getränk stamme aus dem Nachbardorf eines anderen Dorfes in der Rioja, durch das er vor zwei Jahren mit dem Fahrrad gekommen sei. Ich stellte mir vor, der etwas schmächtige Tischgenosse könne möglicherweise Lehrer sein. Sein dozierender Tonfall und die vielen ungeordneten Wahrheiten über Spanien, die er ungeniert von sich gab, ließen das jedenfalls vermuten. Ich sah ihn radelnd vor mir, mit Hosenklammern an den Beinen und einer ziemlich lächerlichen Kopfbedeckung. Ein Biedermann, der vieles auswendig gelernt hatte.

Das Gespräch wurde grundsätzlicher und hochtrabender, einige Nasen hatten sich schon gerötet, die europäische Kultur wurde angesprochen und welche Bedeutung der Wein in ihr hatte. Je weiter der feuchte Abend fortschritt, desto mehr glich die Runde einem Stammtisch. Anstatt über Politik oder Fußball wurde über Wein philosophiert. Man redete esoterisch von den Geheimnissen der Winzer und Weinmacher und als man sich voneinander verabschiedete, tat man dies im Bewusstsein heute Abend wieder stundenlang "gearbeitet" zu haben.

Weinkultur als Alibi für den Suff? Diese Frage begann mich nach diesem Abend zu beschäftigen. War die Veranstaltung mit ihren großartigen Weinen letztlich nicht doch nur eine Rechtfertigung für den begehrten Alkoholrausch? Was der Penner durch Wermuth, Brandy oder Bier erlebt, besorgt beim wohlhabenden Bürger teurer Wein. Während der Säufer auf der Straße eigentlich ein schlechtes Gewissen haben sollte, ist der gute Bürger entschuldigt, denn er hatte sein Bewusstsein auf "Kultur-Konsum" geschaltet. In diesem Zusammenhang sehe ich auch einen Teil der Debatte über die gesundheitlichen Wohltaten des Weingenusses. Ich vermute, dass die Gesundheitsdiskussion auf etwas subtilere Art auch im Schilde führt den Suff gesellschaftsfähig zu machen. Dahinter steht eine mächtige Getränkeindustrie, die ihren Absatz zu sichern versucht. Dass dafür alle Mittel recht sind wissen wir aus anderen Zusammenhängen.

Der Weinrausch hat in unserer Gesellschaft schließlich eine lange Tradition. Die Menschen im Gemälde der barocken Austernesser von Jean-Francois de Troy (1679 - 1752) sind bereits die direkten Vorläufer von mir und meinen Zechkumpanen. Damals war der gerade aus der Taufe gehobene Champagner etwas ganz besonderes und teueres. Die über das ganze Bild verstreut herumliegenden leeren Flaschen zeugen von den Mengen, die die illustre Party bereits konsumiert hat und lassen auf den Zustand der Teilnehmer schließen. Die rot angelaufenen Gesichter jedenfalls sprechen für sich. In seinem 1903 erschienenen und immer noch äußerst lesenswerten Buch „Das häusliche Leben der europäischen Kulturvölker vom Mittelalter bis zur zweiten Hälfte des XVIII Jahrhunderts" beschreibt Dr. Alwin Schultz die enorme Prasserei, die im 13. Jahrhundert Fürsten und Adel in ganz Europa betrieben haben. Mit der Ausbildung des Bürgertums griff sie auch auf diese Gesellschaftsschicht über. In diesem Zusammenhang wird z.B. eine Quelle zitiert in der bei einem Abendessen mit 12 Personen in Nürnberg am 25. November 1525 folgendes verzehrt wurde: „Saukopf und Lendenbraten in saurer Sauce. Forellen und Äschen. 5 Rebhühner, 8 Vögel, als Braten ein Kapaun. Hecht in Sülze. Wildschweinfleisch in Pfeffersauce, Käsekuchen und Obst. Pistaziennüsse, Latwergen. Lebkuchen und Konfekt. Dazu tranken die zwölf Teilnehmer so viel Wein, dass auf den Mann 2 ½ Liter kamen". Dieses Mahl war sicher kein Einzelfall und seine Schilderung hält uns plastisch vor Augen, dass die „Trunksucht" in Deutschland, England und Frankreich im 16. Jahrhundert zu einem echten sozialen Problem geworden war. Dabei spielte allerdings weniger der Wein, zumindest in den beiden erstgenannten Ländern, als das Bier eine wesentliche Rolle.

Ein großer Kenner der menschlichen Psyche war Michel de Montaigne. Er lebte in der Mitte des 16. Jahrhunderts und sein berühmtestes literarisches Werk sind die „Essais", eine Textsammlung zu Fragen des Lebens aus der eine enorme Lebenserfahrung und Aktualität spricht. Montaigne hat sich auch mit der „Trunksucht" beschäftigt und in diesem „Essai" lesen wir voller Erstaunen, dass sich die Deutschen ganz besonders gerne diesem „ganz und gar leiblichen und erdgebundenen" Laster hingeben. „Der ärgste Zustand des Menschen ist der, in dem er das Bewussein und die Beherrschung seiner selbst verliert. Und man sagt davon unter anderen Dingen, wie der gärende Most in einem Fasse alles, was auf dem Boden liegt, in die Höhe treibe, so bringe der Wein bei denen die sich ihm übermäßig hingegeben haben, die verborgensten Geheimnisse zum Vorschein". Aus diesen Zeilen klingt unverhohlen Kritik am Säufer heraus. Aber Montaigne hat auch einen guten Ratschlag für den Vieltrinker, „Feinschmeckerei und sorgfältiges Kosten der Weine sind dabei fehl am Orte. Wenn ihr eure Lust darin sucht, zur Gaumenweide zu trinken, so setzt ihr euch der Unlust aus, oft sauer zu trinken. Man muss eine gemeinere und anspruchslosere Zunge haben. Um ein guter Trinker zu sein, darf man keinen so zarten Gaumen besitzen." Und er fährt fort: „Die Deutschen trinken sozusagen jedes Gewächs mit dem gleichen Vergnügen. Ihnen kommt es mehr darauf an, es durch die Gurgel zu jagen, als es zu schmecken. Sie kommen dabei weit besser weg. Ihre Lust ist üppiger und leichter zur Hand". Die verfeinerte Art der Franzosen Wein zu trinken erfährt hier beinahe eine versteckte Absage. Sie unterdrückt nämlich das Lustprinzip und macht von den Gaben des Weingottes „zu kümmerlichen Gebrauch". Ob diese Unterschiede zwischen französischem und deutschem Weingenuss heute noch existieren mag dahingestellt sein, eines wird aus dieser Gegenüberstellung jedoch ganz deutlich: es gab und gibt erhebliche nationale und kulturelle Differenzen zwischen den europäischen Weintrinkern. Schließlich gibt Montaigne uns sogar noch einen Hinweis auf die Quantität es Weines, die einige Menschen wohl mühelos trinken können: „Ich habe zu meiner Zeit einen großen Herren gekannt, einen Mann von hohen Taten und glanzvollen Erfolgen, der ohne Anstrengung und im Zuge seiner gewöhnlichen Mahlzeiten nicht weniger als seine fünf Lot Wein (ca. 20 Liter) leerte." Dies sind mittelalterliche Dimensionen, und ich frage mich wie der Körper jener Menschen mit diesen Flüssigkeits-

mengen fertig werden konnte. Übrigens, die große Liebe der Germanen zum alkoholischen Getränk wurde uns schon von Tacitus in seinem Buch „De origine et situ Germanorum” aus dem ersten Jahrhundert n. Chr. überliefert. Darin heißt es „dem Durst gegenüber beachten sie nicht die sonstige Mäßigkeit”.

Wir lesen wir immer wieder von der langen Geschichte, die uns den Weinkonsum überliefert hat. Ebenso lesen wir über die Religionen, in deren Liturgie der Wein eine zentrale Rolle spielt. Auch lesen wir von der Gesundheit, die vom Wein gefördert wird. Wir lesen oder reden aber kaum von der Lust, die Weintrinken erzeugt. Eher das Gegenteil scheint, zumindest äußerlich, der Fall zu sein: "Weinbrüder" in ordensbehängten, historischen Gewändern, verbreiten mönchischen Ernst und Konzentration; sie erregen eher Angst als Freude. Weinzeitschriften machen aus dem Genuss eine Wissenschaft mit kaum mehr verständlichem Fachkauderwelsch. Punktebewertungen einzelner Weine durch "Weingurus" verbreiten Vorurteile. Den wundersamen Auswüchsen der Weinliteratur unserer Tage fehlt vielfach die Sinnlichkeit in dem Maße wie den sexuellen Aufklärungswerken die Erotik abgeht.

Tapas

*Die Harmonie von Essen und Trinken***.**

„Dem unbekannten Spanier sollten wir ein Denkmal setzen. Dem, der, wer weiß wann und wo, in seine Küche ging, eine Hand voller meeresfrischer Gambas, es mögen auch einfach ein paar Scheiben einer schlichten Aubergine gewesen sein, in einen Backteig hüllte und sie frisch fritiert und ohne große Worte dem Gast zum Sherry überreichte”. Dies schrieb 1992 der erste deutsche „Drei-Sterne-Koch” Eckart Witzigmann. Zwar kennt man nicht den Namen des Erfinders der „Tapas” aber die Übersetzung des Wortes gibt uns wenigstens einen kleinen Hinweis auf seinen Ursprung. Tapa bedeutet „Deckel” und gemeint damit war wahrscheinlich jenes Stück Brot oder Wurst, das der Schankwirt dem Gast über das gefüllte Weinglas legte. Eine Sitte, die ihren Ursprung in Andalusien hatte und sich von dort über die gesamte Halbinsel verbreitete. Der in Málaga geborene Schriftsteller Juan Madrid stellt im Vorwort zu Winfried Jeniors hübschem Tapas-Buch die Hypothese auf, dass insbesondere die Militärdiktatur des Generals Primo de Rivera in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts für den Durchbruch der Tapas als „gesamtspanische” Sitte verantwortlich sei. Während seiner Diktatur fand der größte Werbefeldzug, den Andalusien in seiner Geschichte je erfahren hat, statt. Der General stammte aus Jerez de la Frontera und war ein eingefleischter Liebhaber des „Fino”, der Tapas, des Gesanges und des Tanzes seiner Heimat. Die Hauptstadt und andere Teile Spaniens erlebten in jenen Jahren eine heute kaum mehr vorstellbare „Andalusierung”. Seither wird Andalusien häufig mit Spanien gleichgesetzt, was natürlich eine ganz unzulässige Vereinfachung ist.

Die Sitte Trinken immer mit Essen zu verbinden ist sicher maurischen Ursprungs und hängt mit der spezifischen Bedeutung des Weins für die Schärfung der Sinne und der Kommunikation in diesem Kulturkreis zusammen. Darauf bin ich ja an anderer Stelle schon eingegangen. Gute Tapas können denkbar einfach sein. Alles was man benötigt sind frische Produkte und etwas Phantasie. Natürlich gibt es in Spanien auch lausige, häufig nur mit Mühe herunterwürgbare Dinge, die das Attribut „Tapa” erhalten haben. Hin und wieder aber läuft die Vorstellungskraft des Wirtes zur Höchstform auf und bietet dem Gast Genuss pur. Ich erinnere mich an eine kleine Bar in der Altstadt von Almería in der mir einmal zu einem jungen Manzanilla-Sherry eine frische Saubohnen-Schote und ein Stück völlig unbehandelter, getrockneter Stockfisch gereicht wurde. Zunächst konnte ich nicht glauben, dass diese beiden „rohen” Dinge auf dem kleinen Teller zum direkten Verzehr geeignet sein sollten. Nachdem ich nochmals nachgefragt hatte, holte ich mit den Fingern die Bohnen aus der Schote

und aß mit größtem Vergnügen ein kleines Stück des gesalzenen Stockfischs dazu. Selten war die Geschmacksharmonie einer Tapa mit dem, ebenfalls leicht salzig schmeckenden, Manzanilla vollkommener.

Es bedarf tatsächlich keiner kulinarischen Kunstgriffe oder aufwendiger Küchenspektakel gute Tapas zu bereiten. Der bereits zitierte Eckart Witzigmann ergänzt: „Man trifft sich zu einem Drink. Man reiche dazu Tapas. Das vollendet den Genuss auf die denkbar einfachste Art. Denn das spanische Original-Rezept heißt: Schau in den Garten, gehe auf den Markt und scheue dich nicht, deinen Freunden auch nur ein Ei in die Pfanne zu hauen - vorausgesetzt, du würzt und bereicherst es mit ein paar vorzüglichen Kartoffeln oder einigen sonnensatten Tomaten. Gib ihnen nicht mehr als Schinken, aber vom erlesenen Schwein. Und lass dir dazu eine vollreife Feige einfallen. Ein paar Calamares brauchen keinerlei komplizierte Rafinesse, sondern ausschließlich die Delikatesse von bestem Öl und gartenfrischer Petersilie." Witzigmann´s Tapa-Strategie ist einfach und einleuchtend: man sollte frische Produkte verwenden und mit diesen dann möglichst wenig Aufwand betreiben. So kann man die werdenden Tapas auch in vielen andalusischen Bars bewundern. Fein säuberlich liegen die Zutaten in den gekühlten Vitrinen und regen durch ihr appetitliches Aussehen die Sinne an. Zwischen all den Köstlichkeiten schimmert die üppig dunkelgrüne Petersilie hindurch und verleiht den Stillleben jene farbliche und kompositorische Dramatik, der auch große Maler seit Jahrhunderten gehuldigt haben.

Die Spanier lieben die Welt mit den Augen zu sehen, zu erfassen und zu erleben. Sie beäugen sich gegenseitig, registrieren schöne Kleidung und ein gepflegtes Äußeres. Sie begeistern sich am zufriedenen Gesichtsausdruck der Genießer. Die Ästhetik spielt im Alltagsleben eine viel größere Rolle als in unseren Breitengraden, dies merkt man nicht nur an den sommerlichen Luxus-Stränden der Costa del Sol sondern auch am Tresen der Bar zur Tapa-Zeit. In Präsentierpose stehen Sie, die Beine elegant über Kreuz, sich mit dem Ellbogen lässig an der Wand abstützend oder den Fuß auf der Fußstange der Bar ruhend, ein Glas in der Hand und die Blicke durch den Raum schweifend während sie mit ihrem Gegenüber ein Gespräch beginnen. So wie sie die Leute um sich herum mustern, sind sie sich bewusst, dass sie selbst ständig Objekte der optischen Begierde anderer sind. An der Mimik dessen, der die Bar gerade betritt erkennt man, dass es zunächst einmal gilt festzustellen, ob bekannte oder gar prominente Gesichter hier sind. Nach den Minuten des ersten, nervösen Herumschauens kann man sich auf den ursprünglichen Sinn des Hierseins konzentrieren. Nachdem man vom Wirt das volle Weinglas, oder heute auch immer öfter das Bierglas, die „caña", herübergereicht bekommen hat, ist die Standardfrage „Que tiene de tapas?". Dann wird stolz aufgezählt, eventuell hinterfragt, sich mit seinem Partner beraten und schließlich bestellt. Sie ziehen von Bar zu Bar, von taberna zu taberna oder von tasca zu tasca, so heißen die Etablissements in denen kreuz und quer durch Spanien dem himmlische Genuss von Essen und Trinken in kleinen Portionen gefrönt wird.

Spanischer Käse

Unbekannt aber verführerisch zum Wein.

Käse ist in unseren Regionen eigentlich immer ein Nachtisch. Anders in Spanien. Dort wird er sehr häufig als tapa gereicht. Spanischer Käse ist im Allgemeinen milde und geschmeidig. Er entspricht ganz und gar dem Geschmacksempfinden der Spanier, wie es auch in ihrer Küche zum Ausdruck kommt: unkompliziert und einfach, den natürlichen Geschmack betonend und nicht aufdringlich. Stark fermentierte Käse, wie Harzer, Munster oder Romadour gibt es nicht. Der Schwerpunkt der spanischen Käseproduktion liegt auf den halbharten, cremigen Sorten. Der „mahon" aus Menorca, der „roncal" aus Navarra, der „idiazabal" aus dem Baskenland und die „tetilla" aus Galizien sind bekannte Prototypen. Ein ganz spezielles Genusserlebnis ist die „torta

de la Serena”, oder „torta de Casar“ aus der Extremadura. Selbstverständlich gibt es Ausnahmen von der Regel wie den „cabrales”, ein halbfester, trockener Blauschimmelkäse der an Schärfe und Geschacksintensität den Roquefort oder Stilton bei weitem übertrifft. Auch ein uralter „manchego” aus Rohmilch bringt parmesanähnliche Schärfe und Nussigkeit auf die Zunge.

Das spanische Wort "queso" stammt natürlich genau wie der deutsche Begriff "Käse" vom Lateinischen "caseus". Der berühmte gotische Geschichtsschreiber Isidor von Sevilla glaubt, dass "caseus" wiederum "carere serum" bedeutet, was wohl heißen mag "es fehlt die Molke". Der Begriff Käse wäre dann etymologisch ein ganz logisches Wort. In Katalonien heißt der Käse "Formatge", ein Begriff der vom griechischen "fornos" abgeleitet ist und auch in anderen Sprachen (fromage, formaggio etc.) weiterlebt. Interssanterweise nennt man die Form in die man den Käse hineingibt auf kastilisch u.a. auch "formaje", was sich ebenfalls vom griechischen "fornos" herleiten soll. Diese sprachlichen Zusammenhänge sind ein Hinweis darauf, dass Käse in Spanien eine in die Antike zurückreichende Tradition hat.

Der Grundstoff, die Materia Prima, von Käse und Wein entstammt dem Boden. Das Aroma der Gräser und Pflanzen mit denen sich Kühe, Schafe oder Ziegen ernähren, findet seinen Widerhall im Geschmack des Käses. Beim Wein ist es nicht anders: Mineralien, Salze, Wasser und Nährstoffe zieht der Rebstock aus der Erde und konzentriert ihr Aroma und ihren Geschmack in der Traube. Wie ich eingangs schon erwähnt habe, berichteten früher die Seefahrer des Mittelmeeres, die Kurs auf die iberische Halbinsel nahmen, übereinstimmend, dass man die Nähe Spaniens bereits am würzigen Kräuterduft der Luft erkannte - lange bevor Land in Sicht war. Dieses Aroma Spaniens findet sich auch als ganz spezifischer "gout de terroir" im Käse und im Wein des Landes. Bei näherer Betrachtung haben Käse und Wein noch sehr viel mehr gemeinsam. Das Endprodukt entsteht sowohl bei der Milch als auch beim Traubenmost durch Gärung. Die ursprüngliche Absicht der Käse- und Weinherstellung war natürlich die leicht verderblichen, aber nährstoffreichen Grundstoffe zu konservieren.

Die besten Voraussetzungen sowohl für Weidegras und als auch für Reben sind karge, mineralreiche Böden, wie sie in Spanien fast überall vorkommen. Entsprechend alt sind die Käse- und Weinkultur Spaniens. Einen ersten Höhepunkt erlebten beide zu den Zeiten der Römer. Auch die Westgoten waren keine Kostverächter und führten die römischen Traditionen fort. Die Araber, die als die Erfinder des Käses in grauer Vorzeit gelten, haben sich in ihrem al-Andalus, wie sie Spanien nannten, auf die Technik der Milchgerinnung spezialisiert. In ihrer Epoche wurden koagulierende Enzyme u.a. in Kapern, Karden und Artischockenblüten gefunden. Auch Säure, wie Essig oder Zitronensaft wurde als effektives Koagulans entdeckt. Die Araber waren am Käse eher als Süßspeise interessiert und aus jener Epoche stammen viele süße Frischkäse-Rezepte, die noch heute äußerst beliebt in Spanien sind. Die Araber haben den überwiegenden Teil ihrer Käse aus Ziegenmilch hergestellt.

Erst mit der "reconquista" verbreitete sich vom Norden der iberischen Halbinsel Kuh- und Schafsmilch als Käsegrundstoff. Heute ist ein regelrechter "Käse-Boom" ausgebrochen. Mit dem Beitritt zur europäischen Gemeinschaft und der aufkommenden Konkurrenz aus Frankreich, den Niederlanden und Deutschland entdeckten die Spanier "ihren" Käse. Mittlerweile werden etwa 250 verschiedene Käsesorten in Spanien kommerzialisiert, mit rapide steigender Tendenz. Es lohnt sich aber auch z.B. in den Dörfern Asturiens, der Extremadura oder Andalusiens nach den im übrigen Lande völlig unbekannten, lokalen Käsesorten Ausschau zu halten. Hier kann der Reisende noch wirkliche kulinarische Entdeckungen in Sachen Käse machen.

Wein und Käse scheint auf den ersten Blick die Erfüllung geschmacklicher Harmonie schlechthin zu sein. Erstaunlicherweise denken wir

im Zusammenhang mit Käse meist zuerst an Rotwein, aber beim wirklichen "Hinschmecken" wird deutlich, dass bei weitem nicht jeder Rotwein zu jedem Käse passt. Es gibt bestimmte geschmackliche Präferenzen, die einerseits in den jeweiligen Eigenschaften der Produkte begründet sind, andererseits aber in der persönlichen Erfahrung des Verkosters wurzeln. Man kann über bestimmte Konstellationen von Käse und Wein unendlich lange diskutieren. Wirkliche Grundregeln im Umgang mit Käse und Wein gibt es nicht, ich möchte aber dennoch ein paar persönliche Vorschläge unterbreiten, denn meine Erfahrung hat mich folgendes gelehrt:

☻ - das erste und alles überragende Prinzip soll sein: es gibt keine Tabus und alles was schmeckt ist erlaubt!

☻ grundsätzlich gibt es wohl mehr Weiß- als Rotweine die zu Käse passen. Die meisten Frisch- und Rohmilchkäse sind gute Partner für junge, fruchtige Weißweine mit zarter Säure

☻ Fruchtige Roséweine können den Geschmack von frischen und etwas reiferen Ziegen- sowie zarten Blauschimmelkäsen, ganz hervorragend komplettieren

☻ Junge fruchtige Rotweine ohne betonte Tanninstruktur, ggf auf Kellertemperatur heruntergekühlt, sind perfekte Begleiter für aromatische Weichkäse.

☻ Etwas kräftigere und aromatisch bis pikante Hartkäse vertragen ohne weiteres auch wuchtigere Rotweine mit Tannin und Extraktstoffen. Man muss jedoch wissen, dass Käse sehr komplexen Weinen meist nicht gerecht wird

☻ Zu Blauschimmelkäsen vom kräftigen Typ, die häufig eine aus geprägte Süße im Hintergrund haben passen entsprechend am besten Süßweine. Nicht umsonst haben die Engländer die Kombination von Stilton und Portwein in der Welt berühmt machen können.

☻ Es ist eine bekannte Tatsache, dass Wein und Käse der gleichen Region sich im allgemeinen recht gut ergänzen, dies mag wohl mit dem "gout de terroir" zu tun haben.

☻ Häufig ist Käse ein effizienter Aufdecker von Schwächen des Weins, in kaum einem gastronomischen Zusammenhang wird der Wein so schonungslos auf den Prüfstand gestellt wie durch einen passenden Käse.

Die Landesküche

Die Geschichte bestimmt auch die Essgewohnheiten der Bevölkerung

Mancher Spanienbesucher hat Probleme mit der Landesküche. Es wird ihr nachgesagt, sie sei einfach und schmackhaft aber sehr wenig raffiniert. Dies gilt zumindest für die kastilische und die andalusische Küche. Um dem Thema wirklich gerecht zu werden muss man differenzieren. Im Baskenland und in Katalonien gibt es zwar viele kastilische Einflüsse, aber dennoch hat sich in diesen Landstrichen eine selbstständige Koch- und Esskultur entwickelt. Aufgrund der intensiven internationalen Handelsbeziehungen dieser beiden Regionen sind Rezepte aus aller Herren Länder dorthin gekommen. Im kastilischen Einflussbereich dominierte eine etwas andere Mentalität. Der Kommerz war deutlich weniger wichtig und es war die katholische Religion bzw. die entsprechende, meist wenig kosmopolitische, Weltanschauung, die auch die Essgewohnheiten der Bewohner bestimmt haben. Um die Hintergründe der „kastilischen Küche” wirklich verstehen zu können, muss man in die Geschichte zurückgehen. Nach dem Ende des "Goldenen Zeitalters", jener Epoche der kulturellen Hochblüte am Übergang vom 17. ins 18. Jahrhundert, versank Spani-

en in tiefe Provinzialität und Armut. Die Inquisition bekämpfte noch strikter als je zuvor die maurisch-jüdische Vergangenheit des Landes, und damit das kulturelle Erbe einer glänzenden Zeit. Auf diese Weise verschwand die Raffinesse endgültig aus den Kochtöpfen und gleichzeitig wurde von der katholischen Kirche Sinnenfreude jeder Art zur Vorstufe der Hölle erklärt. Parallel dazu entwickelte sich das spanische Junkertum, jene häufig nicht begüterten aber selbstherrlichen "hidalgos" erklärten die Einfachheit der Speisen und des Lebens überhaupt zur ritterlichen Norm. Das galt für Kastilien. In den anderen Regionen entwickelte sich die Küche unter äußeren Einflüssen etwas anders und es ist sicher nicht vermessen von „den spanischen Küchen” zu reden. Zwei historische Ereignisse haben über Spanien die kulinarische Welt Europas verändert: die Eroberung der Iberischen Halbinsel durch die Araber und die Entdeckung Amerikas. Durch die Araber sind ab dem 8. Jahrhundert unzählige neue Früchte, Gemüse und Gewürze in die Kochtöpfe gekommen. Dieser gastronomische Innovationsschub ist nur vergleichbar mit dem was ein paar Jahrhunderte später die „conquistadores” aus den neuen Kolonien in Mittel- und Südamerika mitbrachten.

Das Gaststättengewerbe war im europäischen Vergleich in Spanien über Jahrhunderte unterentwickelt. Auch das hat die bereits erwähnten sozialhistorischen Gründe. Abgesehen von den *posadas,* die Überlandreisenden Kost und Logis sicherten, gab es früher kaum öffentliche Speiselokale. Der "hidalgo" aß zuhause, nie mit oder unter dem Volk, dafür hatte er schließlich sein Personal. Und der kleine Mann war meist froh, wenn er überhaupt etwas zu essen hatte. Geld zum Ausgehen gab es nicht. Mitte des letzten Jahrhunderts endete der "hidalguismo" zwar offiziell, aber in der spanischen Mentalität blieb vieles von ihm bis auf den heutigen Tag erhalten. Auf dieser historischen Grundlage wird verständlich warum eine "haute cuisine" in Spanien kaum Chancen hatte. Erst der wirtschaftliche Aufschwung in den frühen 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts und die Anbindung an Europa ließ eine zahlenmäßig ausreichende Mittelschicht entstehen, die die Basis für eine Restaurantkultur bilden konnte. Sie schuf schließlich in den Großstädten den Bedarf für mehr kulinarischen Luxus, und innovative Köche begannen tatsächlich in den letzten Jahren eine spanische "alta cocina" zu kreieren.

Abraham García von Madrider Feinschmeckerrestaurant „Viridiana” ist einer von ihnen. Auf meine Frage was denn nun das Typische an der neuen spanischen Küche sei antwortete er mir überzeugt: "die regionalen Produkte, mit ihrem ganz besonderen, unvergleichlichen Geschmack, der dem "terroir" beim Wein gleichkommt. Die Raffinesse der Zubereitung muss mit der Finesse des Produktes perfekt harmonieren". In die gastronomische Zukunft seines Landes sieht er mit großem Optimismus: "Wir haben eine Vielzahl von sehr begabten Köchen in Spanien, die bereits heute das Potential unserer neuen Küche auch international darstellen können. Die Weine dazu haben wir ja schon längst."

Dennoch wissen unzählige Spanien-Besucher, dass eine arme Küche, die im Hinterland manchmal auch ohne Fleisch und Fisch auskommen muss, durchaus sehr schmackhafte Gerichte auf den Tisch zaubern kann. Auch hierbei spielt die Frische der regionalen Produkte eine ganz entscheidende Rolle. In jüngster Zeit haben sich allerdings Restaurants in den touristisch frequentierten Küstenorten auf den internationalen Geschmack ihrer Kunden eingerichtet und gelegentlich ist es dort sogar ausgesprochen schwer authentisch spanisches Essen zu bekommen. An den unzähligen "Pizzerias", "Cervecerias" und "Bocadillerias", die es mittlerweile in jeder größeren Stadt gibt, kann man unschwer erkennen, dass auch der Geschmack der Spanier selbst einem Änderungsprozess unterlegen ist.

Regionale Gerichte

Gastronomische Spezialitäten aus Neukastilien, Galicien und der Extremadura.

Man kann jeden beliebigen Gourmetführer von Spanien aufschlagen und nach den exzellent und sehr gut bewerteten Restaurants durchsuchen und immer wird man finden, dass sich die meisten davon sowohl im Baskenland als auch in Katalonien befinden. Der Grund dafür dürfte mit der Industrialisierung dieser Landstriche zusammenhängen. In den großen Wirtschaftszentren Barcelona oder Bilbao wurde schon im 19. Jahrhundert viel Geld verdient und die wohlhabende Gesellschaft konnte sich auch etwas Extravaganz in der Küche erlauben. So hat es kreative Köche in die beiden Regionen gezogen, die eine neue gastronomische Tradition begründet haben. Kreativität ist noch heute das Schlagwort mit dem man die baskischen und katalanischen Gerichte charakterisieren kann. Da es in beiden Gegenden lange Küstenstreifen gibt, spielt die Fischküche natürlich eine überragende Rolle. Obwohl es reichlich Frischfisch gibt, wird meine Lieblingsspeise aus dem Baskenland aus gesalzenem und getrocknetem Kabeljau, dem sogenannten Stockfisch oder auf spanisch „bacalao", gemacht. „El bacalao al la vizcaína" ist jene Stockfischversion, die von ihrer äußerst wohlschmeckenden, roten Soße lebt, deren Basis Paprikaschoten und Zwiebeln mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern sind. Der Bacalao selbst sollte vor seiner Verwendung nicht allzu ausgiebig gewässert werden, damit er seinen unwiederbringlichen Geschmack, der mit der Salzkonservierung zusammenhängt, nicht völlig verliert. Bacalao gibt es in ganz Spanien und es existieren so viele Rezepte wie Köche. Zwar haben die Portugiesen bereits den Anspruch auf den bacalao als Nationalgericht erhoben, aber man könnte dies mit gleichem Recht und Fug auch von den Spaniern behaupten (siehe das Kapitel „Fischküche"). In diesem Zusammenhang möchte ich die Liebhaber von gesalzenen Fischkonserven darauf hinweisen, dass es in Spanien neben dem bacalao eine schier unendliche Zahl von sogenannten „salazónes" gibt von denen die besten die als Halbkonserven eingelegten kantabrischen Anchovisfilets sind.

Anders als die baskischen und katalanischen Küstenregionen ist Neukastilien eine karge, wenig fruchtbare Gegend. Harte Arbeit ist erforderlich um Erträge aus der Landwirtschaft zu ziehen. Wein und Weizen sind anspruchslos genug um in großen Mengen angebaut werden zu können. Die Viehzucht beschränkt sich auf Schafe und Hühner und auch für die Jagd stehen nur Wachteln, Perlhühner und Kaninchen zur Verfügung. Wen verwundert es da, dass gerade von hier einige der einfachsten aber schmackhaftesten Gerichte der kastilischen Küche stammen? Die "Tortilla española" ist ein Paradebeispiel dafür. Nicht weniger einfach und geschmackvoll ist die "Caldereta de cordero", ein opulenter Lammeintopf , oder die Migas de la Vendimia, eine lokale Spezialität auf der Basis von gerösteten Brotstücken mit Schweinefleisch bzw. mit gesalzenen Sardinen. Hier, in der eintönigen Landschaft des Don Quijote mit ihren malerischen Windmühlen, ist auch die Wiege des international bekanntesten spanischen Käses: des "queso manchego". Mittlerweile wird auch der "Manchego" mit einer garantierten Herkunftsbezeichnung und entsprechender Qualitätsüberwachung hergestellt.

Die Seefahrer, die seit Urzeiten den Warenverkehr zwischen Nord- und Südeuropa aufrecht erhielten, erzählten sich wundersame Geschichten über das Hinterland als sie an Galiciens äußerstem Zipfel, dem aus dem Wasser ragenden Löwenkopf namens Kap Finisterre (lat. = Ende der Welt) vorbeischifften. Rund um diesen Felsen ist die See rau und Stürme und Unwetter haben schon manches Schiff samt Besatzung in die Tiefe gerissen. Das alte Königreich Galicien im Nordwesten ist ein wunderschönes Land und in jeder Hinsicht anders als das übrige Spanien. Hier regnet es mehr als anderswo in diesen geographischen Breiten. Entsprechend grün ist die Landschaft und man glaubt selbst im Sommer eher in Irland oder in der Bretagne zu sein als jenseits der Pyrenäen; lediglich der intensive Duft der Euka-

lyptusbäume erinnert an den Süden. Wie die Iren und die Bretonen haben auch die Galicier ihre eigene Sprache bewahrt. Der singende, leicht näselnde Tonfall ähnelt dem Portugiesischen mit dem das "gallego" tatsächlich eng verwandt ist.

Galicien war nicht, wie der Rest der Halbinsel, von den Arabern erobert worden sondern blieb Jahrhunderte lang, zusammen mit dem nördlichen Küstenstreifen, ein westgotisches Königreich. Hier formierte sich schließlich auch der christliche Widerstand gegen die Mauren. Im 9. Jahrhundert wurde das vermeintliche Grab des Heiligen Jakob (Santiago), eines Bruders des Apostel Johannes in einer entfernten Ecke Galiciens entdeckt. Schon bald setzten Pilgerströme aus ganz Europa zum "Campus Stellae" (Compostela) ein, dem Ort wo ein Stern einem armen Einsiedlermönch das Apostelgrab gezeigt hatte. Santiago de Compostela am Ende des Jakobsweges wurde schließlich Galiciens blühende Hauptstadt und ein religiöses Zentrum ganz Europas, dessen Bedeutung zeitweilig grösser war als die Roms.

Die Küstenlandschaft Galiziens ist geprägt von den großartigen "Rías", den fjordähnlichen Küstenschluchten. In ihren klaren Wässern leben Hummern, Langusten, Pfahl-, Mies- und Jakobsmuscheln, Krabben, Krevetten, Austern sowie die großartigen und mittlerweile fast unbezahlbaren "percebes" ("Entenmuscheln"). Sie alle sind meist in großer Auswahl in den "marisquerías", den Fischbars, frisch erhältlich. Die "caldereta de pescado" ist ein typischer, in vielen Variationen vorkommender Fischeintopf, der an die französische Bouillabaisse erinnert. Die Jakobsmuschel, deren Schale zum Wahrzeichen der Pilger (span. = "peregrinos") nach Santiago de Compostela wurde, ist heute so etwas wie das galizische Nationalgericht. "Conchas de peregrino" (Pilgermuscheln) findet man in beinahe jedem Restaurant. Bei einer besonders köstlichen Zubereitungsart der Muscheln werden sie in Albariño-Wein mariniert, mit Petersilie, Muskat und Knoblauch abgeschmeckt, mit Semmelbrösel bestreut und im Ofen goldbraun gebacken. Dazu ist nur ein einziges Getränk vorstellbar: ein junger weißer Albariño aus den galizischen Rias Baixas. Dieser großartige, fruchtige Weiße mit einem feinen Säurespiel harmonisiert perfekt mit den frischen Meeresfrüchten dieses gesegneten Landstrichs.

Schließlich sei noch auf die überall anzutreffende "empanada gallega" hingewiesen. Von ihr gibt es unendlich viele Arten. Ursprünglich waren die "empanadas" (gefüllte Teigtaschen) eine Speise der armen Leute. In ihnen konnten mühelos sämtliche Reste vorangegangener Mahlzeiten verwertet werden. Mittlerweile haben sie sich zu einer Delikatesse gemausert: sie werden u.a. mit kleinen Flussaalen, Thunfisch, Krabben, Sardinen, Jakobsmuscheln, Schweinefleisch, kleinen grünen Paprika, Tomaten, hartgekochten Eiern und natürlich jeder beliebigen Mischung dieser Ingredienzen gefüllt. Man kann nicht von galicischer Küche sprechen ohne die kleinen grünen Paprikaschoten aus Padrón ("pimientos de Padrón") zu erwähnen, einem Dorf südlich von Santiago de Compostela. Sie werden in Olivenöl angebraten, mit Salz bestreut und entweder als "tapa" oder als Beilage zu Fleisch gereicht. Ihr Verzehr ist ein wenig wie ein kulinarisches "Russisch Roulett" denn ab und zu findet sich unter ihnen eine sehr scharfe und dann hilft nur kühler Albariño-Wein um den Brand zu löschen.

Im Südwesten Spaniens, an der Grenze zu Portugal liegt die Region mit dem rätselhaften Namen „Extremadura". Vermutlich stammt diese Bezeichnung aus den Tagen als sich Spanien nach der Niederlage der Araber unter der Führung Kastiliens zu einem neuen Nationalstaat formierte. "Extra" hieß so viel wie "außerhalb" und in der Tat lag dieser abgelegene und arme Landstrich zunächst weit außerhalb der Interessensphären der kastilischen Monarchen. Dies sollte sich allerdings bald ändern: als nach der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus die Eroberung des neuen Kontinents anstand waren es die "Extremeños", die Bewohner der Extremadura, die an vorderster Front gegen die Indios kämpften und deren Reichtümer ins Mutterland zurückbrachten. Die Namen der Haudegen aus der Extremadura Piz-

zarro, Valdivia, Cortez, de Soto und vieler anderer, sind fest verknüpft mit der nicht immer rühmlichen Geschichte der Eroberung Lateinamerikas. Das Gold der Indios gelangte in ihre Heimatdörfer in der Extremadura und noch heute zeugen die Paläste und Kirchen von Cáceres, Zafra und Trujillo vom immensen Reichtum der Conquistadoren.

Heute ist die Extremadura wieder das was sie immer war: ein armes, vergessenes Land am Westrande Spaniens, irgendwo zwischen Kastilien und Andalusien. Aber ein Land von großer landschaftlicher Schönheit, die sich den wenigen Touristen, die sich dorthin verirren, noch weitgehend unverfälscht erschließt. Anfang der 50iger Jahre des vergangenen Jahrhunderts hat man damit begonnen durch die Regulierung der großen Flüsse und die Bewässerung einzelner Landstriche, den Bau von Kraftwerken, den Ausbau der Verkehrswege und die Aufforstung der Ödlandflächen der Extremadura eine moderne Infrastruktur zu geben, die ihr wirtschaftlichen Anschluss an den Rest Spaniens und an Europa ermöglichen sollte. Viele dieser Vorhaben sind mittlerweile erfolgreich abgeschlossen und die Region beginnt sich wirtschaftlich langsam aus ihrem Schattendasein zu lösen.

Trotz allen Fortschritts hat sich die Extremadura eine Ursprünglichkeit bewahrt wie sie wohl kaum anderswo in Westeuropa zu finden ist. In den wilden und einsamen Landschaften und in den Städten in denen die Zeit stehengeblieben zu sein scheint, leben die Dichter und ihre uralten Legenden fort. Die Extremadura ist größer als Holland oder die Schweiz aber mit nur knapp 1,1 Mio Einwohnern das am dünnsten besiedelte Gebiet Spaniens. Die Hauptstadt der Region ist die alte Römerstadt Mérida. Zwei große Flüsse durchqueren die Extremadura von Ost nach West: der Tajo und der Guadiana. Aufwendige Stauanlagen sorgen für Wasservorräte, von denen Menschen, Tiere und Pflanzen weitgehend abhängig geworden sind.

Beim Erwähnen der Extremadura fällt mir sofort die "pata negra" ein. "Pata negra" bedeutet "schwarzes Bein" und beschreibt damit den Schinken der freilebenden iberischen Schweine. Diese seltene, schwarzhäutige Rasse findet sich nur noch in den Kork- und Steineichenreservaten im Westen der iberischen Halbinsel, im Grenzgebiet von Andalusien und der Extremadura. Die Ernährung der Tiere mit Eicheln und die besondere Struktur des Fleisches mit ganz feinen Fetteinlagerungen zwischen den Muskelfasern sowie die zweijährige Trockenlagerung im kühlen Klima der Sierras lassen eine der größten Delikatessen entstehen, die Spanien zu bieten hat: den "jamon iberico", den iberischen Schinken. Sein komplexer Geschmack und sein süßes Walnussaroma sollen auch schon so manchen Vegetarier verführt haben. Nach meinem Dafürhalten gibt es keinen besseren Schinken auf der Welt und wie alles was einmalig und rar ist, ist auch dieses Produkt außerordentlich teuer.

Übrigens, nicht nur das iberische Schwein weiß was gut ist, auch die "Extremeñnos" lieben die Eicheln ("bellotas"). Aus ihnen machen sie einen sehr schmackhaften, nicht allzu süßen "licor de bellotas", der mit durchschnittlich 20 Vol.-% ein angenehm zu trinkender Digestif ist. Die Extremadura bietet dem Reisenden viel Abwechslung, geschichtsträchtige Städte und Dörfer, eine sehr eigenständige Gastronomie, guten Wein und immer wieder neue Landschaften und Naturerlebnisse. Zum letzteren gehören die weißen Störche mit ihren unzähligen Brutplätzen auf Kirchtürmen, Burgmauern und anderen hohen Gebäuden. Nach einer Storchenzählung im Jahre 1992 beherbergen die Provinzen Cáceres und Badajoz zusammen mehr als 5000 weisse Storchenpaare. Sie kommen im März aus Afrika und ziehen im Spätsommer wieder dorthin zum überwintern. Niemand, der diese majestätischen Vögel einmal aus nächster Nähe beobachtet hat, kann sich der von ihnen ausgehenden Faszination entziehen. Sie sind Bestandteil des Zaubers der Extremadura. Die Gerichte der Extremadura sind bodenständig und passen gut zu den robusten Weinen des Landes. Neben dem "jamón iberico" sind weitere Spezialitäten die "torta

de la Serena", ein weicher und würziger Rohmilchkäse aus Schafsmilch, und die berühmte "caldereta", ein Eintopf mit Zicklein- (cabrito) oder Lamm- (cordero) Fleisch.

Sephardische Wurzeln

Vom Sabbat-Gericht zur europäischen Spezialität: die spanische Suppe.

Von der maurischen Küche des al-Andalus ist in der heutigen spanischen Küche so gut wie nichts mehr zu entdecken. Die Vertreibung und endgültige Ausrottung der Mauren hat auch alles was an ihre Essgewohnheiten erinnern könnte zum Verschwinden gebracht. Sehr vieles davon findet sich noch im Maghreb, man denke nur an das Couscous, eines der maurischen Festtagsgerichte! Demgegenüber hat sich von der jüdischen Gastronomie noch einiges weniges erhalten. Das goldene Zeitalter jüdischer Kultur in Europa lag im Spanien des 11. und 12. Jahrhunderts. Im Land Sepharad, wie Spanien von den Juden genannt wurde, konnten sie in dieser Zeit unter der Herrschaft der moslemischen Mauren frei von Verfolgung und gesellschaftlichem Druck ihrer Religion und ihren Lebensgewohnheiten nachgehen. Die Schriften der großen sephardischen (spanisch-jüdischen) Philosophen und Dichter, allen voran Maimonides und Ibn Gabriol, geben ein scharfes Bild von der Intensität des damaligen jüdischen Geisteslebens auf der iberischen Halbinsel. Demgegenüber mangelt es an Dokumenten, die uns die Sitten und Gebräuche der Sepharden (spanischen Juden) nahebringen. Sie haben keinen herausragenden Biographen ihrer Kultur hervorgebracht und daher ist es so schwer sich zurück in jene bunte und rätselhafte Welt des jüdischen Spanien zu versetzen. Der deutsche Schriftsteller *Lion Feuchtwanger*, der 1933 emigrierte, hat dieser Epoche ein literarisches Denkmal in Form seines äußerst lesenswerten Romanes „Die Jüdin von Toledo" gesetzt. Im Laufe der Jahrhunderte sind aus Spanien nicht nur die meisten architektonischen Denkmäler jener Zeit verschwunden sondern auch fast alle sephardischen Riten und Gebräuche. Trotzdem können wir, selbst aufgrund der spärlichen Quellen, erahnen, dass die spanischen Juden im Bereich der Esskultur einen unschätzbaren Beitrag zur Kulturgeschichte Europas geleistet haben.

Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein gab eine historische Kuriosität, die es ermöglichte die besondere Kultur des sephardischen Judentums zu erleben und zu studieren: die griechische Stadt Thessaloniki. Dorthin verschlug es nach der Vertreibung aus Spanien 1492 mehr als 20.000 Juden. Damals gehörte Thessaloniki zum neu gegründeten Reich der türkischen Osmanen. Der Oberrabiner von Istanbul, der bei seinen Glaubensbrüdern hochangesehene Mosche Capsali, sorgte dafür, dass die aus Spanien vertriebenen Juden unter den osmanischen Sultanen eine neue Heimat bekamen. Sie wurden gerne aufgenommen, denn es waren viele Ärzte, Rabbiner, Bankiers, Buchdrucker und Handwerker unter ihnen, die dem sich gerade festigenden osmanischen Reich tatkräftige Unterstützung geben und beim Aufbau helfen konnten. Trotz allem was ihnen auf der iberischen Halbinsel widerfahren war, hielten sie jahrhundertelang an ihrer spanischen Kultur fest, bis sie schließlich Opfer des Holocaust wurden. Sie schrieben, sprachen und sangen auf Spaniolisch, einer spanische Umgangssprache in der hebräische, türkische und arabische Lehnworte vorkamen. Sie haben der türkischen und griechischen Küche viele Rezepte aus der alten Heimat hinterlassen. Diese aufzuspüren ist lohnenswert, denn es gibt kaum authentischere Quellen, die uns indirekt jüdisches Leben und jüdische Sinnlichkeit auf der iberischen Halbinsel näher bringen könnten.

Eine der großen Leistungen der Sepharden war ihre Vermittlerrolle zwischen der islamischen und christlichen Kultur. Ihre Bedeutung für die Geschichte der Küche lag nicht nur in ihren eigenen, originären Beiträgen, sondern auch in der Assimilation und Weitergabe mau-

risch-arabischer Gebräuche und Gewohnheiten an die späteren christlichen Herren des Landes. In den von den Christen wiedererobberten Gebieten von al-Andalus, wie sich das Land der Mauren auf der iberischen Halbinsel nannte, gab es zahlreiche Juden die, um ihre geschäftliche Basis nicht zu schädigen, freiwillig, oder oft auch zwangsweise, zum christlichen Glauben übergetreten waren. Diese "conversos" (Konvertierten) spielten bald eine sehr wichtige gesellschaftliche Rolle im christlichen Spanien. Dank ihrer Bildung und ihres kosmopolitischen Denkens erlangten sie nicht selten hohe Würden in Kirche und Staat. Viele von ihnen haben in alte Adels- und Bürgerfamilien hineingeheiratet. Die "conversos" haben einen Teil ihrer Ess- und Kochgewohnheiten ins neue christliche Leben mitgenommen und an ihre Nachbarn weitergegeben. Ohne diese Juden wüssten wir noch weniger über das maurisch-jüdische Leben, und ihnen verdankt die spanische Küche zu einem Teil ihren heutigen Charakter.

Die Küche der sephardischen Juden war ganz wesentlich auf das Festjahr der Gläubigen ausgerichtet. Eine jüdische Feier war in Spanien immer von gutem Essen und gutem Trinken begleitet. Der wöchentliche Sabbat und die vielen Festtage bedeuteten selbst für die ärmsten eine kulinarische Herausforderung, die nicht nur im Familienkreis sondern, soweit es ging, auch mit Freunden geteilt wurde. Am siebten und letzten Tag der jüdischen Woche, dem christlichen Samstag, war Sabbat. Es war der Tag der Ruhe und der Erholung, des Gebetes und der Einkehr. Jegliche Arbeit, die mit den Händen verrichtet werden musste, hatte an diesem Tage zu ruhen und dieses Gebot machte auch beim Kochen und dem Feuermachen im Herd oder im Kamin keine Ausnahme. Kein Wunder, dass sich die Hausfrauen und Köche etwas einfallen lassen mussten um am Sabbat trotzdem ein leckeres Gericht auf den Tisch zu stellen. Am häufigsten nahm man ein bereits am Vortage zubereitetes Mahl zu sich. Da nur das Entzünden eines Feuers, nicht aber seine Benutzung verboten war, gab es viele Tricks, wie man Gerichte warmhalten konnte. Daneben hatte sich eine Tradition der kalten Gerichte für den Sabbat entwickelt, wobei der Phantasie der jüdischen Köchinnen und Köche keine Grenzen gesetzt waren, wie ihren Glaubensgenossen in anderen Gegenden Europas. Sie erfanden Pasteten, Gallerte, Aspike und Mousses in Hülle und Fülle. Vieles davon hat sich bis in unsere Tage auch in der spanischen Küche erhalten.

Eine besondere Variante der Kaltkonservierung war die Marinade. Dazu legte man Fleisch oder Fisch in einer aus Gewürzen und verdünntem Essig bestehenden Lauge für ein paar Tage ein. Die Sepharden sind so indirekt zu den Erfindern der sauren Heringe geworden. Anstatt von Heringen nahm man allerdings die kleinen Sardellen, die noch heute mit etwas Knoblauch und Petersilie angemacht, eine der großen Spezialitäten der spanischen "Tapa"-Kultur sind ("boquerones en vinagre"). Das Abendessen vor dem Sabbat war, entsprechend der wirtschaftlichen Möglichkeiten der Familie, meist üppig. Selbstverständlich floss an diesem Abend auch der Wein, den man trotz des offiziellen Alkoholverbotes bei den herrschenden Muslimen, in eigener Regie anbauen durfte.

Bei den sephardischen Juden war die "adafina" das klassische Gericht für den Sabbat. In seiner einfachsten Form bestand es aus koscherem Lamm- oder Zickleinfleisch. Dies wurde in Würfel geschnitten und in einem feuerfesten Tontopf mit reichlich Olivenöl, klein geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Salz und aromatischen Kräutern wie Thymian, Lorbeer und Majoran über einer glühenden Feuerstelle drei bis vier Stunden langsam geschmort. Danach gab man noch etwas Safran dazu und stellte es auf eine Kohlefeuerstelle, die die Nacht über weiterglühte und so das Essen bis zu nächsten Mittag warmhielt. Das Geheimnis des weit über die spanischen Grenzen besungenen Wohlgeschmacks dieses Gerichtes lag in der außerordentlich langen Garzeit bei kleiner Hitze, üblicherweise eben von Freitag Abend bis Samstag Mittag. Die "adafina" der reichen Juden enthielt noch wesentlich mehr Zutaten. Neben Kicherebsen, Nudeln und harten Eiern wurden

ihr Kalbfleisch, Hühnchen und gelegentlich Dörrobst in Form von getrockneten Aprikosen oder Pflaumen, zugefügt. Viele der "conversos" haben, um die Ehrlichkeit ihres Glaubenswechsels auch äusserlich zu dokumentieren, die "adafina" mit Schweinefett und Schweinefleisch zubereitet, was den gläubigen Juden natürlich verboten war. Da diesen auch streng untersagt war Blut zu essen haben übereifrige Conversos "morcilla", eine gewürzte Blutwurst in die "adafina" gegeben. Schließlich hat sich dieses wohlschmeckende Gericht im christlichen kastilischen Spanien als "cocido" durchgesetzt und ist zu einer nationalen, rustikalen Delikatesse avanciert von der kaum jemand weiß, dass sie jüdischen Ursprungs ist. "El tocino ha hecho cristianos a muchos moros y judios, por lo muy sabroso que es." (Der Speck hat aus manchem Mauren oder Juden einen Christen gemacht, weil er so schmackhaft ist.) Dieses alte Sprichwort entstammt wohl eher der christlichen Propaganda als einer tatsächlichen Einsicht der Mauren und der Juden. Die Art wie die "adafina" serviert wurde hat sich auch beim heutigen "cocido" erhalten: zunächst nahm man als ersten Gang die Flüssigkeit wie eine Suppe zu sich, danach folgten die Kichererbsen und die Gemüse die mitgekocht wurden und schließlich servierte man als dritten Gang das Fleisch.

Die Entwicklung der „adafina” erschöpft sich aber noch lange nicht im spanischen „cocido”. Aus ihr wurde eines der berühmtesten und begehrtesten Gerichte an den europäischen Höfen der Barockzeit. Die „Spanische Suppe” wurde geradezu eine multikulturelle Angelegenheit, und ist es bis ins frühe 20. Jahrhundert geblieben. Das Großartige an ihr war, dass sie sich jedem Zeitgeschmack anpassen konnte und, je nach den verwandten Ingredienzen, sowohl zum Familienessen mit regionalem Charakter als auch zum höfischen Festmahl taugte. „Olla podrida” war die magische Beschreibung dieses Eintopfes von dem schon Sancho im Don Quijote schwärmte. Vom Tisch spanischer Juden ausgehend machte dieses Gericht eine beispielhafte Karriere, bis es schließlich auf den Tafeln der Fürsten und Könige landete. Bestimmend für den Charakter ist die unglaubliche Menge an Zutaten und eine sehr lange Kochzeit in großen dickwandigen Gefäßen, die man auf spanisch „olla” nannte. „Podrida” bedeutet sinngemäß „zermatscht” oder „homogenisiert” und beschreibt den weichgekochten Inhalt des Gefäßes. Die Zubereitung der höfischen Olla podrida setzte ein große Zahl von Gästen voraus. Für weniger als zwanzig oder dreißig Personen konnte die Spanische Suppe nicht sinnvoll zubereitet werden. Daraus ergibt sich zwangsläufig, dass die Olla podrida schon frühzeitig ein besonderes Mahl entweder für herrschaftliche Haushalte oder für bäuerliche Großfamilien war.

Marx Rumpold, ”Churfürstlich Meinitzer Mundtkoch”, veröffentlichte in Frankfurt am Main das erste gedruckte Kochbuch in deutscher Sprache. Er war ungarischer Abstammung und arbeitete als Koch lange Jahre am Hofe des Habsburger-Kaisers Ferdinand in Wien. Ferdinand war der Bruder Karls V. und in Spanien aufgewachsen. Als er nach Österreich kam sprach er kein Deutsch und versammelte deshalb um sich einen mehr oder weniger spanischen Hofstaaat. Spanische Kultur gewann großen Einfluss, auch in den Kochtöpfen der Donau-Monarchie. So kam es, dass Rumpold zum Schöpfer der aufwendigsten Spanischen Suppe, die es wohl jemals gab, wurde. Seine „Hollapotrida” hatte wahrhaft kaiserliche Dimensionen: sie enthielt genau 90 Zutaten. Dies waren u.a. Schweineinnereien, Kutteln, Rüben, Knoblauch, Kohl, Schaffüße, Ziegenfleisch, Rebhühner, Haselhühner, Fasan, Auerhahn, Truthahn, Birkhahn, Hirsch, Parmesankäse, Muskat, Ingwer, Safran, Gams, Steinbock und Schnepfen. Noch bis ins frühe 20. Jahrhundert existierte in der Wiener Hofburg eine eigene Küche für die Spanische Suppe, die in großen Kesseln gekocht und in den späteren Jahren der Monarchie bei Bällen in Tassen serviert wurde. Mit der Republik verschwand auch die Spanische Suppe von den österreichischen Speisezetteln.

Beim französischen Hof hielt die Spanische Suppe zur Zeit des „Sonnenkönigs” Ludwig XIV Einzug. Unter dem Namen „Pot d´oille” er-

langte sie ähnlichen Ruhm wie am österreichischen Kaiserhof. Die Franzosen waren es, die auch neue Gefäße für die große Suppe entwickelten. In französischen Museen gibt unendlich viele Beispiele von wertvollen Terrinen aus Porzellan, Steingut und sogar aus Silber, die als Pot-d´oille-Gefäße dienten. Alexandre Dumas Père hat ein Rezept der Oille „a la francais” überliefert. Darin finden sich Rind, Kalb, Hammel, Schinken, Huhn, Ente, Täubchen, Rebhühner, Wachteln, Kopfsalat, Erbsen, Spargel, Karotten, Navets, Artischocken, grüne Bohnen, Gurkenfilets, Perlzwiebeln, Nelken, Macis und Muskat. Die Opulenz des Barock ist schließlich langsam aus der europäischen Küche verschwunden. Man reduzierte nicht nur die Gewürze und Zutaten sondern auch die Menge. Schließlich ist aus dem Pot d`Oille die „Consommé” geworden, eine Essenz der Aromen aus der „Spanischen Suppe”.

Zu "Purim", der Fasnacht, fertigten die jüdischen Konditoren in al-Andalus ein besonderes, mit Konfitüre gefülltes und in Olivenöl kross gebratenes Backwerk an, von dem mit Recht vermutet werden kann, dass es ein Vorläufer unserer Fastnachtskrapfen war. "Purim" war die große Zeit des jungen Weines vom vorangegangenen Herbst. Er wurde reichlich genossen und nicht nur die christlichen sondern auch die moslemischen Freunde und Nachbarn kamen gerne, denn die Juden waren ganz hervorragende Winzer und für die Qualität ihrer Weine bekannt. Passah, das jüdische Ostern, war auch bei den Sepharden das wichtigste Fest des Jahres. Im Wesentlichen begangen sie es wie ihre Glaubensbrüder in aller Welt. Noch heute heißt Ostern auf spanisch "pascua" und stellt damit eine sprachliche Referenz an die iberischen Juden und ihren kulturellen Einfluss dar.

Aus ihrer Heimat im Nahen Osten trugen die Juden die verschiedenen Lauchgemüse in alle Welt. Zwiebel und Knoblauch wurden bald zum Inbegriff der jüdischen Küche, man sagte, dass ihr regelmäßiger Genuss mit hohem Alter belohnt würde. Die Einstellung der Mauren zur Zwiebel und zum Knoblauch war eher zwiespältig - beides durfte auf keinen Fall roh gegessen werden - und auch die Christen achteten mehr auf Geruch als auf Geschmack. Somit ist anzunehmen, dass die heutige Vorliebe der spanischen Küche für den Knoblauch und die Zwiebel von den sephardischen Juden herrührt.

Die sephardischen Juden beherrschten die große Kunst auch bescheidene und billige Speisen durch wenige Kräuter aufzuwerten und reich im Geschmack und bekömmlich für den Magen zu machen. Genau dies tut die traditionelle spanische Küche noch heute. Sie ist eine klassische „Armeleuteküche” und als solche wohl eine der interessantesten Europas. Nach ihrer endgültigen Vertreibung aus Spanien und Portugal im 16. Jahrhundert haben sich die sephardischen Juden rings um das Mittelmeer angesiedelt. Ihr Einfluss auf die Essgewohnheiten ihrer Gastländer ist ebenfalls von Marokko bis in die Türkei nachweisbar.

Rosinen

Eine etwas andere Art Weintrauben zu genießen.

Bevor ich mich wieder dem Produkt Wein zuwende möchte ich nicht versäumen eine kleine Besonderheit der Zubereitung von Trauben, über die man sich meist keine Gedanken macht, zu erwähnen. Ich meine die harmlosen, aber trotzdem köstlichen, Rosinen. Die Kunst Weinbeeren zu trocknen ist uralt und war schon im Altertum rings um das Mittelmeer weit verbreitet. Nicht überall wo Rebstöcke stehen gibt es auch die entsprechenden Trockenfrüchte, denn es braucht viel Sonne sie herzustellen und die haben die nördlichen Weinbauländer eben nicht. Die deutsche Sprache kennt mehrere Bezeichnungen für getrocknete Trauben, die alle auf die fremde Herkunft dieses Produktes hinweisen. Das am meisten gebrauchte Wort "Rosinen" hat nichts mit dem gelegentlich frisch geöffneten Packungen entströ-

menden Rosenduft zu tun, sondern leitet sich aus dem mittelalterlichen Vulgärlatein "racimus" (= Weintraube) ab. Im Spanischen heißt die Weintraube noch heute "racimo", ein Wort dessen Wurzeln selbstverständlich mit denen des Begriffes für Rosinen identisch ist. Daraus ist zu schließen, dass Rosinen in unseren Breitengraden tatsächlich primär einmal aus den sonnigen Ländern um das "mare nostrum", d.h. aus dem ehemaligen römischen Reich, kamen.

Eine besondere Art der Rosinen wurde vom Peloponnes importiert und über dessen Hafen Korinth in den Norden und Westen Europas geschickt. In Deutschland und vielen europäischen Ländern wurden sie als Korinthen (im Spanischen „pasas de Corinto”) auf den Markt gebracht. Die dritten im Bunde waren die zarthäutigen und kernlosen "Sultaninen" deren Grundlage die kleinasischen "Sultana"-Trauben waren. Ihr Name ist identisch mit den arabischen Wort "Sultan", was bedeutet dass dieser Traube schon immer "eine beherrschende Rolle" in der Gunst der Gourmets zukam. In der spanischen Sprache gibt es diesen Begriff überhaupt nicht, was darauf hindeutet, dass man Rosinen wohl nur in ganz besonderen Ausnahmefällen importierte und dafür lieber das landeseigene Produkt verwandte. Im spanischen heißt die Rosine "pasa". Dieses Wort leitet sich nicht etwa von "uva pasada" ab was so viel wie reife Traube heißen könnte, sondern vom lateinischen "uva passa". Dies bedeutet "ausgebreitete Traube". Dies wiederum lässt auf den Herstellungsprozess schließen. Ganze Trauben werden auf den „paseros”, d.h. den Trockenflächen, auf Strohmatten der Sonne ausgesetzt und verlieren so langsam ihr Wasser durch Verdunstung. Die Pflege trocknender Trauben ist aufwendig, sie müssen regelmäßig gewendet und vor den feuchten Herbstnebeln oder gar vor Regenfällen geschützt werden. Solche, ausschließlich mit handwerklichen Methoden hergestellte Rosinen können eine enorme Aromen- und Geschmacksfülle entwickeln. Durch die lange Sonneneinwirkung erhalten sie einen leicht toastigen Charakter, der sich perfekt mit der zarten Säure und der saftigen Süße vermischen kann. Die feinsten Rosinen des Jahres werden Ende Oktober bzw. Anfang November als ganze Trauben mit Seidenpapier zart umschlungen in Holzkisten verpackt und auf den Markt gebracht.

Es ist nicht schwer sich vorzustellen, wie begehrt diese Trockenfrüchte in den nördlichen Teilen Europas einst waren. Da sie gerade rechtzeitig zur Weihnachtszeit verfügbar wurden, haben sie Eingang in das Weihnachtsgebäck vieler nordischer Völker gefunden. Man denke etwa an den englischen „plum-pudding” oder die deutschen „Lebkuchen”. Die Qualität der Rosinen war ausschlaggebend für den Geschmack dieser Köstlichkeiten. Im 19. Jahrhundert gab es einen sehr regen Handel von Rosinen, sie kamen meist aus Málaga oder aus Granada. Außer den getrockneten Trauben in Form von Rosinen gab es offenbar auch einen sehr ausgedehnten Handel mit frischen Trauben. Wilhelm Hamm, von dem später noch die Rede sein wird, redet von vielen Schiffsladungen, die Mitte des 19. Jahrhunderts nach „Frankreich, England, Nordamerika, Hamburg, Schweden, Dänemark und Russland” verladen wurden. „So wurden im Jahre 1850 bloss nach England und Amerika 30,135 Arroben frische Trauben ausgeführt”. Eine Arrobe war ein nicht ganz genau definiertes, spanisches Hohlmaß und muss etwas mehr als 11 kg Trauben gewesen sein. Interessant ist dabei, dass die frischen Trauben, um haltbar zu bleiben, mit Sand umhüllt und in Fässern verpackt, und so verschifft wurden. Solch einen Aufwand betreibt man nur mit sehr begehrten und entsprechend teuren Produkten!

Frische Trauben werden heute in Kühlwagen quer durch Europa gefahren oder kommen im Frühjahr von der südlichen Halbkugel in Kühlcontainern zu uns. Bei den Rosinen hat sich die kalifornische, aber auch die türkische, Massenproduktion mittlerweile der Märkte bemächtigt. Die Trauben für diese Produkte werden maschinell gelesen und in Trockenöfen in schrumpelige, kleine Beeren verwandelt, auf deren Oberfläche hinzugefügte Fettrückstände ein gegenseitiges Verkleben verhindern soll. Ein Kilo Supermarkt-Rosinen ist billiger als

ein Kilo frischer Weintrauben aus Spanien. Diese Tatsache sagt eigentlich alles über die Qualität. Schade, dass ein so wunderbares Produkt aus Trauben einen solchen Niedergang erlebt hat! Rosinen waren eines von vielen Beispielen in denen die Haltbarmachung eines frischen Produktes zu einer ganz neuen Delikatesse geführt hat (andere Beispiele sind natürlich Schinken, Würste, Stockfisch, Sauerkraut u.v.a.). Wer einmal von den süßen, aromatischen Rosinen aus Málaga gekostet hat wird sich gut vorstellen können, dass diese Trockenfrüchte für sich alleine eine großartige Nachspeise sind.

Die Fischküche und Weißwein

Vom Siegeszug des „Fastengerichts" und einer perfekten Kombination

Fisch war nicht von Anbeginn der gastronomischen Historie Europas ein Volksnahrungsmittel. Unsere abendländische Geschichte wird von „Fleischessern" bestimmt. Fleisch, und damit war besonders das rote Fleisch der Weidetiere und des Wildes gemeint, spielte eine zentrale Rolle in der Ernährung der Menschen. Im Umfeld des frühen Christentums verbreitete sich schließlich die Idee des Fastens, und damit der zeitweise Verzicht vorrangig auf Fleisch. Fasten war ursprünglich wohl als Bußübung gedacht. Später kamen noch medizinische Gesichtspunkte hinzu. Eine bedeutsame Entwicklung war, dass Fleisch beim Klerus in den Geruch kam, sexuelle Ausschweifungen - die größte Versuchung für den armen Christenmenschen - zu begünstigen. Die Abstinenz vom Fleisch wurde damit zu einem wichtigen Bestandteil vieler Moraltraktate und Bußvorschriften. Ihren Ursprung haben diese Regeln im Judentum. Auch dort gab es Fastentage und Fastenzeiten, die für die Gläubigen seit alters Tage der Trauer, verbunden mit Reue und Buße, waren. Mit der Einführung des Ramadan im moslemischen Glauben beabsichtigte Mohammed ebenfalls eine Art Buße durch Enthaltsamkeit. Wenn Fleisch zu bestimmten Zeiten nicht gegessen werden durfte, entstand die Notwendigkeit alternative Nahrungsmittel zu suchen. Dies war der Beginn der Erfolgsgeschichte von eiweißreichen Ersatzprodukten wie Hülsenfrüchte, Käse, Eier - und Fisch.

Fisch stieg zum Fleischersatz schlechthin auf. Um die erste Jahrtausendwende war Fisch in weiten Teilen des christlichen Europa eine kulinarische Gewohnheit geworden. Von da an nahm der Fisch und mit ihm alle anderen Tiere, die im Wasser lebten, die kulturelle Gestalt eines „fleischlosen" Nahrungsmittels an. Er wurde geradezu zum Symbol der Diät der Mönche sowie der Fastenzeiten und man begann ihn als regelrechten Gegensatz zum Fleisch zu betrachten. Noch heute benutzt man den Ausdruck „nicht Fisch, nicht Fleisch" zur Beschreibung nicht eindeutiger Eigenschaften. Auch bei den Juden galt Fisch nicht als Fleisch, allerdings mit der Einschränkung, dass er Flossen und Schuppen hatte - sonst war er „unrein" und nicht für den Verzehr geeignet. Die Ausbreitung des Christentums hatte eine entscheidende Bedeutung für die „Kultur des Fisches", die langsam der „Kultur des Fleisches" gleichgestellt wurde. Allerdings galt über Jahrhunderte der Fisch als Luxusnahrungsmittel. Grund dafür waren die schlechten Transportmöglichkeiten für dieses leicht verderbliche Produkt. Frische Meeresfische waren im Landesinneren eine große Rarität. Süßwasserfische hatten dieses Problem in deutlich geringerem Maße und so kam es, dass sie zu den Vorreitern der Fischkultur wurden. Erst die Fortschritte der Konservierungsmethoden machten aus dem Fisch schließlich ein wirklich allgemeines Nahrungsmittel. In vielen außereuropäischen Kulturen spielte der Fisch seit Urzeiten eine Schlüsselrolle in der Ernährung der Menschen. Japan ist ein gutes Beispiel dafür.

Die Nähe von Küsten war eine Voraussetzung für die Verbreitung des Fischkonsums. Da hatte Spanien einen natürlichen Vorteil gegenüber vielen anderen Ländern. Umspült vom Atlantik und vom Mittelmeer

entwickelten die spanischen Küstenregionen schon sehr früh eine eigenständige Fischküche. Als gegen Ende des 15. Jahrhunderts der Kabeljau in den ozeanischen Gewässern zwischen Island und Neufundland in schier unbegrenzt scheinenden Mengen endeckt wurde und als Konserve in Form von Klipp- oder Stockfisch die Märkte erreichte, entwickelte sich auf der iberischen Halbinsel eine völlig neue Esskultur: der „bacalao" eroberete die Kochtöpfe der Bürger und einfachen Leute. Aber der Fisch erreichte niemals die Popularität des Fleisches. Der konservierte Fisch rief, insbesondere in den zentraleuropäischen Ländern sogar bald Vorstellungen von wirtschaftlicher Armut und geringer gesellschaftlicher Stellung hervor. Demgegenüber erzeugte der frische Meeresfisch Bilder vom Reichtum und Überfluß, denn, abgesehen von seiner limitierten Verfügbarkeit, machte er auch nicht satt. Dies bedeutete, dass er nur von denjenigen wirklich genossen werden konnte, die nicht den täglichen Hunger vor Augen hatten. Ein wenig von dieser Einstellung findet sich noch heute: während Fisch für viele weiterhin ein Ersatz für Fleisch ist, ist er für machen Gourmet das Genussmittel schlechthin. Wie kulturspezifisch, und unabhängig von der Verfügbarkeit, sich die Fischküche in einzelnen Ländern entwickelt hat, zeigen die Beispiele von Großbritannien oder Irland. Obwohl umgeben von fischreichen Gewässern, ist es dort nie zu einer wirklichen „Fischkultur" gekommen. „Fish and chips" war der einzige, ernst zu nehmende, Beitrag dieser Länder zur Fischküche.

In Londons National Gallery hängt ein Bild des jungen Spaniers Diego de Velázquez mit dem Titel „Christus im Hause von Maria und Martha". Im gedämpften Licht des braun gehaltenen Vordergrundes stehen die beiden Frauen beim Bereiten des Essens. Wir befinden uns offenbar in Spanien am Beginn des 17. Jahrhunderts. Aufgrund ihrer Kleidung ist klar, dass sie aus den unteren Schichten der Gesellschaft stammen. Entsprechend karg sind die Zutaten, die auf dem Tisch liegen: Vier kleine Fische, zwei Hühnereier, eine getrocknete Paprikaschote und eine Knolle Knoblauch. Vielleicht wird ja zu Ehren des anwesenden Erlösers ein typisches Fastenmahl vorbereitet, wahrscheinlicher aber ist, dass die wirtschaftliche Situation des Hauses kaum etwas Üppigeres zuließ. Die Lebensnähe dieses Bildes ist frappierend und es macht nicht den Eindruck, dass zwischen der dargestellten Szene und heute fast 500 Jahre liegen. Einen deutlichen Kontrapunkt setzte die flämische Stillebenmalerei des Barocks in ihren Fischmarktszenen. Auf gewaltigen Gemälden wird die ganze Fülle der Gaben des Meeres dargestellt und zeigt den gastronomischen Luxus der damaligen Fischküche. Man muss allerdings davon ausgehen, dass sie selbst in Flandern nicht allen Gesellschaftsschichten zugänglich war.

Recht spannend ist die psychoanalytische Sichtweise des Kontrastes von Fleisch und Fisch. Das Fleisch repräsentiert die Sünde der Liebe und der Wollust. Dies tritt sehr deutlich in der sprachlichen Zweideutigkeit des Begriffes „Fleischeslust" zu Tage. Diese beinhaltet weniger die Freude am Fleischessen sondern viel mehr den Wunsch sexuelles Verlangen zu befriedigen. Fleisch wurde zum Inbegriff der Sinnlichkeit. Genau in diesem Sinn sieht der Psychoanalytiker auch das christliche Verbot des Fleischverzehrs in der Fastenzeit. In ihrer ablehnenden Haltung gegenüber der Sexualität hat sich die Kirche nicht gescheut den Gläubigen auch diesbezüglich zeitweise Abstinenz vorzuschreiben. Schließlich schwingt im Essen von Fleisch im Unbewussten auch noch etwas Ur-Heidnisches: das Blutopfer. „Saignant" (blutend) nennen die Franzosen ein nur kurz gebratenes Filetstück und deuten damit auf jene Blutmythologie hin zu der der rote Wein auch gehört. Blut ist das Herz des Fleisches und Symbol des Lebens und der Stärke. Das Blut des Erlösers stellt im christlichen Glauben den „Lebenssaft" dar; und nicht zufällig wurde Purpur, die Farbe des erstarrten Blutes, zur Königsfarbe, die höchsten Ruhm bedeutete. Wenn der Fisch als Nahrungsmittel im Gegensatz zum Fleisch steht, muss er auch gegenteiliges symbolisieren. Das Fleisch der Fische ist im Allgemeinen weiß, weil relativ blutleer. Der Fisch schwimmt im kalten Wasser, einem Element, dem der Mensch seit Urzeiten voller Misstrauen und Angst gegenüberstand. Das weite Meer bedeutete in der Vorstellung unse-

rer Vorfahren das Unergründbare schlechthin. In ihm lebten Poseidon bzw. Neptun, die mächtigen und oft grollenden Götter der Antike. Es gibt keine „Fischeslust", der Fisch vermittelt nichts Sinnliches. In der Sage ist er zum asexuellen Wesen der kalten Meerjungfrau stilisiert worden. Der Genuss von Fisch ist also eher ein intellektueller Genuss - perfekt für die Fastenzeit und die mönchische Küchenkultur.

Was passt zu dieser emotional unterkühlten Kochkunst wohl besser als ein kühler Weißwein? Wie der Fisch zum Fleisch steht der Weißwein im Kontrast zum Rotwein. Nicht nur die Farbe unterscheidet die beiden konträren Pole, auch ihr Charakter. Während Rotwein in der Nase meist schwer und füllig daherkommt, sind die Düfte des Weißen eher elegant und tänzerisch. Am Gaumen präsentieren sich Weißweine meist zart und spielerisch während Rotweine nicht selten den Geschmacksinn überwältigen. Beim Weißwein reagieren unsere Sinne auf die feinen Inhaltsstoffe des Fruchtfleisches, der Rotwein hingegen ist komplexer, in ihm finden sich die löslichen Bestandteile der Traubenschalen. Außerdem reift der Rotwein viel häufiger in Holzfässern, die ihren intensiven Geruch und Geschmack ebenfalls an den Wein weitergeben. Daraus folgt, dass Rotwein als Partner zum Essen etwas kräftigeres und aromatischeres verlangt. Womit wir wieder beim Fisch sind. Es ist nicht nur der Kontrapunkt zum Blutmythos, der Weißwein mit Fisch verbindet, sondern es sind die zarten Aromen und Geschmäcker der beiden. Wie die alte kulinarische Gewohnheit, Zitrone zu Fisch zu servieren zeigt, verträgt dieser problemlos ein wenig Säure, die seinen Geschmack hervorhebt und die der Weißwein meist liefern kann. Adstringierende Tannine sind wesentliche Inhaltsstoffe vieler Rotweine und gerade diese vertragen sich geschmacklich ausgesprochen schlecht mit dem tranigen Fett von Fischen. Weißweine enthalten keine Tannine, da diese aus den Beerenschalen stammen, die bei der Weißweinvinifikation ja bereits frühzeitig entfernt werden. Trotzdem ist das Dogma „Fisch mit Weißwein" schon längst nicht mehr universell gültig. Marcel Proust beschreibt in seinem Klassiker „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit" ein großbürgerliches Mahl um die Wende zum 20. Jahrhundert bei dem zu einer Barbe mit „Sauce blanche" ein „ganz außergewöhnlicher Léoville", also ein Rotwein aus dem Medoc, gereicht wurde. Beherzte Köche haben den Rotwein für die Fischküche schon längst wiederentdeckt, allerdings muss man diese Kunst beherrschen um nicht geschmacklichen Schiffbruch zu erleiden.

„Fisch will schwimmen" schrieb Petronius Arbiter in seinem, leider nur in Bruchstücken überlieferten, Roman „Satyrikon". Petronius war „Meister der Kunst des feinen Lebensstils" (arbiter elegantiae) am Hofe des römischen Kaisers Neros. Nero kompensierte seine Grausamkeit, die er u.a bei den Christenverfolgungen an den Tag legte, mit einer legendären Genusssucht. Petronius beriet ihn dabei und muss so jemand wie ein römischer Escoffier gewesen sein. Die Regel, dass Fisch auch im Magen schwimmen sollte, hat sich bis in unsere Tage gehalten. Wie hoch Fisch als Nahrungsmittel in der mediterranen Welt des Mittelalters eingestuft wurde, lässt sich aus den „synoptischen Tafeln der Gesundheit" (Taqwim as-sihha) des arabischen Arztes Ibn-Butlan erkennen. Ibn-Butlan lebte in der Mitte des 11. Jahrhunderts und seine Werke gehörten in al-Andalus, dem maurischen Spanien, zum medizinischen Standard. In der berühmten Übersetzerschule von Toledo hat Gerard von Cremona eine der ersten lateinischen Übersetzungen angefertigt, die sich rasch in ganz Europa verbreitete. Darin lesen wir viel Interessantes über „frische und gesalzene Fische", u.a. dass ihr Genuss Durst verursacht und „wenn man die Fische zusammen mit Wein und Rosinen isst, bleibt der Durst aus". Es scheint, als verlange der Fisch seit Jahrhunderten nach seinem natürlichen Partner, dem Wein.

Ein Gang durch die Markthallen spanischer Städte lässt sofort erkennen, dass dem Fisch als Nahrungsmittel eine ganz andere Bedeutung zukommt als in unseren Breitengraden. Die Vielfalt der angebotenen Fische und Meeresfrüchte ist meist verwirrend und kein Taschen-

wörterbuch vermag die unendlichen Namen zu übersetzen. Anders als ihre Nachbarn jenseits der Pyrenäen, gestalten die Spanier ihre Fischküche eher einfach. Voraussetzung dafür sind ganz frische Produkte, die entweder durch Anbraten auf der „plancha", dem ubiquitären „Brateisen", oder durch Kochen, Dünsten, Backen und Grillen gegart werden. Petersilie, Knoblauch und Lorbeer sind die Standardgewürze der Fischküche, dazu kommen noch Olivenöl, Salz - und gelegentlich Weißwein. Das Ergebnis der Anwendung dieser wenigen Zutaten kann göttlich sein und manch „eingefleischter" Genießer ist durch den kulinarischen Minimalismus spanischer Fischzubereitungen zum Fischfreund geworden. Über die spanischen Weißweine habe ich mich in einem eigenen Kapitel ausgelassen. Unter ihnen findet man alle Arten, die der Geschmack der Fischküche begehrt. Vom aromatischen, säurereichen Albariño zum zarten, blütenduftigen Rueda und dem barrique-vergorenen Chardonnay ist fast jede Geschmacksrichtung vertreten. Man sollte auch nicht vergessen, dass es im westlichen Andalusien einen Wein gibt, der die perfekte Ergänzung vieler Fischgerichte, und vor allem von Meeresfrüchten, ist: der Fino- bzw. Manzanilla-Sherry. Auch der trocken-fruchtige Cava aus Katalonien ist ein beliebtes Begleitgetränk zum Fisch.

Weinbilder

Goya und Velazques im Madrider Prado.

Der Wein ist eingebettet in ein spezifisches soziokulturelles Umfeld an dem ich, als der Genießer, teilhaben möchte. Dies gilt für alle guten Weine dieser Welt. Mich interessieren zwar auch die technischen Details des An- und -ausbaus aber in erster Linie wird die Liebe zum Wein genährt durch das Wissen um Zusammenhänge von Weinkultur und Leben. Zu erspüren was spanischen von anderen Weinen unterscheidet, ein Gefühl für das "Spanische" in diesen Weinen zu entwickeln und damit einen Zugang zu neuem Weingenuss zu erhalten, war über viele Jahre mein Ziel. Dabei ging es mir nicht darum bestehende Weinvorlieben zu ersetzen, sondern eigentlich nur darum mir neue sensorische Dimensionen zu eröffnen.

Bei einem Besuch in Madrids "Prado" - der berühmten Nationalgalerie des Landes - habe ich entdeckt, dass die spanische Malerei mit zahllosen Stillleben und Genrebildern dem Wein über die Jahrhunderte gehuldigt hat. Zwei Gemälde haben mich dabei besonders fasziniert: "Die Weinlese" von Francisco de Goya und "Die Trinker oder der Triumph des Bacchus" von Diego Velázquez. Jedes dieser Bilder verkörpert eine besondere Sichtweise des Weins und seines soziologischen Umfeldes.

Vor dem Hintergrund einer in herbstliche Pastellfarben getauchten Landschaft gruppieren sich zwei hübschen Frauen, ein junger Mann und ein Kind. Die Hände der vier Menschen treffen sich im Zentrum des Bildes und umfassen eine rote, pralle Traube, die somit zum Brennpunkt des Bildes wird. Der etwas strenge, in gelb gehaltene Anzug des Mannes kontrastiert mit der luftigen Kleidung der beiden Mädchen, deren sozialer Rang unterschiedlich ist. Möglicherweise handelt es sich um eine Landpartie einer vornehmen Familie aus der Stadt zur Weinlese. Während die junge Bäuerin mit ihrer anderen Hand einen Korb voll roter und weißer Weintrauben auf ihrem, mit einem zart-rosa Tuch bedeckten Kopf festhält, schweift der Blick der Städterin ins Tal, wo die Arbeiter in der Ferne mit der Weinlese beschäftigt sind. Der Dunst über dem Fluss steigt zu den Bergen empor und hüllt alles in ein diffus leuchtendes Hellblau und zartes Lichtrot. Für mich ist dieses zwischen 1786 und 1787 entstandene Gemälde von Francisco de Goya eine der schönsten künstlerischen Huldigungen an den Wein. Nicht die dargestellten Trauben sind wichtig, ihre Umwandlung in freudespendenden Wein ist im Ausdruck der Menschen schon vorweggenommen. Die Szene ist beschwingt und heiter. Die Champagner-Laune der "belle-epoque", allerdings ohne die Laszi-

vität jener Tage, scheint in diesem Bild auf eine visionäre Weise vorweggenommen. Die luftig-leichte und unbeschwerte Atmosphäre macht dem Betrachter Appetit auf Wein.

In völligem Kontrast zu Goyas Meisterwerk steht das vielleicht berühmteste Gemälde zum Thema Wein: die 1626 gemalten "Trinker" von Velazquez. Bacchus sitzt auf einem Fass und krönt einen vor ihm knieenden Zechkumpanen mit seiner Krone, dem Kranz aus Rebblättern, während die Trinker mit ihren vom vielen Alkoholkonsum rot angelaufenen Nasen, belustigt zusehen. Dieses Werk mit seinen überaus ausdrucksstarken Personen ist tausendfach vervielfältigt worden und findet sich als Foto bzw. gemalte Kopie auf Wänden oder Kacheln in unzähligen Kneipen Spaniens. Es ist zu einer Art künstlerischen Legitimation vieler Weintrinkergenerationen geworden. Im Gegensatz zu Goyas Meisterwerk drückt dieses Bild eine Ernsthaftigkeit aus, die mir dem Thema eigentlich nicht ganz angemessen erscheint und die den Eindruck hinterlässt, der Künstler habe karikieren wollen. Die Ähnlichkeit mit dem von mir oben geschilderten Trinkgelage der heutigen Zeit ist verblüffend. Die „Trinker” von Velazquez sind keine schönen Menschen wie die Figuren Goyas, sie sind, bzw. wirken, alt und verbraucht, mit einem vom Saufen gekennzeichneten Kopf. Ihr kluges Lächeln verrät allerdings viel Witz und Esprit, den man auch als Selbstironie deuten kann. Der entblößte Bacchus mit seinem geschwollenen, blutleeren Gesicht und dem etwas fetten Körper strahlt kaum wirkliche Lebensfreude aus. Die Jugend verkommt in der schlechten Gesellschaft der Trinker. Es sind eher die Schattenseiten des Weinkonsums, die Velazquez in diesem Bild mit gewissem Humor deutlich macht. Ortega y Gasset sieht in diesem Bild eine Charikierung der Mythologie. Bacchus sei nur ein Vorwand, ein unverschämter Kerl, der den Bacchus markiert. Velazquez negiert die Götter. Er hat sie mit seinem Pinsel hinweggefegt wie mit einem Besen. Er ist ein „riesenhafter Atheist, ein Koloß ohne Ehrfurcht”, so beschreibt der Dichter und Philosoph den großen Maler. Während Goya die Ästhetik der Weintraube, aus der der Wein erst noch entstehen muss, darstellt, interessiert Velazquez das fertige Produkt und seine, nicht immer positive, Wirkung auf den Menschen. Der eine sieht das verfeinerte und kultivierte am Wein, der andere eher das Gegenteil. In diesem Spannungsfeld liegt auch das Verständnis der Spanier zu ihren Weinen und deren Konsum.

Die spanische Kunst hat nicht nur Gemälde, sondern auch unzählige andere Darstellungen zum Thema Wein hervorgebracht. Bei den Sakralbauten des Landes spielt der Rebstock eine zentrale Rolle. Zwischen Santiago de Compostela und Alicante, zwischen Barcelona und Cádiz und zwischen Huesca und Granada wurde vielfach mit meisterhaften Holzschnitzereien auf Altären, mit steinernen Reliefs in und an Gotteshäusern dem Wein über Jahrhunderte gehuldigt. Verständlich, denn das Wunder der Verwandlung des Weins zum Blut des Heilands ist eine zentrale Glaubensaussage des christlichen Abendlandes. "Ich bin der Weinstock, ihr seid die Reben", definierte außerdem Jesus sich und seine Jünger. Über 1.200 mal soll es in den Büchern des Alten und des Neuen Testaments Anspielungen auf den Wein, die Reben und die Winzer geben. Grund genug für die Künstler eines Landes mit einer so streng katholisch gefärbten Vergangenheit sich auch intensiv mit dem Wein und seiner Mystik zu beschäftigen.

Intermezzo: Roséwein

Ein spanischer Beitrag zur europäischen Weinkultur.

Betrachten wir uns die oben erwähnten Meisterwerke von Velazquez und Goya doch einmal unter dem Aspekt des Weinmachers. Einer der Trinker im Vordergrund und in einen braunen Umhang gehüllt, hält in seiner rechten Hand ein Glas in dem sich eine rosa- bis fleischfarbene Flüssigkeit befindet. Es handelt sich ganz zweifellos um Wein. Da die ganze Gesellschaft eher den Eindruck einfacher Leute vermittelt ist

wohl anzunehmen, dass dieser Wein auch der war, den man damals in Spanien allgemein trank. Wie die Farbe des Weins zustande kam zeigt uns das über ein Jahrhundert später gemalte Bild Goyas. Im Korb der jungen Bäuerin befinden sich rote und weiße Trauben nebeneinander. Da das Lesegut offensichtlich gerade von den im Hintergrund dargestellten Rebgärten stammt ist anzunehmen, dass rote und weiße Trauben nicht nur in direkter Nachbarschaft zueinander standen sondern auch gleichzeitig gelesen wurden. Wenn dieses Lesegut dann wie Weißwein gekeltert wird entsteht ziemlich genau die Farbe, die Velazquez auf seinem Bild festgehalten hat. Historisch gesehen dürfte dieser Weintyp der älteste Spaniens sein. Noch heute trifft man ihn vielerorts an. Es ist der Wein der Bauern, die seine Qualität ausschließlich nach dem Alkoholgehalt beurteilen. In der Provinz Granada wird er auch in den Ferienorten. als „vino de la costa", als „Küstenwein" angeboten. Er hat einen mehr oder weniger ausgeprägten Sherryton und da er fast immer jung getrunken wird, zeigt er gelegentlich sogar eine angenehme Frucht. Sein Alkoholgehalt liegt normalerweise irgendwo zwischen 15 und 17 Vol.-%. Zu den deftigen lokalen Speisen passt er nicht schlecht, ansonsten ist er für nordeuropäische Gaumen eher gewöhnungsbedürftig. Er ist in Andalusien der große Kalorienspender für den Winter.

Der spanische Konsumwein war wohl über viele Jahrhunderte ein "rosado", der aber meist als "Weißwein" bezeichnet wurde. Den Wein im Glas des Trinkers von Velazquez würden wir nach heutiger Vorstellung "Rotling" nennen, ein typischer Mischsatz von weißen und wenigen roten Trauben. In unseren Tagen wird dieser Weintyp in den großen Weinbauregionen Europas so gut wie nicht mehr hergestellt. Auch in Spanien haben sich die Weinmacher der größeren Kellereien schon vor langer Zeit der Verfeinerung des "Rotlings" verschrieben und dafür gesorgt, dass einige der schönsten Roséweine von der Iberischen Halbinsel stammen. Trotzdem haben sie es schwer beim Konsumenten die ihnen gebührende Anerkennung zu finden. Kaum ein Produkt der Weinkultur ist mit so vielen Vorurteilen belegt wie der Roséwein. Diese Weine seien aus "billigen Rot- und Weißweinen gepanscht", "nicht Fisch nicht Fleisch" und "wenn überhaupt akzeptabel, dann nur eiskalt als Sommerweine". So und ähnlich lauten die Urteile und verraten damit, dass derjenige der sie äussert, vom Roséwein erst wenig verstanden hat.

Zunächst einmal sollte man sich vor Augen führen, dass heute alle guten "rosados" ausschließlich aus roten Trauben gekeltert werden, die im Rebgarten die gleiche Pflege und die gleiche Aufmerksamkeit wie die Trauben für Rotweine erhalten. Dass es überhaupt möglich ist Weine diesen Typs zu machen, liegt daran, dass die meisten roten Trauben weißes Fruchtfleisch haben, d.h. der Most ist in seiner Farbe von dem eines Weißweins zunächst nicht zu unterscheiden. Die Farbe des "rosado" wird einerseits vom Gehalt an den roten Farbstoffen in der Beerenschale und andrerseits von der Zeit des Kontaktes der Schalen mit dem Most bestimmt. Geringerer Farbstoffgehalt der Beeren, bedeutet, dass für einen "rosado" der Kontakt mit den Schalen, der s.g. Maische, durchaus 12 Stunden und länger sein darf. Bei farbstoffreichen Trauben reichen 6 bis 9 Stunden Maischekontakt völlig aus. Im Übrigen liegt es am Stil des Hauses wie intensiv die Farbe sein, bzw. welchen Ton sie haben soll. Aber nicht nur die Farbintensität ist für den Rosé wichtig, auch Geschmacksstoffe und zarte Gerbstoffe (Tannine) können aus den Beeren in der kurzen Zeit des Maischekontaktes in den Wein übergehen, und den ganz besonderen Charakter des Weins ausmachen. Wie alle Weine können auch "rosados" reinsortig oder als "coupage", d.h. als Mischung von Mosten verschiedener roter Rebsorten, ausgebaut werden.

Modern vinifizierte "rosados" sollten jung auf die Flasche gezogen und jung getrunken werden. Manchen körperreicheren Weinen tut eine ein- oder gar zweijährige Flaschenreifung ganz gut, sie bekommen dann einen attraktiven Reifeton im Geschmack, der besonders gut mit Speisen harmoniert. Die traditionellen Kellereien der Rioja,

wie Marqués de Murrieta, Lopez de Heredia Viña Tondonia oder Bodegas Riojanas haben noch bis vor einigen Jahren in kleinsten Mengen barrique-ausgebaute "rosados" hergestellt. Diese meist reinsortigen und außerordentlich komplexen, fleischfarbenen Weine waren in ihrer Art unvergleichliche Charaktere und es ist sehr schade, dass sie kommerziellen Überlegungen zum Opfer gefallen sind und nicht mehr produziert werden.

Dem Rosé haftet das Klischee vom "Sommer- oder Terassenwein" an. Der Winter ist daher bei vielen Weintrinkern traditionell eine "roséfreie Zeit". Diese Vorurteile sollten meiner Meinung nach unbedingt revidiert werden. Es gibt kaum ein besseres Getränk als einen "rosado" zu den vielfältigen spanischen Reisgerichten ("arroces"). Reis wird ja seit den Zeiten der Araber in großen Mengen im Ebrodelta sowie in dem Sumpfgebiet ("albuferas") von Valencia angebaut und die spanische Küche hat daraus im Laufe der Jahrhunderte Gerichte geschaffen, die in der ganzen Welt bekannt wurden. Die "paella" in ihren zahllosen Variationen ist nur eines von vielen Beispielen, hinzu kommen die beiden katalanischen Klassiker, die "Zarzuela" und der "arroz abanda". Daneben gibt es unzählige Reisgerichte in denen Täubchen, Hühnchen, Kaninchen, Lamm- und Schweinefleisch, Gemüse, Fische, Muscheln und andere Meeresfrüchte verarbeitet werden und zu denen ein leicht gekühlter, kraftvoller "rosado" - auch im Winter - die perfekte Ergänzung darstellt. Und noch ein kulinarischer Tip: Für den Weinfreund sind Artischocken bekanntlich ein Problemgericht, denn mit ihm harmonieren nur sehr wenige Weine. Ich versichere Ihnen: ein spritziger, spanischer "rosado" passt nicht schlecht dazu!

Stimmen der Vergangenheit

Was einige der bekannten Freunde Spaniens über den Wein zu sagen hatten - und was wir daraus lernen.

„Gesegnet mit herrlichem Klima, großer Fruchtbarkeit, weithin gedehnten Rebgeländen, hat die iberische Halbinsel vom Beginn der Geschichte an eine der ersten Stellen unter den Weinbau treibenden Ländern der Welt eingenommen. Wenn Frankreich ihr den ersten Rang abgelaufen hat, so liegt dies nur in dem größeren Fleiß und in den besseren Kenntnissen seiner Bewohner, nicht in den natürlichen Vorzügen begründet. Ja, es ist um so wunderbarer, dass die spanischen Weinberge noch so köstliche Producte liefern trotz der fabelhaften Indolenz und Vernachlässigung von Seiten ihrer Besitzer und Bebauer. Noch immer stehen verschiedene trockene Weißweine und weiße Süßweine Spaniens den meisten anderen voran und bilden einen Handelsartikel der nach allen Häfen der Erde geht". So beginnt das Spanien-Kapitel von "Das Weinbuch", einer 1865 in Leipzig erschienenen Publikation von Dr. Wilhelm Hamm. Hamm war ein über die deutschen Grenzen hinaus berühmter Agrarwissenschaftler und bekannt für seine Art Dinge kritisch zu betrachten. Wie sehr man in Frankreich schon seit langer Zeit intensive Arbeit in den Weinbau steckte zeigt eine kleine Miniatur aus den „Belles Heurs”, einem Stundenbuch des Herzogs von Berry aus dem Jahre 1408. Dort sieht man zwei Männer in einem Rebgarten wie sie den Rebschnitt machen, den Boden umgraben und Kompost unter die Erde mischen. So eine minutiöse Darstellung von Rebbautechniken ist mir aus Spanien nicht bekannt. Dort wurde dieses Thema wohl tatsächlich mit „fabelhafter Indolenz und Vernachlässigung” behandelt. Dass Hamm bei der Prognose der Zukunft spanischer Weine Recht behalten sollte hat die spätere Geschichte demonstriert. Erst als in den 70iger Jahren des 20. Jahrhunderts moderne Weinbau- und Vinifikationsmethoden auf breiter Front in den spanischen Kellereien Einzug hielten, entpuppte sich das ganze Potential der Weine. Dass bereits im 19. Jahrhundert in Spanien überragende Weine wie "Vega Sicilia", einige Riojas und "Castell de Remey" oder der „Sherry” gemacht wurden, war damals in unseren Breitengraden vermutlich nur einer sehr kleinen Gruppe von kosmopolitischen Weinliebhabern bekannt. In England hatte man al-

lerdings Spanien als Quelle guter Weine schon viel früher entdeckt, der Sherry ist dafür das Paradebeispiel.

Hamm redet von "trockenen Weißweinen" und "weißen Süßweinen", die von der Iberischen Halbinsel in die Welt exportiert wurden. Der Wein, der in Spanien getrunken wurde war aber wohl etwas anderes. Die Trinkbrüder auf dem erwähnten Bild von Velazquez ergötzen sich am Rosé. Da die fröhliche Gesellschaft nicht den Eindruck erweckt aus besserem Hause zu sein, muss man wohl annehmen, dass das was in dem Glas dargestellt ist, dem Weintyp entsprach, den "das gemeine Volk" zu Zeiten des Künstlers so trank. Da das Wort „rosé” oder „rosado" als Bezeichnung für einen Weintyp erst sehr viel später in Mode kam ist zu vermuten, dass die Weinbeschreiber früherer Jahrhunderte einfach keinen Unterschied zwischen weiß und rosé machten. Für sie war eben alles weiß was nicht ausgesprochen dunkelrot war. Dies wird noch plausibler wenn man bedenkt, dass die Vinifikation bis in die jüngste Neuzeit fast immer unter Sauerstoffeinfluß ablief, d.h. auch die Weißweine waren teilweise recht dunkel von der Oxydation und der Farbunterschied zum Rosé entsprechend gering. Auf vielen Stillleben, die die großen Meister der vergangenen Jahrhunderte der Nachwelt hinterlassen haben, sind Weinkelche und -pokale zu sehen. Dort wo man den Inhalt dieser Behältnisse erkennen kann, hat er fast immer die gerade beschriebene Farbe zwischen goldgelb und hellrosa. Dies bezeugt einmal mehr, dass die Trinker und Genießer früherer Tage sich eher am Weißwein, im weitesten Sinne, erfreut haben.

Dies gilt besonders für die Niederländer, die im zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert einen Großteil der „Weinbilder” gemalt haben. Da es in ihrem Land keinen Wein gab, haben sie ihn in großen Mengen aus den deutschen Weinbaugegenden zu sich geholt. Dass der Rheinwein schon damals eine überragende Rolle spielte, ist durch viele Dokumente überliefert. An den Tafeln von Flandern und Brabant ergötzte man sich nicht nur an einer deftigen Küche, die durch den Einfluss Burgunds sogar eine gewisse Rafinesse gehabt haben mag, sondern gleichzeitig auch an den süffigen Weinen aus Deutschland. Man kann sich leicht vorstellen, dass am Beginn des 16. Jahrhunderts der flämische Einfluss sich auch auf Spanien ausdehnte. Immerhin kam Spaniens König Karl, der als Karl der V. auch als deutscher Kaiser in die Geschichte einging, aus Gent. Da er bei seiner Ankunft in Spanien kein Wort spanisch sprach umgab er sich zunächst mit einem flämischen Hofstaat und Beratern aus seiner Heimat. Dass diese Leute während der ersten Jahre von Karls Regentschaft in Spanien den Ton angaben ist bekannt und so mögen auch ihre Trinkgewohnheiten dort Fuß gefasst haben. Vermutlich hat man damals auf der iberischen Halbinsel begonnen weiße Rebsorten in großem Stil anzubauen und damit die Weißweintradition begründet. Selbstverständlich gab es zu jener Zeit, und nicht nur in Frankreich, auch rote Sorten, die als Rotweine vinifiziert wurden. Auf dem Septemberblatt der berühmten „Très Riches Heures”, dem schönsten Stundenbuch des Herzogs von Berry vom Beginn des 15. Jahrhunderts, ist die Weinlese vor dem Château de Saumur (an der Loire) dargestellt. Die farbenprächtige Miniatur zeigt Bauern und Bäuerinnen, die dunkelrote, zartviolette Trauben lesen und sie in kleinen Körben verstauen. Auf Ochsenkarren bzw. auf Mauleseln werden sie in die Kelter gebracht. Hier ist es kein Mischsatz und es ist sicher, dass daraus sehr feiner Rotwein gemacht wurde. Ähnliche Szenen mögen sich auch südlich der Pyrenäen abgespielt haben.

Die Qualität des spanischen Weins, ob nun weiß oder rosé, muss im 19. Jahrhundert auch dem Geschmack der Nordeuropäer entsprochen haben.

> "Wir kommen erst aus Spanien zurück,
> Dem schönen Land des Weins und der Gesänge"

lässt Goethe seinen Faust in Auerbachs Keller ausrufen um die Gesellen zum Trinken zu animieren. Goethe wusste wovon er sprach, er

war ein allseits anerkannter Weinkenner, er trank gerne, viel und war immer um guten Wein bemüht. Auf welchen Weintyp sich Faust bei der Erwähnung Spaniens letztendlich bezog bleibt ungewiss. In jedem Fall würden wir diese Weine heute, fast zwei Jahrhunderte später, wahrscheinlich kaum schätzen, denn sie hatten, oxydationsbedingt, einen deutlichen Madeiraton und waren am Gaumen alkoholstark und firnig. Aus vielen Beschreibungen von Spanien-Reisenden ist zu entnehmen, dass es in den "posadas", den Herbergen für Reisende im 19. Jahrhundert, für die Gäste häufig nur trockenes Brot und genau diesen Weintyp gab. Hier erkennen wir wieder die „mediterrane Diät", allerdings wurde sie dem Gast einzig und alleine aus Gründen der Sparsamkeit gereicht.

Welche Bedeutung den weißen bzw. den leicht rosa gefärbten Weinen in Spanien zukam, lässt die heutige Bezeichnung für "Rotweine" erkennen. Sie werden "vinos tintos" genannt, eine Charakterisierung die es sonst in keinem anderen weinproduzierenden Land gibt. "Tinto" heißt nämlich nicht etwa "rot" sondern bedeutet "gefärbt". Dies ist ein Hinweis darauf, dass die ersten wirklichen Rotweine in Spanien durch Zusatz roter Moste, vielleicht sogar von Mosten aus s.g. Färbertrauben, entstanden sind. Die Grundweine blieben die bekannten Weiß- bzw. Roséweine. Noch heute schenken andalusische Weinbauern gelegentlich einen „Tinto" ein, der auf genau diese Art gemacht wurde. Es fehlt diesen Weinen natürlich weitgehend das typische Rotwein-Tannin.

Für Freunde spanischer Lebensart ist das 1845 erschienene Werk des Engländers Richard Ford "A Handbook for Travellers in Spain and Readers at Home" (Handbuch für Reisende in Spanien und Leser zuhause) eine wahre Fundgrube. Ford hat einen Reiseklassiker verfasst, der uns heute ein haarscharfes und kritisches Bild der spanischen Kultur vor 150 Jahren vermittelt. Dadurch erfahren wir nicht nur viel von den einstigen Sitten und Gebräuchen des Landes sondern können auch die Wurzeln vieler Traditionen, die noch heute Teil des spanischen Lebens sind, nachvollziehen. Richard Ford hat seinerzeit über Valdepeñas geschrieben "...es ist ein weit zerstreuter Ort von 10.000 Seelen und einem akzeptablen Gasthaus. Das rote Blut der Trauben stammt aus diesem "Tal der Steine" (Valle de peñas). Der wohlschmeckende Wein erscheint wie das Produkt Burgunds, allerdings nach Spanien versetzt. Die Flüssigkeit wird in riesigen *Tinajas***,** d..h. Tonkrügen, aufbewahrt. Von dort wird sie in Schweinshäute abgefüllt, die s.g. *Cueros*, wie sie schon von Cervantes beschrieben wurden. Innen sind diese Behälter geteert, daher kommt der absonderliche, harzartige Geschmack, den die Spanier mögen, sonst aber niemand. Dieser komplizierte Wein hat eine uralte Geschichte...". An dieser Stelle zitiert Ford den großen römischen Geschichtsschreiber Plinius und nach ein paar historischen Bemerkungen fährt er fort: "Um Valdepeñas-Wein wirklich zu genießen sollte er an Ort und Stelle getrunken werden. Der echte Weinliebhaber sollte in eine der *Cuevas*, d..h. einen Keller hinabsteigen und sich ein Glas der rubinfarbenen Flüssigkeit aus der dickbauchigen *Tinaja* abfüllen lassen. Wenn der Wein woandershin geschickt wird, kann man sicher sein, dass er immer verfälscht ist. In Madrid fügt man einen Sud aus Blauholz hinzu, der den Wein beinahe vergiftet, so dass er die Nerven und Muskeln angreift. Der Valdepeñas ist ein hitziger Wein...". Übrigens, die Verwendung von Blauholz, das braunrote und blaufärbende Kernholz der amerikanischen Kampesche war nicht nur als Färbung sondern auch als Spender von zusätzlichen Tanninen im 19. Jahrhundert durchaus gebräuchlich und sicher nicht so giftig wie Ford behauptete. Im übrigen haben wir hier einen der ersten literarischen Hinweise auf die hohe Qualität eines spanischen Rotweins.

Der französische Dichter der Romantik Théophile Gautier kam 1840 nach Jerez de la Frontera und beschrieb den Ort sowie eine Sherryprobe folgendermaßen: "Wie alle andalusischen Städtchen ist Jerez über und über weiß gekalkt und hat an bemerkenswerten Gebäuden nur seine *bodegas* aufzuweisen. Diese Weinhandlungen sind kolossa-

le Kellereien mit Ziegeldächern und langen, fensterlosen Mauern. Der Herr, dem man uns empfohlen hatte, war abwesend, aber das Schreiben tat seine Wirkung, und man führte uns sofort in den Keller. Niemals hatte sich den Augen eines Säufers ein prächtigeres Schauspiel geboten; man wandelte in Alleen von vier- oder fünfreihig übereinander gestapelten Fässern. Wir mussten alles probieren, jedenfalls die Hauptsorten, und es gibt unzählige Hauptsorten. Die ganze Stufenleiter musste erklommen werden, vom achtzigjährigen, dunklen, dicken Jerez mit einem Anklang an Muskat bis zum trockenen, strohfarbenen Pale Sherry, der nach Feuerstein riecht und an Sauternes erinnert. Zwischen diesen beiden extremen Noten gibt es ein ganzes Register von Abstufungen mit Tönen von Gold, Rauchtopas, Orangenrinde und mit einer breiten Geschmacksskala. Allerdings sind sie mehr oder weniger mit Branntwein versetzt, insbesondere, wenn sie für den Export nach England bestimmt sind, wo man sie sonst nicht stark genug fände, denn um englischen Kehlen zuzusagen, muss Wein als Rum verkleidet werden." Erstaunt fragt sich der heutige Leser wie ein "trockener" Sherry an den süßen Sauternes erinnern kann. Aber trocken ist ein relativer Begriff und immer abhängig von Zeitgeschmack.

Lassen wir an dieser Stelle noch einen Spanier zu Wort kommen. Juan Goytisolo war zu Zeiten Francos Emigrant, lebte in Frankreich und schrieb Ende der 60iger Jahre des 20. Jahrhunderts dort eine berühmte Biographie seines Heimatlandes: "Spanien und die Spanier". Darin geht er auch auf den Wein Spaniens ein: "Da ich in den letzten zwanzig Jahren meist in Frankreich gelebt habe und sich mein Geschmack an französische Weine gewöhnt hat, muss ich hier bei der Beurteilung der spanischen Sorten von einem "französisierten" Standpunkt aus sprechen: Die Weine der Rioja zum Beispiel werden auf der Halbinsel mit Fug und Recht zu den besten und feinsten des Landes gerechnet; einen Franzosen erinnern sie jedoch zu sehr an die verwandten Bordeauxweine, und er wird wahrscheinlich andere Sorten, weniger verfeinerte, aber naturechte, vorziehen. Der spanische Weißwein, der durch seinen ursprünglichen Charakter am meisten befriedigt, findet sich in der Mancha (Valdepeñas) und in Galicien (Fefiñanes); die katalanischen Rosé-Sorten sind im allgemeinen spritzig, können aber mit den französischen, marokkanischen und algerischen nicht konkurrieren (die von Cacabelos in León und von Ceniceros in Navarra sind vielleicht die besten); der Schiller ist ausgezeichnet und höchst eigenartig in Valdepeñas, Albuñol, Quintanar de la Orden und in einigen Gegenden Kastiliens. Unter den Rotweinen bevorzuge ich die von Castell de Remey (Katalonien) und Benisalem (Mallorca). Die Weine von Jumilla (Murcia) und Cariñena (Aragonien) sind würzig, aber ihr starker Alkoholgehalt (13 bis 18 Grad) macht sie ungeeignet für die Verwendung als Tafelwein; recht kühl serviert, sind sie jedoch einer der besten Aperitifs, die ich kenne" Goytisolo gibt uns wieder eine Referenz an den spanischen Weißwein, diesmal aber fein säuberlich getrennt vom Roséwein. Wenn man sich versucht genau vorzustellen was der Dichter im obigen Absatz beschreibt, erkennt man sehr eindrucksvoll welchen Fortschritt die spanische Weinkultur in den letzten beiden Jahrzehnten gemacht hat. Zwischen der Qualitätseinschätzung Goytisolos und der heutigen Qualität spanischer Weine liegen Welten.

Ernest Hemingways tiefe Beziehungen zu Spanien fanden mannigfaltigen Ausdruck in seinem literarischen Werk. Immer wieder gerieten dabei der Wein und der Stierkampf in den Mittelpunkt seiner Bewunderung. In seinem Buch "Der Tod am Nachmittag", in dem er sehr feinfühlig versucht die Geheimnisse des Stierkampfs zu ergründen, stellt er eine emotionale Verbindung zwischen den Geschehnissen in der Arena und den Erfahrungen des Weintrinkers her. "Wie bei allen Künsten wächst der Genuss mit dem Wissen um die Kunst, aber jeder wird sich beim ersten Mal darüber klar sein, ob er Stierkämpfe mögen wird oder nicht, wenn er unvoreingenommen hingeht und er tatsächlich nur die Dinge fühlt, die er wirklich fühlt, und nicht die Dinge, von denen er annimmt, dass er sie fühlen müsse. Vielleicht gefallen sie ihm überhaupt nicht, und all die Erklärungen sind belanglos neben

dem offensichtlich moralisch Bösen des Stierkampfs; genauso wie Leute sich weigern können, Wein zu trinken - den sie vielleicht genießen würden -, nur weil sie Weintrinken für Unrecht halten. Der Vergleich mit Weintrinken ist nicht so weit hergeholt, wie es scheinen mag. Wein ist eines der zivilisiertesten Dinge der Welt und eines der natürlichsten Dinge der Welt, das zu größter Vollkommenheit gebracht worden ist, und es bietet dem Vergnügen und dem Verständnis weiteren Spielraum als vielleicht irgendein anderes rein sinnliches Ding, das sich kaufen lässt." Hemingway führt diesen Vergleich noch weiter und fasst dann zusammen: " ...der springende Punkt war der, dass ein Mensch mit zunehmendem Wissen und wohlausgebildeten Sinnen dem Weintrinken unendliches Vergnügen abzugewinnen vermag, genauso wie das Vergnügen eines Menschen beim Stierkampf zu einer der größten der minderen Leidenschaften anwachsen kann; dennoch wird ein zu ersten Mal weintrinkender Mensch, nicht ein schmeckender oder kostender, sondern ein *trinkender,* wissen, wenn er ihm nicht gleich schmeckt, oder wenn er unfähig ist zu schmecken, ob er die Wirkung mag oder nicht und ob es gut oder nicht gut für ihn ist." Seine Liebe zum spanischen Wein, insbesondere dem Rioja, hat der amerikanische Genießer Hemingway nie verleugnet.

Ein Bewunderer der Weinkultur seines Landes war auch der spanische Philosoph und Schriftsteller José Ortega y Gasset. Er lebte in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und in dem stilistisch glänzenden Essay „Der Wein als Gott” schreibt er: „Der Wein ist ein kosmisches Problem. Man wird vielleicht darüber lächeln, dass ich es so nenne. Das ist keineswegs verwunderlich; denn gerade das Lächeln beweist, dass ich recht habe. Das Problem des Weines ist ein so ernstes, ein wahrhaft kosmisches Problem, dass auch unsere Zeit nicht an ihm vorübergehen konnte, ohne ihm Beachtung zu schenken und es in ihrer Weise zu lösen. Ja, auch unsere Zeit hat dem Problem des Weins gegenüber einen Standpunkt bezogen, den Standpunkt des Hygienikers. Vereine, Verordnungen, Steuern, Laboratoriumsarbeit.” Ortega war ein Visionär und in den wenigen Worten erkennen wir eigentlich ganz scharf gezeichnet unsere von der Wissenschaft verbrämte Auffassung vom Wein (und vom Alkohol). Das Göttliche am Wein ist in unserem prosaischen Zeitalter verschwunden. In früheren Zeiten, als die Welt noch nicht zweigeteilt war und nicht zwischen Stofflichem und Geistigem unterschied, war der Wein eine Gottheit. Ortega schreibt: „man sah im Wein eine elementare Macht. Die Beeren der Traube sind wie kleine Lichtgeschwülste: in ihnen hat sich eine ganz eigentümliche Kraft zusammengezogen, die sich der Menschen bemächtigt und sie zu einem besseren Dasein führt. Der Wein gibt der Landschaft Glanz, erhebt die Herzen, entflammt die Pupillen und lehrt die Füße tanzen. Der Wein ist ein weiser, fruchtbarer Tänzergott. Dionysos, Bacchus ... Das ist ein ewiger Festlärm, der wie ein warmer Hauch die tiefen Wälder des Lebens durchweht.” Aus diesen poetischen Zeilen spricht die Erfahrung eines romantischen Geistes, der sich dem Wein hingegeben hat und der zu seinem Vergnügen steht.

Schwips und Sprache

Wie die spanische Sprache mit der pharmakologischen Wirkung des Weins umgeht.

Wie ich bereits angedeutet habe, beziehen sich Weinfreunde gerne auf die Jahrtausende alte Weinkultur um den Konsum dieses wundervollen Getränkes zu rechtfertigen. Wir zelebrieren gerne den Trinkgenuss vor dem Hintergrund unserer Kulturgeschichte und der Geist großer Weinfreunde aus der Kunst- oder Politikgeschichte beflügelt unsere Freude. Jeder Weintrinker weiß sehr genau, dass der Genuss von Alkohol in kleinen Mengen anregend und dann, bei zunehmendem Konsum, berauschend wirkt. Dabei kommt es durch die Beeinflussung des sehr empfindlichen Zentralnervensystems zu Störungen der Muskelkoordination und zum Verlust der Kontrolle von Denkabläufen im Gehirn. Dies bedeutet, dass der Trinker zu torkeln

beginnt und Hemmungen, bzw. Selbstkritik verliert. In allen Gesellschaften, in denen der Alkoholgenuss zum kulturellen Erbe gehört, gibt es ein "soziales Maß" innerhalb dessen sich die Alkoholwirkung bewegen darf. Jede Gemeinschaft, sei sie groß oder klein, hat dieses Maß für sich ziemlich genau definiert. Wer darüber hinausgeht, "zu tief in Glas guckt" oder sich gar "den Kanal vollaufen" lässt gerät gegenüber den nüchtern gebliebenen Zeitgenossen mehr oder weniger ins gesellschaftliche Abseits und wird als Säufer abgestempelt.

Die Sprache eines Landes, bzw. die eines Kulturkreises, ist Ausdruck der spezifischen gesellschaftlichen Zustände in dieser Gruppe von Menschen. Dies gilt besonders für den Ursprung der Wörter. Die Etymologie, d.h. die Wissenschaft von den historischen Vorgängen der Wortbildung, hat gezeigt, dass in Ländern, in denen die Geschichte von unterschiedlichen Kulturen geprägt war, die Herkunft eines Wortes auch heute noch die jeweilige kulturelle Tradition hinter dem Begriff offenbaren kann. Aus diesen Gründen ist es reizvoll zu sehen welche Begrifflichkeit der Alkoholrausch in einer Sprache wie der Spanischen hat, die ja ausgeprägt multikulturellen Ursprungs ist.

Im Deutschen sind die Ausdrucksmöglichkeiten für jenen kleinen, mehr oder weniger gewollten und gesellschaftlich akzeptierten Alkoholrausch eingeschränkt. Nur das Wort "Schwips" hat eigentlich einen eher positiven Anklang und bezeichnet diesen Zustand als etwas gerade noch Annehmbares. (Vermutlich stammt es von der "Schwippe" ab, dem biegsamen Ende einer Gerte, und bezeichnet damit den körperlichen Zustand des Trinkers). Alle anderen Begriffe haben direkt oder indirekt die Qualität von "besaufen" und "Besäufnis", bzw. "saufen" und "Suff", selbst wenn sie andere etymologische Wurzeln (z.B. blau, beduselt etc.) haben.

Die spanische Sprache ist da sehr viel reicher und differenzierter. Die schönste Übersetzung für Schwips ist, meiner Meinung nach, das Wort "chispa". "Coger una chispa" bedeutet so viel wie "sich einen Funken holen". "Chispa" ist offensichtlich eine Lautmalerei. Es bedeutete ursprünglich tatsächlich Funken und ist wohl mit dem baskischen "txíspiltu" (sich verbrennen) verwandt. Der Begriff wird aber auch synonym für Geistesblitz, bzw. Esprit im Sinne von "sprühender Witz" verwandt. Man denke an Falstaffs großartigen Monolog aus Shakespeares König Heinrich IV "...(der Wein) steigt Euch in das Gehirn, zerteilt da alle albernen und rohen Dünste, die es umgeben, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von behenden, feurigen und ergötzlichen Bildern; wenn diese dann der Stimme, der Zunge, überliefert werden, was ihre Geburt ist, so wird vortrefflicher Witz daraus" .

Deutlich weniger freundlich ist das Wort "borracho". Es stammt vom katalanischen Begriff "morratxa" ab, einem mozarabischen Wort (mozarabisch war die Sprache der Christen unter islamischer Herrschaft, eine Art arabisches "Jiddisch") was den Vorläufer des heutigen "porrón" bezeichnete. Der Porrón ist eine langhalsigen Flasche mit dem keilförmigen Trinkrohr an der Seite und wird noch heute in Katalonien, bzw. mittlerweile in ganz Spanien, als Trinkgefäß für Wein benutzt. Der Wein fließt aus dem Trinkrohr direkt in den weit geöffneten Mund, ohne dass die Lippen berührt werden. Das hygienische Trinkgefäß wird in Gesellschaft herumgereicht.

Der Begriff "beodo" ist lateinischen Ursprungs. Er stammt von "bibitus" oder "bibulus" ab, was gleichbedeutend mit "gern trinkend" oder "immer durstig" ist. Dahinter steckt natürlich das lateinische Verb "bibere", was trinken bedeutet. Der "Beodo" ist also im wahrsten Sinne des Wortes der "Betrunkene". Das galicische Wort "bebeda" hat zwar den gleichen etymologischen Hintergrund, bedeutet aber "Kreisel". Offenbar sehen ihn die Galicier am Boden schwankend wie einen Betrunkenen. Ebenfalls aus dem lateinischen stammt das Adjektiv "ebrio". "Ebrius" war der Begriff der Römer für trunken, berauscht; er wurde häufig auch im übertragenen Sinne benutzt, wie

übrigens das spanische "ebrio" noch heute (z.B. ebrio de ira = Wutrausch). Das römische Wort "ebrius" verkam im mittelalterlichen Vulgärlatein zum "ebriacus" und daraus entstand dann das spanische "embriagado", ein weiteres Synonym für "betrunken". Ganz anders als "ebrio" vermittelt "embriagado" jedoch deutlich positive Gefühle. Das Werb embriagar kann man nämlich außer mit "berauschen" auch mit "entzücken", "begeistern" oder "hinreissen" übersetzen ("el perfume de las rosas embriagaba los sentitos" = Der Duft der Rosen entzückte die Sinne).

Die verschiedenen Begriffe für den Rausch ergeben sich aus den jeweiligen Adjektiven: borrachera, chispa, embriaguez, beodez. Eine schöne, sehr poetische Beschreibung des Rausch-Zustandes ist die Redensart "estar entre dos albas", was so viel wie "sich zwischen zwei Tagesanbrüchen befinden" bedeutet. Auch einige Vulgärbegriffe, im Sinne von "coger una turca (Türkin), coger una curda (Kurdin), coger una mona (Äffin) oder coger una merluza (Seehecht)" gibt es. Wörtlich übersetzt bedeutet dies "sich eine Türkin/eine Kurdin/eine Äffin oder einen Seehecht holen". Die Deutung dieser Ausdrücke ist sehr komplex. Es könnte z.B. sein, dass das Wort "turco", einst eine Bezeichnung für besonders guten und reinen Wein, an der Entstehung von "turca" beteiligt war. Auch "curda" könnte einen ganz anderen, nicht geographischen, Ursprung haben; ein südfranzösischer Dialekt, der auch jenseits der Pyrenäen noch gesprochen und verstanden wurde, bezeichnete mit diesem Wort den "Kürbis". Es fällt auf, dass alle Worte, mit denen der Rausch be- bzw. umschrieben wird - unabhängig von ihrer etymologischen Herkunft - feminin sind. Vermutlich hat auch dies eine soziologische Bedeutung. Da Trinken in den drei iberischen Kulturen, der jüdischen, christlichen und moslemischen, fast ausschließlich Männersache war, musste der Rausch, in dem häufig der Liebesgott Eros verehrt wurde, weiblichen Geschlechts sein.

Der Exkurs über den Rausch in der spanischen Sprache ließe sich noch fortführen. Aber ich hoffe, dass es deutlich geworden ist, dass fast alle Kulturen, die einst auf iberischem Boden blühten, zur heutigen, sehr farbigen, Begrifflichkeit beitrugen. Lediglich die Araber haben, verständlicherweise, nichts dazu geliefert. Ihnen war ja offiziell der Alkoholgenuss, und damit auch der Rausch, verboten. Dennoch haben auch sie, wie ich in einem vorangegangenen Kapitel gezeigt habe, dem Wein ausgiebig gehuldigt. Die Spanier konsumieren auch heute noch viel Wein, aber eher in kleinen Dosen über den Tag verteilt. Der Rausch ist dabei nicht der Zweck, sondern die Schärfung der Sinne und die Förderung der Kommunikation. Wie ihre Sprache es schon vermuten lässt, gehen sie deutlich liebevoller als die Nordländer mit dem Alkohol um. Dies zeigt auch die Tatsache, dass es ungewöhnlich viele Typen von Etablissements mit jeweils unterschiedlichen Hintergründen und Namen als Orte des Wein- und Alkoholkonsums gibt. Einige davon möchte ich im Nachfolgenden etwas genauer ansehen.

Bodega

Was die Apotheke mit dem Wein zu tun hat.

Zwar ist dem Kenner spanischer Weinkultur das Wort *"bodega"* ein geläufiger Begriff, aber die Vielfalt seiner Bedeutung ahnt er meist nicht. Für den einen ist die Bodega vielleicht die kastilische Bezeichnung für eine Kellerei, für den anderen der magische Klang einer spanischen Institution, die man im Deutschen am ehesten mit "Weinschenke" übersetzen würde. Beides ist natürlich ganz eng miteinander verbunden, denn die Kellereien waren ja früher fast immer auch Treffpunkte von Menschen, deren Gaumen dem Wein andächtig huldigten. In der "guten Stube", dem Empfangsraum, vieler alter Kellereien hängen oft vergilbte Fotos von Berühmtheiten aus Politik und Kultur, wie sie zwischen den Fassreihen stehen und ihre "copita" (Weinglas) zärtlich in der Hand wiegen. Man ist stolz auf den König,

den Präsidenten und seine Minister, Stars und Sternchen vom Film oder Theater, bekannte bzw. weniger bekannte Maler, Bildhauer sowie Schriftsteller, und natürlich auf die großen "matadores", die Stierkämpfer, die der Bodega einen Besuch abgestattet und damit für willkommene Werbung im Lande gesorgt haben. Nicht alle hatten allerdings das zweifelhafte Glück der *Bodegas Federico Paternina* in der Rioja, wo sich über ein Vierteljahrhundert lang regelmäßig Ernest Hemingway einfand und den Betrieb für den Tag seines Besuches mit großer Regelmäßigkeit lahmlegte.

Wer mangels eigener Prominenz keinen permanenten Zutritt zu den großen *bodegas* hatte musste auf die Lokale zurückgreifen, die das Ambiente der Kellereien auf ein paar Quadratmetern nachstellten. So kam es, dass bereits im 18. Jahrhundert die Fässer in die Kneipen kamen und der Begriff *"bodega"* auch für die Weinschänken mit der, selbst wenn sie überirdisch lagen, typischen Kelleratmosphäre, geboren wurde.

Das spanische Wort *"bodega"* hat eine sehr vielfältige Bedeutung. Neben der erwähnten Kellerei bzw. der davon abgeleiteten Schenke kann es einen Laderaum, eine Vorratskammer, eine Scheune, einen Güterschuppen oder sogar einen Schiffsraum bezeichnen. Diese breite Anwendung erklärt sich mühelos aus der Herkunft des Wortes. Die Römer brachten es auf die Iberische Halbinsel. Das lateinische *"apotheca"* bedeutete nämlich ganz allgemein "Speicher" und ist damit u.a. auch die Wurzel des deutschen Begriffs "Apotheke" (Speicher von Arzneistoffen). Aber bereits in der Antike wurde dieses Wort auch für ein Weinlager benutzt. In den Wohnhäusern der Römer, wo sie häufig auch den Wein für den eigenen Bedarf machten, lag die *"apotheca"* im oberen Teil des Gebäudes, direkt über dem "fumarium", der Feuerstätte. Dorthin brachte man den Wein aus der "cella vinaria", dem Gärraum im unteren, kühleren Teil des Hauses. Die *"apotheca"* war eine Art Räucherkammer, in ihr standen die weingefüllten Tongefäße. Der Rauch sollte ihren Inhalt klären und ihn weich und trinkbar machen. *"Bodegón"*, das von *"bodega"* abgeleitete kastilische Wort für "Garküche", bedeutet auf spanisch in der Malerei auch "Stillleben", vermutlich weil auf den einschlägigen Ölgemälden meist Objekte aus dem Vorratsspeicher -Früchte, Gemüse, Wild, Weinkaraffen etc.- dargestellt wurden.

Neben dem Raum der "apotheca" gibt es auch heute noch einige Utensilien zur Weinbereitung, die römischen Ursprungs sind: z.B. die alten Tonamphoren ("tinajas"). Das Räuchern des fertigen Produktes über dem fumarium gehört jedoch seit über tausend Jahren der Vergangenheit an. Wirklich? In den verrauchten *"bodegas"* Andalusiens liegen gelegentlich volle Weinfässer aus deren kleinem, zierlichen Hahn der bernsteinfarbene oder dunkelbraune Wein ins Probierglas gefüllt wird. Ab und zu kann die Zunge den Rauch der "cigarillos" (Zigaretten) und "puros" (Zigarren) von Jahrzehnten durchzechter Nächte im Glas spüren.

Das Zentrum der *"bodegas"*, d.h. der alten Weinkneipen, ist meist der lange Tresen, hinter dem die Fässer mit den geheimnisvollen Aufschriften aufgebaut sind. Der lange, überhöhte Tisch ist das Kommunikationsmedium an das sich die Gäste, in wie einstudiert wirkender Lässigkeit, lehnen und während des Gesprächs mit dem Nachbarn an ihren Gläsern nippen. Der Tresen ist auch das Gedächtnis des Wirts: auf seiner blanken Oberfläche wird mit Kreide der Verzehr des Kunden registriert, beim Abschied addiert und nach dem Bezahlen mit dem Handrücken in einer eleganten Bewegung wieder abgewischt. Was der Gast nicht isst, lässt er nicht etwa auf einem Teller liegen sondern wirft es auf den Boden - so jedenfalls wurde es früher in den Bodegas und Tavernen gemacht. Gelegentlich sorgte eine dünne Schicht Sägemehl auf dem Fußboden dafür, dass das Fett aufgesaugt wurde und die Reste am Ende des Abends besser entsorgt werden konnten. Manches Nordlicht wird sich über diese Sitte gewundert und sie einem mangelndem Hygienebewusstsein der Spanier zugeschrie-

ben haben. Aber dem ist nicht so, denn auch hier treffen wir auf einen uralten kulturhistorischen Zusammenhang.

Im Vatikanischen Museum in Rom findet sich das Fragment eines römischen Mosaiks aus dem 2. Jahrhundert nach Christi. Es stammt vom Fußboden einer römischen Villa und stellt Essensreste dar. Bei Ovid und auch noch Plinius kann man nachlesen was das wohl ursprünglich bedeutete. Das Ausfegen von Essensresten hatte eine böse Vorbedeutung. Heute würden wir sagen, dass dies ein Aberglaube war, ähnlich der bösen Vorbedeutung des Schirmaufspannens in geschlossenen Räumen. Die Götter saßen nach römischer Auffassung mit am Tisch und wachten darüber, dass die Reste auf dem Fußboden den Toten im Hades als Nahrung dienen konnten. Das genannte, sehr fein ausgearbeitete Mosaik, erinnert auf ganz verblüffende Weise an die Fußböden spanischer Kneipen nach einer langen Nacht. Wir finden dort abgenagte Fischreste, Scheren von Krebsen und Langusten, Schnecken und Muscheln, Gemüsereste, Nüsse, Olivenkerne, Hühnerkrallen und vieles mehr. Diese sehr realistischen Darstellungen aus der Antike zeigen uns auch, dass die mediterrane Diät uralte Wurzeln hat. Heute kennt so gut wie niemand mehr diese Zusammenhänge und es entbehrt nicht der Faszination sich vorzustellen, dass das was auf den ersten Blick nach Faulheit oder Nachlässigkeit aussieht, eine mindestens zweitausendjährige, heidnische Tradition mit tieferer Bedeutung hat.

Veränderte Trinkgewohnheiten

Vom Wein zum Bier

Noch in den frühen 80iger Jahren des 20. Jahrhunderts gab es diese "bodegas" in jeder andalusischen Stadt und an vielen anderen Orten der Extremadura, Kastiliens und Kataloniens. Aber schon damals waren es häufig die älteren Herren, mit ihren charaktervollen Gesichtern unter dunkelblauen Baskenmützen, die an ihrem Glas "Málaga Pajarete" oder "Oloroso Sherry" hingen. Der Genuss von lange gereiften, oxydierten und alkoholschweren Weinen, war ein perfektes Medium durch welches Geselligkeit, Gespräch und Annäherung zustande kam. Es war nicht der Rausch, der in der *bodega* gesucht wurde, sondern jene Sinnesschärfe, die Shakespeare in seinem bereits erwähnten "König Heinrich der Vierte" seinen Helden Falstaff beschreiben ließ.

In ganz Europa und in der hispanischen Welt des amerikanischen Subkontinents frönte man vor dem zweiten Weltkrieg gerne einem "spanischen" Lebensstil, wie ihn die *bodegas* perfekt zu verkörpern schienen. Von Havanna bis Zürich und von Buenos Aires bis Berlin gab es *"Bodegas Españolas"* in denen alte Fässer standen und die in den 20er und 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts allen Gesellschaftsschichten als Treffpunkt dienten. Man liebte es sich mit der damals noch so exotischen Romantik Spaniens zu umgeben. In diesen *bodegas* waren "tapas" häufig auch noch das was sie ursprünglich bedeuteten, nämlich der kleine, essbare "Deckel" auf dem Weinglas. Nur einige wenige dieser Kneipen haben die Jahrzehnte überlebt. Heute hat sich der Geschmack geändert und die *bodega* des alten Stils hat ausgedient. Auch bei den einstigen Vorbildern der *bodegas*, den Kellereien, hat sich entscheidendes geändert. Moderne Technologie hat Einzug gehalten. Weine werden heute nach kalifornischem Vorbild in Edelstahl vinifiziert und die Oxydation ist zum absoluten Erzfeind des Weines erklärt worden. Niemand verbringt mehr den Vormittag in den feucht-kühlen Kellerräumen. Aseptische Sauberkeit ist angesagt, und die Weinproben zwischen den Fassreihen sind in besondere Degustationsräume verlegt worden.

Mittlerweile kann auch das Publikum mit jenen intensiven Tropfen nichts mehr anfangen, in denen die verflossene Zeit mit Hilfe des Sauerstoffs im Fass zu immensem Geschmack kondensiert ist. Das Modegetränk des 21. Jahrhunderts ist kühles Bier und die großartigen

Schöpfungen einer uralten Weinkultur verschwinden unaufhaltsam aus den *bodegas*, und mit ihnen die Institution selbst. Dort wo die *bodegas* einen erfolgreichen Überlebenskampf geführt haben, sind die Fässer mit ihren phantasievollen Aufschriften meist leer. Auch der Name „bodega” verschwindet langsam. Heute sind es die „bares”, gelegentlich auch die „tabernas” oder „tascas”, die das Publikum anziehen. Unter den verchromten Zapfhähnen hinter dem Tresen finden sich unter anderen auch jene für englisches Lager- und deutsches Pilsener- Bier. Die "tapas" sind sehr häufig nicht mehr die schmackhaften, fritierten Sardinen oder Auberginen, sondern Canapées mit norwegischem Räucherlachs oder ungarischer Salami. Spanien und sein Geschmack blicken nach Europa. Die spanische Gesellschaft, die Jahrhunderte lang von ihren Nachbarn jenseits der Pyrenäen isoliert war, hat - das muss man verstehen - kulinarischen Nachholbedarf. Aber die Einstellung zur jeweils trinkbaren Alkoholmenge ändert sich nur langsam. Man kann dies auch ganz gut an den Maßen der Trinkgefäße für Bier festmachen. In Bayern reden wir von einer „Maß” und meinen damit einen ganzen Liter. In England wird vom „pint” gesprochen, immerhin noch mehr als ein halber Liter. In Spanien ist das übliche Bierglas, die „caña”, mit durchschnittlich ganzen 0,1 Liter Inhalt!

Das spanische Landwirtschaftsministerium veröffentlichte am Beginn des 21. Jahrhunderts eine alarmierende Statistik: der Bierkonsum hat erstmals in der spanischen Geschichte den Weinkonsum überholt. Jeder Spanier trank im Durchschnitt 33 Liter Wein und 54,4 Liter Bier im Jahr. Dabei gibt es ganz erhebliche jahreszeitliche Schwankungen. Im Januar werden „nur” 34 Millionen Liter Bier getrunken, diese Menge erhöht sich im Juli auf 54 Millionen. Bier dient als Erfrischungsgetränk, dies zeigt auch der ungewöhnlich hohe Anteil an alkoholfreien und sogenannten „light”-Bieren. Auch die regionale Verteilung des Bierkonsums spricht dafür, dass es ein beliebter „Durstlöscher” ist: in Andalusien und der Extremadura, dem warmen Süden, werden sogar 84,3 Liter Bier im Jahr getrunken, dem gegenüber nimmt sich die Zahl für den kühlen Norden in Galicien mit ganzen 35,3 Litern pro Jahr, eher bescheiden aus. Die regionale Verteilung des Weinkonsums verhält sich genau spiegelbildlich dazu.

Was waren das für Weine, die in den Fässern der rauchigen *bodegas* lagerten und darauf warteten in die kleinen tulpenförmigen, typisch spanischen "catavinos" (wörtlich übersetzt "Probiergläser") gefüllt zu werden? Es lag in der Natur der Sache, dass ihr Hauptcharakteristikum so gut wie immer der oxydative Ausbau war. Nur die komplette und kontrolliert durchgeführte Oxydation verhinderte eine spätere Veränderung des Weines während seiner meist langen Fasslagerung in der *bodega*. Die Klassiker dieser Art waren seit alters die Sherrytypen "Oloroso", "Palo Cortado", "Raya" und "Amontillado", Weine, die in Andalusien jede bessere *bodega* führte. Entweder stammten sie direkt aus dem Sherry-Land oder aus der andalusischen Gegend von Montilla und Moriles.

Gelegentlich sah man ein Fass mit der Aufschrift "Dulce" und darin befand sich dann ein mit Strohwein aus der Pedro Ximenez-Traube gesüßter Sherry. Die zwischenzeitlich so gut wie ausgestorbene Weinkultur von Málaga brachte ebenfalls oxydativ ausgebaute Süßweine hervor, die im 19. Jahrhundert in ganz Europa begehrt waren. "Pajarete", "Dulce" und "Moscatel" waren die gesuchten und einst hochpreisigen Prototypen. In der spanischen Levante, in und um Alicante, gab es den "Fondillón" im Fass. Ein leicht bitter-süßer, ebenfalls oxydativ ausgebauter, Jahrgangswein aus roten Monastrell-Trauben gekeltert und von portweinähnlicher Geschmacksintensität. Etwas weiter nördlich, an der katalanischen Mittelmeerküste, fertigte man aus den roten Garnacha- und Cariñena-Trauben die "rancios"; Weine, die ihren einmaligen Geschmack erst nach Jahrzehnte langer Fasslagerung erhielten. In Kastilien waren häufig die berühmten "Pálidos" und "Dorados" aus Rueda in den Fässern hinter dem Tresen. Es handelte sich um leicht aufgespritete Weine,

deren beste an den Sherry erinnerten. Darüber hinaus hatte praktisch jede Region ihren ganz eigenen Wein von der hier beschriebenen Art.

Dies alles ist - bis auf den Sherry - weitgehend verschwunden. Aber es regt sich Widerstand gegen diesen Verlust und erste Initiativen, bezeichnenderweise von Jungwinzern, versuchen tatsächlich die alten, traditionsreichen Weine wieder aufleben zu lassen. Vergessen wir nicht, dass sich schon in Goethe`s "Faust" die Trinkgenossen in Auerbachs Keller begeistert auf den spanischen Wein bezogen und dieser war damals ganz sicher einer von den oben beschriebenen Typen. Hie und da eröffnen in Spanien auch wieder neue *bodegas*, allerdings mit einem deutlich anderem, "modernerem" Konzept. Vielleicht ist dies aber letztendlich die einzige Möglichkeit eine traditionelle, spanische Institution in ein neues Zeitalter mit verändertem Konsumverhalten herüber zu retten. Trotz aller Veränderungen der Trinkgewohnheiten wird der Sherry überleben. Er ist zum Prototypen und spanischen Klassiker geworden, der selbst die Institution der Bodega überlebt hat.

Der „botellón” ist das jugendliche Kontrastprogramm zur klassischen Bodega und ich möchte es nicht versäumen dieses Phänomen des 21. Jahrhundert-Zeitgeistes zu erwähnen. Es ist eine sehr spanische Huldigung der jungen Generation an den Alkohol und seine Fähigkeit soziale Kontakte aufzubauen. Um die Mitternachtsstunde treffen sich in Spaniens Städten unzählige „teenties” und „twens” an einer zentralen Stelle und holen aus ihren mitgebrachten Plastiktüten Pappbecher, Getränkeflaschen und Knabbergebäck. Die große Party kann beginnen. Man steht friedlich auf der Straße, lehnt an Häuserwänden, redet und flirtet miteinander während aus den zuführenden Seitenstraßen immer mehr Menschen auf das spontane Fest drängen. Der nächtliche Straßenverkehr bricht häufig zusammen, da wegen der herumstehenden Menschenmassen kein Durchkommen mehr ist. Die Wirte der umliegenden Bars und Kneipen sind sauer, weil niemand zu ihnen kommt, sie verkaufen nichts, da die Partygäste Selbstversorger sind, d.h. Sie haben sich alles was sie für diesen Abend benötigen im Supermarkt zusammengekauft. Die Stadtverwaltung ist sauer, weil die leeren Flaschen, Becher und Tüten völlig hemmungslos auf dem Bürgersteig und auf der Straße liegengelassen werden. Wenn sich der „botellón” in den frühen Morgenstunden auflöst, gleicht die ganze Gegend einem Schlachtfeld und es kostet die Stadtverwaltungen viel Mühe ein wenig Ordnung zu schaffen. Am nächsten Abend passiert das gleiche Spektakel wieder. Die Anwohner beschweren sich und die Stadträte überlegen Alternativschauplätze, die man den jungen Leuten für ihr nächtliches Stelldichein anbieten kann. Der botellón ist ein soziologisches Phänomen, bei dem der Alkohol eine wichtige Rolle spielt, aber es wird meist kein Wein und auch kein Bier getrunken sondern Longdrinks aller Art. Limonaden gemischt mit exotischen Likören oder Schnäpsen scheinen wohl eher dem Lebensgefühl der jungen Generation zu entsprechen. In manchen Städten, zum Beispiel in Madrid, hat man durch spezielle, lokale Gesetzgebung diesen Veranstaltungen einen Riegel vorgeschoben. Der Alkoholkonsum auf der Straße wurde kurzerhand verboten und der Verkauf von Alkoholika an Jugendliche auf bestimmte Tageszeiten festgelegt.

Der „chiringuito”

Inbegriff der Sommerkultur

Unter den vielen Besonderheiten spanischer Ess- und Trinkkultur ist der sommerliche „chigringuito” eine der schönsten. Um dieses Etablissement würdigen zu können muss man den spanischen Sommer emotional verstehen. Er ist nicht nur eine Anhäufung von Tagen mit schönem Wetter, sondern er ist ein geistiger und körperlicher Zustand. Sommer in Spanien ist ein enormes Körpergefühl. Die Wärme dringt durch die Poren nach innen, die Haut ist empfindlich für jede Berührung. Die Sonne und das kühle Wasser sind wie ein nicht enden

wollendes, sinnliches Spiel. Der Genuss des Sommers, der keine Sättigung bringt, ist der perfekte Genuss, denn er wird nie langweilig weil er immer wieder neue Dimensionen offenbart. Sommer in Spanien sind auch jene Tage in denen ein heißer Südwind weht und der Himmel mit dunklen, rötlichen Wolken verhangen ist. Die Sonne scheint fahl durch sie hindurch, die Kontraste sind verschwunden, die Landschaft flimmert vor Hitze. Der Sand der Sahara hat Europas Süden erreicht. Sommer ist der Geschmack einer eisgekühlten Melone am Gaumen und Sommer ist schließlich für jeden seine persönliche Verwirklichung in dieser Jahreszeit. Für viele Spanier gehört der „chiringuito" dazu.

Noch vor gar nicht allzu langer Zeit war der „chiringuito" nichts anderes als ein größeres Strandzelt, vielleicht mit ein paar Holzstützen und einem schattengebenden Vordach unter dem die Tische und Stühle standen. Im Herbst musste alles wieder abgebaut werden, denn die Strände waren ja öffentliches Eigentum und niemand durfte sich da sesshaft machen. Auch mit der Europäischen Union gab es Zoff, den ein „chiringuito" als gastronomischer Betrieb war in den Brüssler Statuten nicht vorgesehen. Kurze Zeit sah es so aus als würden die Eurokraten kurzerhand diese „improvisierten" Strandlokale per Dekret schließen. Aber das ließen die Spanier nicht mit sich machen. Und so gibt es sie noch wie immer im Sommer und sie haben nichts von ihrer Attraktivität eingebüßt. Heute sind sie meist etwas aufgepeppt, natürliche oder Plastik-Palmen vermitteln Südseeatmosphäre und „Cuba Libre" oder „Gin Tonic" sind bevorzugte Aperitifs. Als tapas kann man mittlerweile sogar frische Meeresfrüchte haben und vielerorts gibt es gleich ein Restaurant dabei. Aber trotz aller Veränderungen geht man weiterhin in Badehosen und T-shirt in den chriniguito, Frauen wickeln sich elegant in ein großes Tuch, für das sie sogar einen eigenen Namen erfunden haben - der pareo - und schieben die Sonnenbrille über die Stirne ins Haar. Der Duft von Sonnenöl übertönt den Dunst der gebratenen Tintenfische und Krabben. Es gibt keinen Fleck auf der iberischen Halbinsel wo der Sommer so zelebriert wird wie im chirginguito. Mittlerweile kommen auch Weinfreunde dort auf ihre Kosten. Man hat gelernt, dass Spanien gute Weine zur Verfügung hat und so wächst das Angebot auch in den chiringuitos von Sommer zu Sommer.

Der chiringuito ist die klassische Institution in der die „Sangría" serviert wird. In Neukastilien nennt man es „la zurra" (zu deutsch: Prügel, Stockschläge, Rauferei), jenes süße Rotweingesöff was für die Touristen im Sommer landauf und landab zusammengebraut wird. Dieser Begriff drückt sehr treffend die Wirkung dieses Getränks auf Körper und Geist aus. Wasser oder Limonade, Rotwein, Früchte, Zucker und Schnaps sind die Inhaltsstoffe der im restlichen Spanien eben als „Sangría" bekannten Rotweinbowle. Auch das Wort „Sangría" ist vielbedeutend, bezeichnet aber im allgemeinen den Aderlass. Es leitet sich vom lateinischen „sanguis", das Blut, ab. Rot wie dies ist die Sangría. Es gibt wenig Hinweise wo und wann dieser Touristenpunsch entstanden ist. Wie vieles vom oberflächlichen Spanien-Image aus Andalusien stammt, man denke an Flamenco, Stierkämpfe und Gazpacho, soll auch der Sangría ursprünglich dort einmal beheimatet gewesen sein. Mich dünkt als sei dies Gebräu wohl am ehesten einmal die Erfindung eines cleveren Restaurateurs gewesen.

Die Sitte einfachen Rotwein im Sommer zu kühlen, kennen die Spanier schon lange. Auch das Vermengen mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser, ist nichts Außergewöhnliches und geht im Übrigen auf eine jahrhundertealte Tradition zurück. Die alkoholreichen Rot- und Weißweine Spaniens hat man im Sommer schon immer „auf Trinkstärke" verdünnt. Der „Tinto de Verano", der „Sommerrote", ist die Erfindung eines bekannten Getränkeunternehmens. Man verdünnt den Rotwein hälftig mit einer klaren Zitronenlimonade; eiskalt serviert schmeckt es zur Sommerküche sehr gut. Vorteil dieses Getränks ist vor allem, dass es, bei mäßigen Genuss, gut bekömmlich ist. Dies kann man von einer klebrig süßen Sangría nicht immer behaupten.

Spanien-Urlauber lieben ihn aber trotzdem, denn er vernebelt den Geist und lähmt die Glieder, so dass die „siesta" in der größten Mittagshitze ein Muss wird. Im Nachfolgenden ein Rezept für eine (gerade noch) verträgliche Sangría aus dem eigenen Erfahrungsschatz:

Eine Flasche eines jungen, möglichst fruchtigen Rotweins (sehr gute Qualität sollte es schon sein!) in eine Karaffe oder Kanne von mindestens 1,5 l Inhalt gießen, dazu in kleine Würfel (ca. 0.5 x 05 cm) geschnittenes Obst (z.B. Äpfel, Birnen, Orangen, Pflaumen oder was sonst verfügbar ist), einige Schalen ungespritzter Zitronen oder Orangen sowie eine Zimtstange und/oder 2 Gewürznelken geben und 2 bis drei Stunden im Eisschrank stehen lassen (kann z.B. auch schon mittags vorbereitet werden). Wenn man ein etwas stärkeres und noch aromatischeres Getränk wünscht kann man ein Glas Rum (weiß, oder besser noch braun) hinzufügen. Kurz vor dem Servieren wird Eis dazugegeben und das Ganze mit 0.7 Liter heller (durchsichtiger), Zitronenlimonade aufgefüllt. Wer es ganz lieblich will fügt ggf. noch Zucker dazu. Am bekömmlichsten ist das Getränk wenn es nur aus Wein, Obst, Gewürzen und Limonade besteht.

Rote Rebsortenvielfalt

Die großen roten Spanier und der „Ausländer"

Wie kam der Wein nach Spanien? Wie man es von einer dreitausendjährigen Geschichte nicht anders erwartet, ist sie komplex und voll von Umwegen. Details dazu findet man in den einschlägigen Büchern und ich fasse mich daher kurz, so kurz wie es eben nötig ist um ein Gespür für das Besondere daran zu entwickeln. Etwa eintausend Jahre vor unserer Zeitrechnung machte sich ein Volk aus dem "Purpurland", wie die historische Landschaft an der heutigen libanesisch-israelisch-syrischen Mittelmeerküste genannt wurde, auf, um Handelskontakte im westlichen Mittelmeerraum zu suchen. Diese "Phönizier" brachten nicht nur die heute in allen westlichen Ländern übliche Buchstabenschrift mit, sondern führten auch Setzlinge der "vitis vinifera", der Weintraube, im Gepäck. Rund um die phönizischen Siedlungen "Gadir" (Cadiz) und Malaca (Malaga) entstanden vor beinahe dreitausend Jahren die ersten spanischen Rebgärten. Diese begründeten später den Ruhm des spanischen Weines im alten Rom, wo er außerordentlich begehrt war und insbesondere vom Kaiser Augustus verehrt wurde. Spanien war einst eine Weinbauregion mit sehr großer Rebsortenvielfalt. Dies erklärt sich damit, dass es seit den Zeiten der Phönizier ein Land blieb, in das fremde Völker mit besonderer Vorliebe immigrierten. Nach den Phöniziern kamen die Griechen und etwas später die Römer und Juden. Während der Zeit der Völkerwanderung erreichten zunächst die Vandalen, dann die Sueben und die Westgoten die iberische Halbinsel. Schließlich eroberten die Araber große Teile des Landes. Eine besondere Rolle für den Weinbau spielten die mittelalterlichen Jakobs-Pilger aus den nördlicheren Regionen Europas, denn viele von ihnen ließen sich dort nieder und brachten mit ihrer Kultur auch Rebstöcke aus der alten in die neue Heimat entlang der Pilgerwege. Die Muselmanen waren tolerant genug, den Christen und Juden im Lande ihre Freude zu lassen, zumal der Wein auch für die christliche und jüdische Liturgie von Bedeutung war. Jüdische und christliche Winzer hielten die Weinbautradition auch unter arabischer Herrschaft hoch.

Mitte des 19. Jahrhunderts, so jedenfalls berichtete der spanische Wissenschaftler Simon de Rojas in seiner Ampelographie (Lehre von den Rebsorten) von 1907, gab es alleine in Andalusien über 700 und in Galicien weit über 1000 verschiedene Rebsorten. Als Ende dann um 1880 die biologische Katastrophe in Form der Reblaus auch die Iberische Halbinsel erreichte, dezimierten sich die Sorten ganz erheblich. Im offiziellen Rebsortenkatalog des spanischen Wirtschaftsministerium sind heute noch 146 Sorten verzeichnet aus denen irgendwo im Lande Wein gemacht und verkauft wird. Wirkliche Bedeutung

haben allerdings nur knapp 40 Sorten. und von denen sind es wiederum nur eine Handvoll die weitgehend den Charakter der spanischen Weinszene bestimmen.

Keine Angst! Ich werde nicht alle Rebsorten besprechen sondern eine ganz subjektive Auswahl treffen und mich dabei auf die wenigen konzentrieren deren Charakter - meiner Meinung nach - auch repräsentativ für die spanische Weinkultur ist. Kein Wunder also, dass ich den Tempranillo ganz an den Anfang stelle, von ihm stammen viele meiner Lieblingsweine. Er ist die spanische "Edelsorte" schlechthin. Berühmt wurde er unter dem Namen "Tinto fino" oder "Tinto del Pais" im Gebiet von Ribera del Duero. In Katalonien etablierte er sich als "Ull de Llebre" und in La Mancha und Valdepeñas wird er "Cencibel" genannt. Auch die "Tinto de Toro", die Haupttraube aus dem Gebiet von Toro in der Nähe von Zamora, ist eine Variante des Tempranillo. Mittlerweile ist er auch zu einer vorherrschenden roten Rebsorte in den Gebieten von Conca de Barberá, Costers del Segre, Somontano und Utiel-Requena geworden. Selbst in der dürren Extremadura, und in Andalusien hat man den Tempranillo mit Erfolg heimisch gemacht.

Der Ursprung des Tempranillo liegt im Dunkeln, aber es ist sehr wahrscheinlich, dass er aus der Rioja stammt. Es gibt Ampelographen, die eine Verwandschaft zum Pinot Noir aus dem Burgund oder dem Cabernet Franc von der Gironde festgestellt haben wollen. Sie nehmen daher an, dass er, wie viele andere Rebsorten, entlang des Jakobsweges im 15. oder 16. Jahrhundert aus den Weingärten der Klöster von Cluny und Citaux an den oberen Ebrolauf gekommen ist. Da der Tempranillo und seine verschiedenen Abkömmlinge viel Pflege erfordern und zudem noch relativ empfindlich für Krankheiten sind, wurden sie immer nur für gute Weine verwandt und sind niemals in die Massenproduktion der unzähligen spanischen Billigweine eingegangen. Seinen Namen hat der Tempranillo übrigens von einem Vergleich mit dem Garnacha. Gegenüber diesem reift er bereits durchschnittlich zwei Wochen früher aus, und da seine Beeren zudem noch deutlich kleiner sind wurde er liebevoll "Tempranillo" genannt, was so viel heißt wie der "Kleine Frühe" oder das "Frühchen" (temprano span. = früh, -illo = Verkleinerungsform).

Ein wesentliches Charakteristikum des Tempranillo ist seine Wiederstandsfähigkeit gegenüber Oxydation, d.h. dem schädlichen Einfluss von Sauerstoff. Er enthält so gut wie keine Oxydasen, d.h. Enzyme, die den Sauerstoff an bestimmte Mostbestandteile binden und dadurch Farbe und Geschmack verändern. Eine zweite sehr charakteristische Eigenschaft ist die eher geringe Säure und der sehr fruchtige Geschmack der Schale. Bei der Gärung von Tempranillo-Mosten entsteht immer relativ viel Glyzerin, welches für die samtige Struktur der Weine verantwortlich zeichnet. Etwas vereinfacht gesagt, sind stabile Farbe, fruchtiger Geschmack und das seidig-samtige am Gaumen die typischen Gemeinsamkeiten fast aller Tempranillo- Weine. Selbstverständlich ist auch beim Tempranillo der Charakter des späteren Weins von den klimatischen und geologischen Bedingungen unter denen die Rebe wächst, also vom s.g. „terroir", abhängig.

Tempranillo-Weine altern ausgesprochen gut sowohl im Holzfass als auch in der Flasche. Über ein halbes Jahrhundert alte Veteranen aus der Rioja zeigen häufig noch eine erstaunliche, beinahe jugendliche Frische. Was Nebbiolo für Italien, Cabernet Sauvignon, Merlot oder Pinot Noir für Frankreich und Riesling für Deutschland ist, ist Tempranillo und seine engen Verwandten für Spanien: Die Edelrebe, die den Charakter vieler großer Weine des Landes mitbestimmt. Heute werden in mehreren Weinbauregionen der Welt, z.B. in Kalifornien, in Südafrika, in Australien und auch in Lateinamerika Anstrengungen unternommen, den Tempranillo zu etablieren, allerdings bislang mit sehr zweifelhaftem Erfolg. Es scheint als fühle sich der Tempranillo außerhalb seiner angestammten Heimat einfach nicht besonders wohl.

Der Garnacha ist die andere große Rebe. Sie wurde von ihrer spanischen Heimat aus sehr erfolgreich in alle Welt exportiert. In Italien wurde sie einst "uva di Spagna" - die Traube Spaniens - genannt und in Südfrankreich ist er weder aus dem Châteauneuf-du Pape noch aus dem einst so berühmten Tavel Rosé wegzudenken. Mittlerweile ist der Garnacha in Sardinien so heimisch wie in Südafrika, Kalifornien oder Australien. In Spanien nahm der Garnacha einst beinahe ein Fünftel der gesamten Rebfläche ein, seine Zentren waren vor allem in der Rioja, in Navarra und in Aragón.

Die alkoholstarken, körperreichen Garnacha-Jungweine waren in Spanien meist nur ein Teil einer Coupage (=Verschnitt) und, abgesehen von den bereits erwähnten Rosé-Weinen, gab es so gut wie keinen reinsortigen Garnacha-Wein. Ich nehme an, dass dies auch ein Grund dafür war, dass man die wirkliche Qualität dieser Rebsorte niemals richtig einschätzen konnte. Man weiß seit langem, dass der Garnacha die meisten Pigment- und Extraktstoffe hervorbringt wenn er auf sehr kargem Grund wächst und wenn eine rigorose Ertragsbegrenzung durchgeführt wird. Entsprechend tief purpur-karminrot ist die Farbe dieser Weine. Durch zusätzlich langen Maischekontakt kann man ausreichend Tannine in den gärenden Most holen und damit die Grundlage für tiefe, langlebige Weine schaffen, die sich zusätzlich noch hervorragend für den Barriqueausbau eignen. Prototypen solcher reinsortigen Garnacha-Weine findet man u.a. in den kaltalanischen Weinbauregionen von Montsant und Priorato.

Der Monastrell ist Spaniens dritte große Rebsorte. Etwa 120.000 ha Rebland sind mit ihr bepflanzt. Die Farbintensität ihrer Moste ist nicht übermäßig, vielleicht der der Garnacha vergleichbar, die Weine sind meist fleischig und von sehr großer Haltbarkeit. Der Monastrell gibt den Weinen, wenn sie gut vinifiziert sind einen ganz typischen, unvergleichlichen Geschmack von wilden Kräutern. Monastrell wird sowohl reinsortig ausgebaut, u.a. auch in barriques, als auch mit anderen spanischen Sorten wie Tempranillo und Garnacha verschnitten. Das gesamte Potential dieser Rebsorte ist, meiner Meinung nach, noch nicht ausgeschöpft. Auf alle Fälle gehört sie zu den interessantesten Rebsorten Spaniens. Im Rhônetal und in Australien gibt es den Monastrell unter dem Namen Mourvèdre. Dieser Name weist auf den spanischen Ursprung der Sorte hin. „Muris veteris” (Alte Mauer) hieß die Stadt Sagunto in der spanischen Levante. Sie ist vermutlich die Heimat des Monastrell.

Sicher würde ich meiner selbstgestellten Aufgabe nicht gerecht, wenn ich eine Rebsorte verschwiege, die von ihrem Ursprung her sicher nicht spanisch ist. Für manchen Freund spanischer Weinkultur stellen "Cabernet Sauvignon" ausgesprochene Reizworte dar, denn diese „ausländische” Rebsorte ist für sie gleichbedeutend mit internationaler Geschmacksnivellierung und Verlust nationalen Charakters beim Weingenuss. Ich bin mir nicht sicher, ob dies eine tatsächlich begründete Sorge um die Identität spanischer Weine ist oder nur ein sentimentales Festhalten an vermeintlichen Traditionen. Wer würde wohl ernsthaft bezweifeln, dass "Vega Sicilia", nunmehr seit 1864 einer der gesuchtesten Weine der Welt, ein typischer Vertreter Spaniens ist? Oder kann man sich einen charaktervolleren Vertreter der Rioja Alavesa vorstellen als die alten und uralten Jahrgänge eines "Marques de Riscal"? Die Kreszenzen dieser beiden Kellereien werden immer wieder als Beispiele für Qualität, Haltbarkeit und Potential spanischer Weine angeführt. Beide Weine enthielten von Anbeginn unterschiedliche Mengen Cabernet Sauvignon. Im aragonesischen Somontano gibt es den Cabernet Sauvignon ebenfalls schon seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. Diese Rebsorte hatte in Spanien längst vor allen Modetrends eine Heimat.

Eine neue Ära des Cabernet Sauvignon begann mit dem Wirken der beiden Pioniere Miguel Torres und Jean León aus dem Penedès am Beginn der 60iger Jahre. Die Stunde des wiederentdeckten spani-

schen Cabernbet Sauvignon kam schließlich 1979, als auf der Gault-Millau "Weinolympiade" der "Black Label" vor einige der Hochgewächse aus dem Medoc wie Chateau Latour und Chateau La Mission Haut-Brion platziert wurde. Der mittlerweile legendäre Wein bestand zu 70 % aus Cabernet Sauvignon und zu 30 % aus den spanischen Sorten Tempranillo und Monastrell. Damit war erneut der Beweis erbracht, dass der Cabernet Sauvignon auch in Spanien mithelfen konnte Großartiges zu vollbringen.

Die sehr ausgeprägte Persönlichkeit des Cabernet Sauvignon macht seine weltweite Beliebtheit aus. Für viele Winzer und Weingenießer ist er für Rotwein das was für die Musik eine Geige von Stradivari ist: das große klassische Instrument dem der Künstler die wundervollsten Töne entlocken kann. Gut gemachte Cabernet-Weine sind ausgeglichen und sprechen den Intellekt an. Ihnen fehlen die lieblichen Rundungen und die verschwenderische Sinnlichkeit des Tempranillo, sie sind eher kantig, spröde und auf eine wilde Art draufgängerisch; etwas für Fortgeschrittene. Der Cabernet Sauvignon hat eine ungewöhnliche Anpassungsfähigkeit an seine Umgebung. Er amplifiziert gleichsam das Mikroklima und den Boden des Rebgartens und konzentriert die geologische und klimatische Individualität seines Standortes in Schale und Fruchtfleisch. Das Können der großen Winzer holt all dies wieder zurück in den Wein. Die typischen Duftnoten des Cabernet Sauvignon sind schwarze Johannisbeere, Tabaktöne und Zedernholz. Im Geschmack reicht die Skala vom grünem Pfeffer über Eukalyptus, Minze, Nelken zu Brombeere und Pflaume. Die Weine sind meist recht gerbstoffhaltig und entsprechend langlebig.

Es besteht kein Zweifel, der Cabernet Sauvignon ist mittlerweile in Spanien so heimisch geworden wie in vielen andern Qualitätsweinbaugebieten dieser Welt. Er ist nicht mehr aus der Weinkultur dieses Landes wegzudenken und allen Unkenrufen zum Trotz haben Spaniens Winzer Charakter gezeigt: Ihnen liegt nicht daran kalifornische, australische oder französische Plagiate zu machen sondern sie versuchen auch mit dem Cabernet Sauvignon ihrer Identität treu zu bleiben. Die Verbindung mit einheimischen Rebsorten wie Tempranillo, Garnacha oder Monastrell bringt völlig neue und gelegentlich unerwartet feine Weine hervor, die ihre spanische Herkunft auch am Gaumen nicht leugnen.

Weiße Sorten

Auch verwöhnte Weißweinfreunde werden in Spanien fündig.

Spanien ist ein „Weißweinland” und selbst heute, in Zeiten der Dominanz des Rotweins, wird noch mehr Weiß- als Rotwein hergestellt. Nicht alles davon wird auch tatsächlich als Konsumwein auf Flaschen gefüllt. Unvorstellbare Mengen werden als Sektgrundwein in alle möglichen Länder exportiert, sehr viel wird von der spanischen Brandy-Industrie gekauft und schließlich wird auch Industriealkohol gemacht. Der spanische Weißwein hatte bis vor kurzem keinen so besonderen Ruf aber dies beginnt sich zu ändern und ich möchte daher wenigstens zwei weiße spanische Rebsorten erwähnen, deren Weine ich ganz besonders verehre: den Albariño und den Verdejo. Der Albariño ist Galiziens weiße Edeltraube, der eine gewisse Verwandtschaft mit dem Riesling nachgesagt wird. Das Klima in dem diese Sorte reift, hat in der Tat einiges mit dem der Heimat des Riesling zu tun: feucht und im Verhältnis zu anderen spanischen Regionen deutlich geringere Sonneneinstrahlung. Deshalb werden die Rebstöcke hochgezogen damit die Trauben möglichst weit vom feuchten Boden reifen und der maximal möglichen Sonnenbestrahlung ausgesetzt sind. Dieser sogenannte „Pergolabau” findet in Galicien in allen nur denkbaren Variationen Anwendung. Immer noch sieht man mit Drähten überspannte Kastanienholzpfeiler an denen sich die Reben entlangranken. Jan Read, der kenntnisreiche englische Biograph spanischer Weinkultur, berichtet von einem alten galicischen Sprichwort "quien no tiene

madera, no tiene viña", was bedeutet, dass derjenige, der kein Holz für die Pergola zur Verfügung hat auch keinen Rebgarten haben kann.

Als man Ende der 60er Jahre des 20. Jahrhunderts in der Rioja über moderne Weißweine nachzudenken begann, kam eine der ältesten Bodegas der Rioja, die "Herederos de Marqués de Riscal", die bis dato keine Weißweintradition hatte, zu der Überzeugung, dass die Rioja-eigene Viura-Traube für die Herstellung junger Weißweine eigentlich nicht optimal war. Daher suchte man nach Alternativen und fand sie im etwa 200 Kilometer südwestlich gelegenen Rueda. Die Önologen von Riscal, denen seinerzeit der rührige Emile Peynaud von der Universität Bordeaux mit Rat und Tat zur Seite stand, glaubten, dass der "Verdejo", der sich als gebietstypische Rebe in Rueda erhalten hatte, ideale Voraussetzungen für die gewünschten jungen Weißweine bot. 1972 entstand schließlich eine mit allen technischen Finessen ausgerüstete Bodega in Rueda. Ein Stern war aufgegangen und mittlerweile ist der Verdejo der unbestrittene König von Rueda, und manch einer würde sagen sogar von ganz Spanien. Eine geschickte Politik, die die Bepflanzung der Rebgärten mit anderen Sorten nur erlaubte, wenn bereits mehr als 50 % Verdejo vorhanden war, sorgte für die rasche Ausbreitung dieser überaus charaktervollen Sorte.
Die sortenreinen Weine haben ein zartes Blütenaroma, sind körperreich und enthalten relativ viel Glycerin was ihren Körper wunderbar abrundet. Ein gut gemachter Verdejo gehört zu den schönsten Beispielen spanischer Weißweinkultur.

Cava-Feste

Ob es etwas zu feiern gibt oder nicht, Cava steht immer bereit

Als im Jahre 1879 im kleinen Städtchen San Sadurní de Noya Josep Raventos, dessen Familie schon damals fast zwei Jahrhunderte im Weinbau tätig war, die erste Flasche seines neuen Schaumweins entkorkte, ahnte er wohl nicht, dass dies der Beginn einer Erfolgsstory sondergleichen für seine spätere Firma Codorníu und die ganze Region werden sollte. Raventos war seinerzeit Weinhändler sowie ein großer Freund und Bewunderer des Champagner. Auf einer Studienreise in die Champagne hatte er sich das Herstellungsverfahren seines Lieblingsgetränkes genau angesehen, in Reims einige Gerätschaften gekauft und zuhause im Penedès mit den einheimischen Rebsorten zu experimentieren begonnen. Sein Wunsch war ein dem Champagner nachempfundenes Getränk herzustellen. In der ersten Begeisterung über den Erfolg, wurde der neue Schaumwein dann auch "champán" genannt. So hieß er bis weit ins 20. Jahrhundert. Erst als die Exportmärkte interessant zu werden versprachen, besannen sich katalanische Marketingstrategen darauf, dass man sich vom Champagner absetzen und dem spanischen Schaumwein ein eigenes Profil verpassen müsse. Dies wurde dann im Rahmen der Europäischen Union sogar dringend notwendig, da die Bezeichnung "champán", die Hispanisierung des Wortes Champagner, nur noch dem Originalprodukt aus Frankreich erlaubt war.

Das spanische Wort "la cava" bedeutet soviel wie "Graben" oder "Höhle" und wurde auch im übertragenen Sinne für "Gewölbekeller" benutzt. Im 17. und 18. Jahrhundert bezeichnete "Cava" die Getränkeverwaltung für die königliche Familie, einschließlich des Wassers und des Weins. Dies gab dem Begriff einen edlen Klang. Wie die Franzosen die Region "La Champagne" zum "Le Champagne", dem Champagner, maskulinisiert haben, verfuhren die Spanier mit dem Wort "cava". El Cava, der Cava, ist heute der Name des besten spanischen Schaumweins. 1972 wurde das erste Kontrollorgan für Schaumweine (Consejo Regulador de los Vinos Espumosos) gegründet. 1986 folgte dann eine Präzisierung der Behörde auf den Cava und im November 1991 trat das heute gültige "Reglamento de la Denominación Cava" (Das Gesetz zur Herkunftsbezeichnung Cava) in Kraft. In acht verschiedenen spanischen Provinzen werden über 200 Millio-

nen Flaschen Cava produziert - mit zunehmender Tendenz. Davon wird knapp die Hälfte im eigenen Lande konsumiert.

Die Vielfalt der Regionen und die große Anzahl der Cava-produzierenden Kellereien täuscht über das größte Problem der Cava-Wirtschaft hinweg: die Konzentration der Produktion auf zwei Hersteller. Die Kellereien Codorníu und Freixenet, die beide noch "Familienbetriebe" sind, teilen sich zusammen mit ihren jeweiligen Zweitunternehmen etwa 70 % des gesamten Cava-Marktes. Danach kommen ca 20 Kellereien die zusammen 16 % des Gesamtumsatzes machen. Die restlichen 14 %, d.h. etwa 20 Millionen Flaschen, teilen sich auf 248 kleine Kellereien auf.

Im Mittelpunkt der Cava Herstellung steht die "Méthode champenoise" oder wie die Spanier diesen Prozess selbstbewusst nennen, "método tradicional". Das Kernstück dieses Vorgangs ist die s.g. "zweite Gärung" in der Flasche. Nach der assemblage, d.h. nach dem Verschnitt des jungen Stillweins, wird dieser in die dickwandigen Flaschen gefüllt, und nach Zugabe der Fülldosage (span: tiraje) mit Kronkorken verschlossen. Die Zugabe von Hefen, die ohne Sauerstoff auskommen, und Zucker bewirkt eine zweite Gärung (Flaschengärung). Gegen Ende des Gärprozesses werden die Flaschen in einem Rüttelpult langsam auf den Kopf gestellt, damit sich die Hefen im Hals unter dem Verschluss sammeln. Nach dem Degorgieren (span: degüelle), d.h. dem Entfernen der Hefen mittels Einfrieren des Inhalts im Flaschenhals und Öffnen der Flasche, wird der Versanddosage (span: licor expedición) zugesetzt. Gemäß den Vorschriften für die Cava-Herstellung darf dieser letzte Zusatz Saccharose (Rohrzucker, Rübenzucker), Traubensaft, halbvergorenen Most bzw. ein Konzentrat davon, den Grundwein oder eine beliebige Kombination von allen genannten Stoffen enthalten. Erlaubt ist weiterhin der Zusatz eines Weindestillats, jedoch darf dadurch der Gesamtalkoholgehalt des Cava um nicht mehr als 0,5 % steigen.

Es gäbe den Cava ohne den Champagner nicht. Die cleveren Cava-Produzenten haben aber schließlich auch dem Champagner etwas zurückgegeben. Sie erfanden nämlich einen Stahlrahmen, in dem etwa 500 Flaschen Platz finden und der von zwei Personen in regelmäßigen Zeitabständen per Hand gewendet werden kann bis der erforderliche Winkel entsteht bei dem die Hefen auf dem Inneren des Kronkorkens zu liegen kommen. Nachdem sich herausstellte, dass die Qualität des Produktes durch dieses Verfahren in keiner Weise verändert wurde hat dieses "girasol" (Sonnenblume) genannte Gerät die alten Rüttelpulte auch in der Champagne fast überall ersetzt. Mittlerweile braucht es zum wenden des Girasol noch nicht einmal mehr Menschenhände: kleine computergesteuerte Motoren erledigen dies.

Der Charakter, Aroma und Geschmack eines Cava wird von vielen Faktoren beeinflusst. Die wichtigsten sind (1) die Rebsorten der Grundweine und ihr Verhältnis untereinander in der assemblage. (2) Die Qualität der Hefen in der Fülldosage und die Dauer der Reifung auf der Flasche; dadurch werden Bläschengröße und -intensität sowie die Entwicklung der typischen Hefenoten und die Geschmackskomplexität bestimmt. (3) Die Zusammensetzung der Versanddosage bestimmt nicht nur den Zuckergehalt (siehe Kasten) des Cava sondern gibt ihm auch die für jedes Haus und jede Marke spezifischen Geschmacksnuancen. Im Gegensatz zum Champagner, der bei guten Sorten, vier bis sechs Jahre oder länger reifen kann, verträgt der Cava im Allgemeinen deutlich weniger Zeit auf der Hefe.

Es ist Geschmacksache ob man die reifen Trockenfrucht- oder Mandeltöne im Cava mag oder nicht, eins ist jedoch sicher, sie sind ein untrügliches Zeichen der Oxydation. Man hat, analog zum spanischen Wein, auch beim Cava die Begriffe "reserva" und "gran reserva" eingeführt, um dem Verbraucher etwas über die Dauer des Reifeprozesses auf dem Etikett mitzuteilen. Eine "reserva" muss mindestens 18 Monate und eine "gran reserva" mindestens 30 Monate auf der Hefe

gereift sein. Das ist dann aber auch meistens genug, Flaschenreife über drei Jahre hinaus gereicht dem Cava meist nicht mehr zum Vorteil. Im übrigen ist der Cava umso besser je früher er nach seiner endgültigen Verkorkung getrunken wird. Eine "zweite" Flaschenreifung findet nicht statt. Im Idealfall sollten sechs Monate nicht vergehen, dies ist aber - wegen der fehlenden Kennzeichnung des Verkorkungsdatums - meist nicht sicher einzurichten. Auf jeden Fall sollte man Cava im Keller aufrecht stehend lagern, denn das Kohlendioyd - die Kohlensäure - greift die Korken an und macht sie brüchig.

Die Spanier konsumieren etwa die Hälfte des inländischen Cava-Jahresumsatzes an Weihnachten und Neujahr, d.h. im Dezember und Januar. In seinen verschiedenen Qualitätsstufen ist Cava dennoch ein Getränk für´s tägliche Leben. Niemand demonstriert dies besser als die Katalanen. Wer in Barcelona, an der Costa Brava oder der Costa Dorada in ein gutes Restaurant geht wird unweigerlich auf Cava schlürfende Gourmets treffen. Nicht nur zu Fisch oder Schalentieren sondern zu vielen anderen Gerichten, einschließlich der Süßspeisen genießen sie ihr Nationalgetränk. Zwar spielt dabei der Rosé-Cava noch keine große Rolle, aber er entpuppt sich für immer mehr Genießer als gastronomische Herausforderung. Cavas - einschließlich des Rosé - sind vorzügliche Sommergetränke. Ihr niedriger Alkoholgehalt zwischen 11 und 12 Vol.-% machen sie gerade in der warmen Jahreszeit zum perfekten Aperitif, Essensbegleiter oder zum Getränk für die spontane Terrassen-Party mit Freunden.

Fässer

Vom Holzausbau und dem spanischen Geschmack

Im Jahre 1795 verließ das Frachtschiff "La Natividad" den nordspanischen Hafen Santander in Richtung West-Indien. An Bord befanden sich einige Fässer voll eines Weins, den der Domherr von Burgos, ein gewisser Don *Manuel Quintano*, nach den damals in Bordeaux entwickelten Methoden hergestellt hatte. Die wertvolle Ladung kam nach mehrmonatiger Schiffspassage in einwandfreiem Zustand in Übersee an. Dieses Ereignis war nicht nur die eigentliche Geburt des modernen spanischen Weines sondern begründete auch die Liebe der Spanier zum Holzfass. Aufgrund der politischen Wirren während der napoleonischen Kriege gerieten die Aktivitäten des braven Kirchenmannes bald wieder in Vergessenheit. Erst ein halbes Jahrhundert später sorgte ein anderer Pionier, *Luciano de Murrieta*, für den Durchbruch. Wieder war es eine Schiffsreise, die der in kleine Fässer gefüllte Wein unternehmen musste, diesmal nach Cuba. Die Begeisterung der Genießer in der fernen Inselkolonie für die zarten, würzigen Holztöne im Wein brachte Murrieta im Heimatland schließlich sogar einen Adelstitel. Seither wurde im Bewusstsein der Weinfreunde auf der iberischen Halbinsel der Fassausbau mit der Qualität eines Weines gleichgesetzt. Ganz wichtig war dabei, dass man das Holz des Fasses auch schmecken konnte, denn das war gleichsam eine Garantie für den Wert des Flascheninhaltes.

In ihrer Vorliebe für Eichengeschmack im Wein sind sich alle Weinfreunde Spaniens einig. Jene komplexen Töne, die sich balsamisch, harzig, holzig, rauchig oder vanillig durch Bukett und Geschmack vieler spanischer Kreszenzen ziehen, sind mittlerweile auch bei den ausländischen Konsumenten zum Markenzeichen für spanischen Wein geworden. Die großen Klassiker des Landes wie die Rioja-Weine oder die uralten Sherries sind ohne den sehr langen Holzausbau nicht denkbar. "Crianza" nennt man diesen Prozess liebevoll. Tatsächlich bedeutet dieses Wort im Spanischen "Erziehung" und findet sich in unserer Sprache im Begriff "Kreation" (Schöpfung) wieder. Ursprünglich wurde jeder Wein mit längerem Holzkontakt im Faß als "Vino de Crianza" bezeichnet. Manch uralte Gran Reserva der Rioja trägt tatsächlich auf ihrer Banderole noch die Bezeichnung "Vino de Crianza". Erst nach 1970 bekam das Wort einen etwas anderen Inhalt, es be-

zeichnete ab dann die jüngste Kategorie der Barrique-ausgebauten Weine in der Altershierarchie, die von der "Crianza" über die „Reserva" zur „Gran Reserva" reicht. Alle Weinbaugebiete Spaniens haben mittlerweile diese Ausbauklassifikation angenommen. Generell gilt für Rotweine, dass ein "Crianza" mindestens sechs, eine "Reserva" mindestens zwölf und eine "Gran Reserva" mindestens vierundzwanzig Monate im 225-Liter-Barrique verbringen muss. Die Kontrollbehörden der Rioja und von Ribera del Duero haben den Pflichtholzausbau für die "Crianza" sogar auf 12 Monate heraufgesetzt.

Die Klassifizierung der Weine nach Ausbauzeiten besagt gleichzeitig auch etwas über deren Qualität. Je länger ein Wein nämlich in Fass und Flasche liegt, desto besser muss er sein um diesen Reifungsprozess unbeschadet zu überstehen. In anderen Worten bedeutete dies, dass eine Kellerei nur ihre guten Weine in den besten Jahrgängen zu "Reservas", oder gar "Gran Reservas" machte. Entsprechend war das Prestige dieser Weine beim spanischen Konsumenten: ein durchschnittlicher Weinfreund kaufte eine „Gran Reserva" nur zu ganz besonderen Anlässen.

Beim Ausbau eines Rotweines bestimmt in Spanien noch immer das Barrique (span.: la barrica) den Charakter des Weines. Aber es rührt sich Widerstand. Weinfreunde diskutieren immer häufiger über das Für und Wider des Barriqueausbaus, wobei die Holz-Kritiker den Verlust an Frische und das gelegentlich sehr betonte Eichenaroma, hinter dem die ursprüngliche Harmonie eines Weins gänzlich verschwinden kann, ins Feld führen. Richtig ist, dass in der Vergangenheit die Dauer des Holzausbaus häufig übertrieben wurde und sich ein ursprünglich feiner Wein im Laufe seiner Entwicklung in einen stumpfen Eichensaft verwandelte. So argumentieren die Holzgegner. Besonders die Verfechter der „terroir"-Idee wenden sich heute gegen die exzessive Benutzung von Eiche während der Vinifikation. Die meist subtilen Noten, die vom Boden, dem besonderen Jahrgang oder der geographischen Lage des Rebgartens in den Wein gelangen, werden nicht selten vom Holz übertönt und machen den Wein schließlich langweilig. Wie immer liegt die Wahrheit vermutlich irgendwo in der Mitte: Holz, richtig dosiert, vermittelt zusätzlichen Charakter, fügt neue Aromen hinzu, die verstärkend auf die des Weines wirken können. Auch beeinflusst der Barriqueausbau die Haltbarkeit des Weines positiv. Im Grunde ist es wie mit Gewürzen in der Küche, man benutzt sie um bestimmte Geschmacksnuancen hervorzuheben, bzw. um neue zu schaffen, ohne dass die ursprünglichen übertönt werden.

Das Holzfass ist jedoch viel mehr als nur die Quelle einiger Aromastoffe, dazu könnte man auch Holzspäne („chips") in den Ausbautank geben. Dies wird ja bekanntlich in einigen Weinregionen der Welt auch so gehandhabt. Aber neben der „Aromatisierung" des Weins durch das Eichenfass, von dem auch Säuren und Tannine abgegeben werden, finden während der Fasslagerung noch einige andere Reaktionen statt. Sie geben dem Wein eine neue Dimension, und damit zusätzliche Komplexität. Der wichtigste Prozess ist die Verdunstung durch die Fassdauben. Dies ist ein physikalischer Vorgang, der durch die besondere Struktur des Holzes ermöglicht wird. Je nach Luftfeuchtigkeit des umgebenden Kellerraumes verdunstet mehr oder weniger Wasser. Demgegenüber bleibt die Aloholverdunstung weitgehend konstant. Diese ist wesentlich von der umgebenden Temperatur abhängig.

Um die vielen physikalischen und chemischen Vorgänge, die sich während des Fassausbaus abspielen, zu verstehen, muss man ein wenig die Anatomie des Barriques kennen. Weinfässer werden aus den so genannten Dauben, das sind die Wandbretter, zusammengesetzt, oben und unten mit einem Boden geschlossen und durch schmiedeeiserne Reifen zusammengehalten. Selbstverständlich geschieht dies alles ohne jedes Klebemittel. Man hat im Laufe der Zeit bei der Herstellung von Weinfässern mit allen nur denkbaren Hölzern experimentiert, ist aber immer wieder auf die Eiche zurückgekommen.

Dabei hatte sich in Spanien aus gutem Grund die importierte, amerikanische Eiche (Quercus alba) gegenüber den französischen bzw. den einheimischen Sorten durchgesetzt.

Im Allgemeinen werden die Rohdauben mit Zylinder- oder Bandsägen aus den Stammhölzern herausgeschnitten. Bereits die Technik des Schneidens hat erheblichen Einfluss auf die spätere Geschmacksentwicklung des Weines: Je nach Schnittrichtung im Verhältnis zur Maserung werden unterschiedliche Mengen der Holzzellen zerstört, aus denen dann die typischen Aromastoffe und die Gerbsäure an den Wein abgegeben werden. Am wenigsten zerstört man die Holzstruktur wenn die Dauben vertikal, entlang der Holzachse herausgespalten werden. Schließlich ist von Bedeutung von welcher Schicht des Stammes sie stammen, denn die höchsten Konzentrationen von Extraktstoffen finden sich ganz innen und ganz außen. Aber auch die Lagerung der Dauben vor ihrer Verarbeitung ist von Bedeutung. Im Allgemeinen werden die rohen Eichenlatten zunächst ein bis drei Jahre in freier Natur der Witterung ausgesetzt und so, bei gleichzeitigem Verlust übermäßiger Tannine, langsam getrocknet. Beim späteren Zusammensetzen des Fasses werden die Dauben in den Küfereien der traditionellen Bodegas noch von Hand über kleinem Feuer gebogen. Dieser Vorgang wiederum bewirkt, dass das Holz ein fein geröstetes Aroma annimmt welches sich später ebenfalls auf den Wein übertragen kann.

Wo Wasser bzw. Alkohol austreten kann, kann andererseits Sauerstoff eintreten. Das Barrique ist also kein hermetisch verschlossener Behälter und dies bewirkt, dass der Wein während seines Aufenthaltes darin auch leicht oxydiert. Diese limitierte, und genau kontrollierte, Oxydation gehört zum Reifungsprozess, denn sie hilft Tannine zu aggregieren, die dadurch unlöslich werden und ausfallen. Dies bewirkt, dass der Wein geschmeidiger wird, andrerseits kommt eine Komponente im Bukett hinzu, die ihn vielschichtiger macht.

Die Wirkung, die das Holz auf den Wein ausübt, ist direkt abhängig vom Verhältnis der Holzoberfläche zur Menge des Fassinhaltes. Wenn das Fass sehr groß ist, steht weniger Holz pro Liter Wein zur Verfügung und umso geringer wird der Einfluss sein, den das Holz auf den Wein nehmen kann. Bei kleinen Fässern verhält es sich genau umgekehrt. Es hat sich nach langer Erfahrung gezeigt, dass ein Volumen von 225 Litern den Idealfall darstellt, bei dem das Zusammenspiel von Wein und Holz optimal abläuft. Das Alter der Fässer spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. Im Fassinneren schlagen sich im Laufe der Zeit Tartrate, Zucker sowie andere Kristalle nieder und verstopfen die Poren. Das Holz gibt dem Wein dann naturgemäß weniger oder nichts mehr. Weine, die in älteren Barriques reifen, können zum einen länger darin verweilen und bleiben zum anderen deutlich milder als Weine nach kurzer Reifung in neuen Fässern.

Aufgrund der Länge des Kapitels wird der Leser schon zu der Vermutung gelangt sein, dass auch ich eine besondere Vorliebe für den Fassausbau habe. Dem ist tatsächlich so. Vom Holz bezieht der spanische Wein seine typischen Vanille-, Kokos- und Karamelaromen, sowie einen Teil seiner Tanninstruktur. Durch das richtig dosierte, amerikanische Holz kommt der manchmal überwältigende "Schmelz" in die Weine. Bei vielen Kellereien hat allerdings längst französische Eiche Einzug gehalten und sorgt für jenen würzigen Räucherton, der dem Bordeaux-Freund so gut bekannt ist.

Während noch vor ein paar Jahrzehnten Spaniens Kellereien fast ausschließlich für den heimischen Markt produziert haben, hat sich dies heute erheblich geändert. Weit mehr als die Hälfte der Produktion von Qualitätsweinen verlässt die Heimat und wird in aller Herren Länder verkauft. Kein Wunder also, dass sich die spanischen Winzer dem internationalen Geschmack angepasst haben. Man mag das Verschwinden jener ausgezehrten, rauchigen, aber gelegentlich äußerst charaktervollen Traditionsweine zwar bedauern, darf aber nicht ver-

kennen, dass dafür ein neuer Stil Fuß gefasst hat, der den heutigen Konsumentenbedürfnissen tatsächlich entspricht. Kürzerer Holzausbau lässt mehr Primäraromen im Wein und bringt die charakteristischen „terroirs” Spaniens deutlicher zur Geltung. Der weltweite Erfolg der jungen, spanischen Winzergeneration legt davon beredtes Zeugnis ab.

Korken

Typische Landschaftsbilder: Spaniens Korkeichenwälder

Sie sind von ganz eigenartigem Reiz und auf eine magische Weise Inbegriff südlicher, iberischer Landschaft: die Korkeichenwälder. Unter ihrer schwarz-grauen Rinde erscheinen nach der Korkernte sandfarbig leuchtende Stämme, die das Sonnenlicht golden reflektieren. Man findet sie in den Bergen um Jabugo in der Provinz Huelva ebenso wie in der Extremadura und im Südosten Andalusiens. Häufig sind in ihrer Nähe die Gehege der schwarzen, iberischen Schweine. Diese Tiere werden mit den Eicheln der Korkeichen gefüttert und liefern dann eine der größten spanischen Delikatessen, den „jamón ibérico” - den iberischen Schinken.

Der Kork als Verschluss von Weinflaschen erscheint wie eine naturgegebene Symbiose von Materialien, dabei war dies nicht immer so. Zwar kannten die Phönizier und die Römer bereits Korkverschlüsse für ihre Amphoren aber für Weinflaschen ist der Korken erst im 18. Jahrhundert erfunden worden. Es war der geniale Mönch und Kellermeister der Abtei von Hautvillers in der Champagne, der 1715 verstorbene Dom Perignon, der mit Korken als Flaschenverschluss experimentierte. Er suchte den richtigen Stopfen für seine größte Erfindung, den Champagner. Nachdem es bei diesem Getränk gut funktionierte, begann der Siegeszug des Korken auch beim Stillwein.

Stellen wir mal eine kleine Rechenübung an: Wenn etwas mehr als die Hälfte der Weltweinproduktion auf Flaschen gefüllt wird und davon dann zwei Drittel mit einem Korken verschlossen werden, braucht die gesamte Weinindustrie zwischen 12 und 12,5 Billionen Korken im Jahr. Das ist eine Zahl mit neun Nullen am Ende! Mitte des 18. Jahrhunderts begann die industrielle Korkherstellung in Südfrankreich, man benutzte das Material der Korkeichen aus den nördlichen Pyrenäen. Bald stellte sich aber heraus, dass die Korken aus Südspanien und Portugal qualitativ wesentlich besser waren und heute produzieren Spanien und Portugal zusammen ungefähr 70 Prozent des Weltbedarfes. Die großen Korkfabriken in Spanien liegen allerdings fast alle in Katalonien. Ursprünglich waren die Korken konisch zugeschnitten und wurden mit einer Art Holzhammer in die gefüllten Flaschen getrieben. Am Beginn des 19. Jahrhunderts wurde dieser Vorgang dann mechanisiert und die, noch heute gebräuchlichen, zylindrischen Korken hielten Einzug.

So ideal das Material der Rinde der Korkeiche zum Verstöpseln von Wein- und Sektflaschen auch ist, birgt es doch eine ganze Menge Probleme in sich. Das vielleicht gravierendste ist seine limitierte Verfügbarkeit. Die Korkeiche hat eine durchschnittliche Lebenszeit von 100 bis 150 Jahren. Die erste Rinde kann man etwa nach dreißig Jahren ernten und dann wieder alle zehn Jahre. Die Rinde benötigt schließlich eine Dicke von mindestens 26 Millimetern wenn man daraus Korken mit dem üblichen Durchmesser von 24 Millimetern längs herausschneiden will. Das zweite große Problem ist der sogenannte „Korkschmecker”, der relativ häufig auftritt. Passionierte Weintrinker geben aufgrund ihrer persönlichen Erfahrung die Häufigkeit dieses Fehltons bzw. -geschmacks zwischen ein und zehn Prozent an. Daraus wird schon deutlich, dass Korkhersteller und Winzer ein wirkliches Problem haben. Man hat versucht die Gründe für den gelegentlichen Korkton im Wein wissenschaftlich zu erforschen. Natürlich ist nicht jeder Fehlton ein Korkschmecker und es erfordert etwas Erfahrung

diesen eindeutig zu erkennen. Praktisch immer macht er den Wein ungenießbar und ich kann nur empfehlen, diese Flasche so schnell wie möglich zu entsorgen. Es gibt kein Rezept einen Korkschmecker zu neutralisieren und es hieße dem Weingenuss grobe Ungerechtigkeit widerfahren zu lassen, einen „korkigen" Wein zu trinken. Die feinen Primäraromen der Traubenfrucht verschwinden, der Wein wird stumpf und unattraktiv. Die „Korkaromen" sind nicht flüchtig sondern im Wein gelöst und lassen sich nicht, wie manch andre Fehltöne, durch lüften beseitigen. Die bekannten Gründe für Korkschmecker sind vielfältig. So können z.B. Bakterien das organische Gewebe des Korkens angreifen und zerstören, das gleiche kann gelegentlich sogar durch die Säure des Weins passieren. Am wichtigsten scheinen jedoch nach heutiger Kenntnis ein Art Schimmelpilze zu sein, die sich aktivieren und als ein Abbauprodukt das „Trichloranisol" (TCA) bilden. Dieses TCA bewirkt schon in allerkleinsten Konzentrationen den typischen Geruch und Geschmack.

Der Korkverschluss einer Weinflasche hat etwas besonderes. Er scheint zum Wein zu gehören wie Holzfuder oder Barriques. Es klingt schon absonderlich wenn man liest, dass bekannte Kellereien auf Kronkorken oder metallene Schraubverschlüsse für ihre Flaschen übergegangen sind. Und dennoch werden wir uns wohl mittelfristig auf diese Flaschenverschlüsse einstellen müssen. Die immer rarer werdenden Korkeichen und der Korkschmecker verlangen nach Alternativen. Ich bin sicher, dass wir „nur" unsere romantische Ader beim Weinkonsum in Schach zu halten brauchen um moderne Flaschenverschlüsse zu akzeptieren. Schließlich sind sie zum Vorteil für unseren Genuss entwickelt worden! Sie helfen letztendlich auch etwas von der Typizität der spanischen Landschaft zu erhalten, zu der Korkeichen gehören wie die Fichten zu den nordischen Wäldern.

Mein Andalusien

Eine Liebeserklärung an ein faszinierendes Land

Dem aufmerksamen Leser wird nicht entgangen sein, dass ich eine besondere Vorliebe für die maurisch-jüdische Kultur Spaniens hege. Was lag da näher als irgendwann einmal Ausschau nach einem Domizil in Andalusien zu halten? Mitten im „Kernland" der Mauren, dort wo sie noch fast ein Jahrhundert nach ihrer „offiziellen" Niederlage 1492 gelebt haben, in den Alpujarras, habe ich vor bald einem Vierteljahrhundert ein zweites Zuhause gefunden. Die Begeisterung für den spanischen Wein hat mich kreuz und quer durch das Land getrieben und ich wage zu behaupten, dass es kein größeres Gebiet auf dem Rebgärten gepflanzt sind gibt, das ich nicht kenne, und das ist in Spanien eigentlich das ganze Land. Dennoch hat es mich immer wieder nach Andalusien gezogen. Hier war Spanien in meiner Vorstellung „am unterschiedlichsten und individuellsten" und gleichzeitig aber auch am leichtesten zu verstehen, oder ich sollte lieber sagen „am leichtesten zu erfühlen". Darum bitte ich um Verzeihung, dass ich Andalusien ein eigenes, kleines Kapitel widme und andere, letztlich vielleicht ebenso interessante, Regionen vernachlässige. Schieben wir es wieder auf den Wein: Andalusien ist, wie wir bereits gehört haben, die Wiege des spanischen Weins. Hier, rund um Málaga und Cádiz, haben die Phönizier die ersten Rebgärten angelegt.

In den frühen Tagen europäischer Geschichte endete die mediterrane Welt an den Säulen des Herkules - dem Felsen von Gibraltar auf der nördlichen und dem Berg Jebel Musa auf der südlichen, marokkanischen Seite. Dahinter, im Westen, begann das große, unendliche Meer, ein damals unvorstellbarer Raum, von dem man annahm er führe direkt ins Totenreich. Eine Schiffstagesreise hinter den Säulen lag im Mündungsgebiet des Guadalquivir das Königreich Tartessos. Vor etwa dreitausend Jahren lebte dort ein reiches und glückliches Volk, dessen Ruf von legendärem Reichtum im gesamten Mittelmeerraum verbreitet war. Tarsis, die Hauptstadt von Tartessos wurde

nach 500-jähriger Blüte von den Karthagern zerstört und schon bald begannen sich die Sagen um dieses verzauberte Land zu ranken, die in Platons Beschreibung vom glücklichen „Atlantis" gipfelten. Tarsis oder das sagenhafte Atlantis mögen zwar geographisch verschwunden sein und irgendwo unter den Dünen oder den Ferienbungalows am Golf von Cádiz schlummern, in der Seele des Andalusiers aber hat es die Jahrtausende überlebt und ist noch immer allgegenwärtig. Der spanische Historiker und Philosoph *José Ortega y Gasset*, ein scharfer Analytiker der iberischen Halbinsel, schreibt über Andalusien: „Eine unentbehrliche Tatsache für das Verständnis der andalusischen Seele ist ihr Alter. Man vergesse nicht: die Andalusier sind vielleicht das älteste Mittelmeervolk, älter als Griechen und Römer."

Das heutige Andalusien ist der direkte Nachfahre des "al-Andalus" der moslemischen Mauren, die dieses Land durch klug betriebene Landwirtschaft zu einer einzigartigen Blüte brachten. Sie holten Zuckerrohr, Reis, Zitrusfrüchte und andere Kulturen hierher und erreichten durch ein perfektioniertes Bewässerungssystem eine bis dahin unbekannte Fruchtbarkeit des bearbeiteten Bodens. Der arabische Dichter *Ibn Hafaga* schrieb im 11. Jahrhundert nach einem Besuch in "Al-Andalus":

Wo ist das Paradies, wenn nicht bei Euch zuland?
Ich würde dieses wählen, hätte ich die Wahl.
Ihr, die ihr es bewohnt, bangt um die Hölle nicht;
denn auf das Paradies folgt niemals Höllenqual.

Andalusien ist ein Land der Gegensätze und Kontraste. Dies spiegelt sich nicht nur in den geographischen Gegebenheiten wider sondern findet sich auch im Wesen seiner Bewohner. Hier ist die Heimat des Fandango und des Cante Jondo, Musik, die sowohl sprudelnde Lebhaftigkeit als auch tiefen Ernst ausdrücken kann und damit einen Teil des Temperaments der Andalusier charakterisiert. Seine besondere Anziehungskraft verdankt dieses Land seinem Anachronismus, auch noch im 21. Jahrhundert. Es scheint häufig als habe die Zeit stillgestanden. Insbesondere in den Kleinstädten und Dörfern findet man noch einen Lebensstil und eine Lebensauffassung der Bewohner, die in merkwürdigem Einklang mit den barocken Fassaden der Adelspaläste und Kirchen stehen. Die Anordnung der Blumentöpfe auf dem Balkon, Nippessachen auf dem Fernsehapparat und überladene Dekorationen auf dem Altar der Dorfkirche zeugen von der Freude der Andalusier am Ornamentalen. Die verschnörkelten Formen und die grellen Farben, die auch in die Folklore Eingang gefunden haben, verleihen dem andalusischen Leben einen heiteren Sinn. „Der Andalusier ist ästhetisch reich begabt, was sich auch im Alltag erweist; Blumen und Lieder sind seine ständigen Begleiter, eine angeborene Weisheit seine größte Tugend" schrieb der spanische Historiker Salvador de Madariaga, ein sehr profunder Kenner seines Vaterlandes.

Spaniens Süden präsentiert sich häufig als hartnäckiger Produzent von Touristikklischees und Souvenirkitsch. Die bunte Welt der „Fiestas", der langen Flamencokleider mit schwarzen Filzhüten sowie eleganten Fächern und Schimmelgezogene Pferdekutschen gehören zum Postkartenimage Spaniens. Dabei sind es nur selten die Anladusier selbst, die diesem Bild von sich huldigen. Es ist der Rest von Spanien, der andalusische Lebensart und andalusisches Lebensgefühl schlichtweg für „spanisch" deklariert und entsprechend kommerzialisiert hat. Wo findet man aber das wahre Andalusien? Diese Frage ist nicht mit einem geographischen Begriff alleine zu beantworten. Jeder, der dieses Land sucht, muss offen sein. Offen für das intensive Licht der Landschaft, offen für das Lächeln der Menschen und offen für die komplexen geschichtlichen Hintergründe dessen was er sieht. Andalusien ist nicht nur eine Region in Spanien, Andalusien ist ein emotionaler Zustand.

In Sevilla, Córdoba und Granada findet man die einzigartigen und grandiosen Reste der multikulturellen Gesellschaft unter der Herr-

schaft der Mauren. Arabische, jüdische und christliche Bauwerke und Stadtviertel vermitteln noch heute einen guten Eindruck von der Intensität des damaligen Zusammenlebens der drei großen Religionen. In Sevilla liegen die Giralda - das einstige Minarett der großen Moschee -, die Kathedrale und das jüdische Santa Cruz-Viertel auf engstem Raum beieinander. Von der überwältigenden Moschee in Córdoba ist es einen Katzensprung zur Judería, dem Judenviertel mit einer der wenigen, noch vollständig erhaltenen Synagogen aus maurischer Zeit. Ein Ausflug zu den beeindruckenden Überresten der Kalifenstadt Medina Azahara außerhalb Córdobas, gibt ein überaus lebendiges Bild von der Machtfülle des maurischen Spanien zu seiner Glanzzeit. In Granada schließlich begegnet man auf Schritt und Tritt den Zeugen der arabischen und christlichen Geschichte. Das berühmteste Bauwerk ist dort die Burg- bzw. Stadtanlage der Alhambra mit den nasridischen Königspalästen und Gärten, die man ein architektonisches Abbild des Paradieses genannt hat. Aber auch so ein bescheidener Palast wie der kürzlich restaurierte Alcazar Genil vermittelt bereits die ganze Grazie und zerbrechliche Ästetik maurischer Baukunst.

In Granadas „Capilla Real” schließlich wird man hautnah mit der Weltgeschichte konfrontiert. Nachdem man die gewaltigen Grabmonumente für die katholischen Könige Isabella und Ferdinand hinter dem berühmten Schmiedeeisengitter gesehen hat, steigt man hinab in die Königsgruft. Der englische Reiseschriftsteller *H.V. Morton* beschreibt seine persönlichen Eindrücke an diesem Ort: „Ein paar Meter von mir entfernt standen auf einer Steinplatte die Särge Ferdinands und Isabellas in der Mitte und rechts und links die Särge der Königin Johanna und Philipps von Burgund. Das Gewölbe war kahl, nur die vier Särge standen darin, und an einer Wand, über einer goldenen Krone, war ein Kruzifix befestigt. Ich wusste, dass ich dieses Bild nie wieder vergessen würde, es ist eines der aufwühlendsten Erlebnisse in Spanien und sehr typisch für dieses Land: Oben strahlt das prunkende Grabmonument in standesgemäßer Pracht, aber nur wenige Stufen tiefer beginnt die Wirklichkeit des Todes. Ich vermochte nicht, meine Augen davon abzuwenden.” So geht es jedem Besucher dieser denkwürdigen Stätte und er spürt hier vielleicht etwas vom tiefen Geheimnis Andalusiens. Der Tod hatte dort schon immer ein besonderes Gesicht und er macht - so absurd dies zunächst klingen mag - ein Stück des Zaubers dieses Landes aus. "Pena y alegria" (Schmerz und Freude) sind unverzichtbare Bestandteile des Spannungsfeldes in dem sich der Andalusier bewegt. Ihren tiefsten künstlerischen Ausdruck findet dies im „cante jondo”, den arabesken Tönen des Flamencogesanges. Auch das Reizthema Stierkampf gehört in diesen emotionalen Zusammenhang. Große Künstler und Schriftsteller wie *Francisco de Goya, Rainer Maria Rilke, Ernest Hemingway* oder *Pablo Picasso* - um nur einige wenige zu nennen - haben, jeder auf seine Art, versucht sein Mysterium zu ergründen und mitzuteilen. Ich verstehe die Kritiker des Stierkampfes sehr gut und habe kein einziges vernünftiges Argument gegen ihre Ablehnung dieses Spektakels. Und dennoch fasziniert mich dieses martialische Schauspiel zu tiefst. Ein Blick auf die Federzeichnungen des Zyklus „Tauromaquia” von Goya gibt mir die Antwort: es ist die Ästhetik der Leidenschaft und des Feuers, die Stier und Stierkämpfer gleichermaßen auszeichnet. Mich beunruhigt dies, weil ich auf eine seltsame Art selbst zu einem Teil davon werde. In der gezähmten, vernünftigen Welt, in der ich sonst lebe, gibt es diese Emotionen nicht, ja darf es sie gar nicht geben.

La Venencia

Ein Kultinstrument aus der Sherry-Bodega
ist zum Symbol Spaniens geworden.

Auf den ersten Blick erscheint es wie das Klischee vom spanischen Wein schlechthin: ein smarter Mann in schwarzen, enganliegenden Hosen, einem weißen Hemd und einer roten Bauchbinde, die seine

schlanken Lenden betont, steht vor einer Faßreihe und schwingt die „venencia”. Mit eleganter Bewegung füllt er in gebündeltem Strahl aus dem kleinen Schöpfgefäß am langen Stil über seinen Kopf hinweg die „copitas”, die kleinen Probiergläser, die er in Hüfthöhe hält. Seine Arbeit scheint die leichteste Sache der Welt zu sein. Wenn man allerdings selbst einmal das wippende Gerät in der Hand hatte und nur ein Gläschen damit füllen wollte, hat man rasch erkannt, dass dies alles andere als banal ist. Das Schauspiel des „venenciadors” birgt etwas urspanisches in sich. Aus einem ansich unspektakulären Ereignis, nämlich dem Herausholen einer kleinen Probe Weines aus einem Fass, entsteht eine große Show. Die Präzisionsbewegungen mit denen die venencia benutzt wird, erinnern an einen Torero oder einen Flamencotänzer. Es ist die gleiche physische Ästhetik, die er zur Schau trägt. Absolute Körperbeherrschung, gepaart mit Eleganz und dem nonchalanten Ausdruck des Könners, der durch die Gegenwart seines Publikums erst zum wirklichen Leben erweckt wird. Das Abfüllen eines Glases wird zum spannenden Ereignis, denn es entsteht der Eindruck, dass es auch mal schief gehen kann. Wenn der Strahl aus der „venencia” den Boden des Probierglases trifft und sich das typisch plätschernde Geräusch einstellt, das während der Füllung des Glases fast unmerklich höher wird, dann weiß man, es hat mal wieder geklappt. Die Miene des „venenciadors” füllt sich, Beifall heischend, mit dem Ausdruck des Stolzes. Die Tradition der „venecia” und ihrer Anwendung beim Sherry-Abfüllen aus dem Fass, ist heute lebendiger den je. Nicht nur im Ambiente der Bodega sondern auch auf öffentlichen Festen, Betriebsfeieren, Tourismuskongressen und bei unzähligen anderen Veranstaltungen tritt der elegante „venenciador” auf und füllt die kleinen Gläser mit spanischer Grandezza um für den Sherry zu werben.

Die „venencia” besteht aus einem etwa 10 Zentimeter hohem, zylindrischen Silber- oder Edelstahlgefäß (Durchmesser etwa 2 cm) an dem ein etwa 8o- bis 100 cm langer, elastischer Stil - häufig ein Walfischkochen - befestigt ist. Natürlich ist der Kult mit diesem sonderbaren Gefäß nicht nur Theater für die Touristen im Sherry-Land. Er hat seinen gut nachvollziehbaren Sinn. Auf manchen Sherry-Typen wächst nämlich im Faß eine mehr oder weniger dicke Hefeschicht („flor” - die Blume), die beim Eintauchen der „venencia” durch das Spundloch durchstoßen werden muss. Durch die kleine rundliche Öffnung wird dann sofort das gefüllte Gefäß wieder hindurchgezogen und der ins Glas gefüllte Sherry ist vollkommen klar und frei von „flor”. Der Luftkontakt während des Füllen des Glases bewirkt eine Minioxydation des Weines, der dadurch im Duft und Geschmack komplexer wird. Die „venencia” ist so eng mit dem Sherry und seiner Herstellung verknüpft, dass es beinahe selbstverständlich wäre, wenn sie im Sherry-Land erfunden worden wäre. Dem ist aber erstaunlicherweise nicht so.

Auf einem griechischen Trinkgefäß aus dem Jahre 490 vor Christi Geburt ist ein junger Mann abgebildet, der in seiner rechten Hand eine ganz typische „venencia” trägt. In der linken hält er übrigens, ebenso unverkennbar, ein Sieb. Ganz offensichtlich diente das Schöpfgefäß mit Stiel dazu Wein aus den großen Tonamphoren zu holen. Dass er wegen grober Verunreinigungen zusätzlich noch durch das Sieb gegossen werden musste ist wahrscheinlich. Der spätere, spanische Begriff „venencia” leitet sich übrigens vom lateinischen „avenencia” ab, was so viel wie „Schnäppchen” oder „guter Handel” bedeutet. Wie kam es zu dieser Namensgebung? Vermutlich wurde die typische „venencia” benutzt um beim Aushandeln von Verkaufspreisen die Proben aus den Fässern zu holen, die den potentiellen Kunden vom guten Angebot des Weinhändlers überzeugen sollten.

Die Form des „venencia”-Gefäßes kann sehr unterschiedlich sein, obwohl das Prinzip immer das gleiche bleibt. In Sanlúcar de Barrameda, der Heimat des Manzanilla-Sherry, findet man noch häufiger eine „venencia”, die aus einem Bambusstab oder einem Zucker- bzw. Schilfrohr in einem Stück geschnitten wurde. Am einen Ende

lässt man das ausgehöhlte Rohr als Gefäß stehen, wobei sein Boden der natürliche Holzknoten ist, während man den Rest bis auf den dünnen, langen Stiel abschneidet. Schilfrohr heißt übrigens auf spanisch „caña” und folglich hat man die kleine Portion Wein aus der „venencia” auch „caña” genannt. Die zylindrischen Gläser für den Manzanilla in Sanlúcar, heißen ebenfalls „caña”. Früher gab es sogar die Sitte die kleinen „cañas” auf eine „venencia” zu stellen, deren Gefäß durch einen Boden am Stiel ersetzt war. So bekam man den frischen Sherry direkt aus dem Fass ins Trinkglas. Noch heute bestellt man an den Bars von Sanlúcar eine „caña” wenn man einen Manzanilla-Sherry möchte. Im restlichen Spanien hat sich der Ausdruck der Veränderung der allgemeinen Trinkgewohnheiten angepasst und bezeichnet mittlerweile ein kleines Glas Bier.

Sherry und Sekt

Die folgenreiche Geschichte einer Verwechslung

Als vor über vierhundert Jahren die sagenumwobenen Piraten Hawkins und Drake im Auftrag der englischen Königin Elizabeth I. vor Cádiz beinahe dreihundert Fässer andalusischen Weines von den Spaniern erbeuteten und sie nach London schifften, wurden sie dort zu Höchstpreisen gehandelt. Auch William Shakespeare, der kein Kostverächter war, fand großen Gefallen an diesem Getränk. Heute werden die Werbeagenturen, die sich rund um den Globus für den Sherry engagieren, nicht müde den englischen Klassiker für ihre Zwecke einzuspannen. In seinem schon mehrfach zitierten "König Heinrich der Vierte" (2. Teil, 4. Aufzug, 3. Szene) ließ Shakespeare den lebensfrohen Falstaff vom "spanischen Sekt" schwärmen. In der deutschen Übersetzung August Wilhelm von Schlegels bekennt Falstaff: "Wenn ich tausend Söhne hätte, der erste menschliche Grundsatz, den ich ihnen lehren wollte, sollte sein, dünnes Getränk abzuschwören und sich dem Sekt zu ergeben". Im englischen Original lautet dieses Zitat: "If I had a thousand sons, the first human principle I would teach them should be, to forswear thin potations and to addict themselves to sack."

Was der große Dichter aus Stratford-upon-Avon um die Wende vom 16. zum 17. Jahrhundert "sack", oder an anderer Stelle auch "Sherris-sack", nennt bezeichnete Schlegel 1799 als "spanischer Sekt". Damals gab es die heutige Verbindung dieses Wortes mit dem Schaumwein noch nicht. Bereits im 17. Jahrhundert ist im Deutschen der Begriff "Seck" oder "Canarien-Seckt" dokumentiert. Andere Schreibweisen waren "Sect" oder "Seckt". Gemeint waren damit immer spanische Likörweine, die als "Südweine" vermutlich auch entsprechend süß waren. Dies ist bemerkenswert, da eine wahrscheinliche Wurzel des Wortes das lateinische "siccus" oder das spanische "seco" (beides = trocken) ist. Es ist sicher so, dass das was in früheren Zeiten als "trocken" bezeichnet wurde mit großer Wahrscheinlichkeit wesentlich süßer war, als wir dies heute gewohnt sind. Eine andere, und nicht minder wahrscheinliche Interpretation des Wortes "sack" oder "Sekt" leitet es vom spanischen Wort "sacar" (herausholen) ab, was wohl bedeutet, dass der Wein meist direkt aus dem Fass, in dem er auch exportiert wurde, serviert wurde. Es muss sich also um Weine gehandelt haben die oxydativ ausgebaut wurden, d.h. die sich durch den Sauerstoffkontakt in halbleeren Fässern nicht mehr wesentlich verändern konnten.

Obwohl es nichts mit Sherry zu tun hat, ist vielleicht interessant zu erfahren wie sich der Bedeutungswandel des Wortes "Sekt" in der deutschen Sprache später vollzogen hat. Dies soll im Jahre 1825 in der Berliner Weinstube von Lutter und Wegener geschehen sein. Ludwig Devrient, seinerzeit ein genialer Charakterschauspieler am Berliner Hoftheater und Freund E.T.A. Hoffmanns, soll sich in gut gelaunter Champagnerrunde eine weitere Flasche bestellt haben und dabei die obigen Worte Falstaffs deklamiert haben. In dieser missverstandenen

Verwendung für Champagner hat sich dann "Sekt" von Berlin aus im ganzen deutschen Sprachraum verbreitet. Spätere Marketing-Strategen haben es schließlich für den deutschen Schaumwein requiriert.

Dass es aber so rasch und unkopliziert zu einer völligen Veränderung der Bedeutung des Wortes "Sekt" kommen konnte ist ein untrügliches Zeichen für den sehr geringen Bekanntheitsgrad des Sherry im Deutschland des 19. Jahrhunderts. Ganz anders in England. Noch bis etwa 1850 war "sack" ein Synonym für Sherry. Im 16. und 17. Jahrhundert wurden an die 200.000 Hektoliter "sack" im Jahr in das englische Königreich verschifft. Häufig war das, was zu dieser Zeit exportiert wurde, allerdings eher das Rohmaterial: vorwiegend ganz junge Weine und manchmal sogar noch gärende Moste, die während des Transportes auf See langsam in Eichenfässern ihren Charakter entwickelten. In den Häfen von Bristol und London gab es riesige Kellereien in denen der Sherry reifte und zu einem Symbol britischer Lebensart wurde. Was damals die Gaumen der englischen Genießer in Begeisterung versetzte, war ein Sherry-Typ dessen Charakter heute mit dem wohlklingenden Namen "oloroso" umschrieben wird. Die Engländer wollten ihr Leib- und Magengetränk auch in den Kolonien nicht missen und so kam es, dass der Sherry seinen Weg auch nach Amerika und Australien gefunden hat. Dort wird er, völlig unbeeinflusst von europäischen Markenschutzgesetzten, auch heute noch produziert. Eine Konkurrenz für „the real stuff” ist er natürlich nicht.

Oloroso

„Der Duftende” ist der Inbegriff andalusischer Weinkultur

Einst war der Sherry das Aushängeschild der spanischen Weinkultur. Heute versuchen die großen Kellereien im Sherry-Land zusammen mit ihren Dachverbänden, verlorenes Terrain durch neue Marketing-strategien wiederzugewinnen. Das Image, lange Zeit von billiger - und trotzdem nicht schlechter - Supermarktware geprägt, wird langsam wieder zurechtgerückt. Um zu zeigen, was die Sherrykultur in ihrer Vollendung zu bieten hat, haben einige Kellereien damit begonnen ihre "Sakristeien", d.h. das Allerheiligste der Bodega, zu öffnen um aus uralten Fässern Amontillados und Olorosos abzufüllen und in kleinster Auflage auf den Markt zu bringen. Diese Raritäten, häufig als "rare old soleras" apostrophiert, erzielen mittlerweile Höchstpreise auf Auktionen und sind selbst im Fachhandel kaum zu finden. Was früher nur hohem Besuch gelegentlich angeboten wurde, ist heute für Weinfreunde in aller Welt, zumindest theoretisch, zugänglich. Die Kontrollbehörde in Jerez de la Frontera vergibt seit einiger Zeit auch zwei offizielle Prädikate für diese Raritäten. Die „garantierten Altersbezeichnungen” für Sherry, die auf einer Banderole auf der Flasche zertifiziert werden, sind: VOS = Very Old Sherry für ein Durchschnittsalter von über 20 Jahren und VORS = Very Old Rare Sherry für ein Durchschnittsalter von über 30 Jahren. Damit auch kommerzieller Erfolg nicht zum Versiegen des Nachschubs aus der Solera führt, dürfen jedes Jahr nur ein Liter pro 20 Liter (beim VOS) bzw pro 30 Liter (beim VORS) des verfügbaren Sherry auf Flaschen gefüllt werden. Die jeweilige Qualitätskontrolle erfolgt durch eine unabhängige Verkostergruppe, unter Hinzuziehung von chemischen Analysen und Keller-Dokumenten.

Historisch gesehen ist der Sherry das vorläufige Ende einer Entwicklung, die vor über zweitausend Jahren begann. In einer noch nicht so lange entdeckten phönizischen Siedlung, vier Kilometer südlich von Jerez de la Frontera, dem Zentrum der Sherryproduktion, fand man die Reste eines gemauerten Gärbehälters aus dem 7. Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung. Zu Zeiten der Römer kam es zu einem ersten Höhepunkt der Weinkultur in der Provinz "Baetica", dem heutigen Andalusien. Selbst die Araber ließen den Weinbau um "Sheris", wie Jerez in jenen Tagen hieß, nicht verkommen. Die Wurzel des Wortes

"Sherry" erkennen wir natürlich sofort in diesem arabischen Städtenamen. Die jüngere Geschichte des Sherry weist nach England. Die Liebe der Briten zum "sack", der zu Zeiten von Francis Drake noch ein Jahrgangswein und dem Charakter des heutigen "Oloroso" ähnlich war, ließ bald die ersten Händler und Investoren aus dem Vereinigten Königreich im Sherryland auftauchen. Bis weit ins 20. Jahrhundert beherrschten sie den Sherry-Handel.

Das Gebiet mit den offiziellen Herkunftsbezeichnungen "Jerez-Xérès-Sherry und Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" liegt in und um das Städte-Dreieck von Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda, die beiden letztgenannten sind Hafenstädte am Atlantik. Die Gegend innerhalb des Dreiecks ist das sogenannte "Jerez Superior", hier stehen die besten Rebstöcke auf den berühmten schneeweißen Böden, die deshalb auch "albarizas" (alba = weiß) genannt werden. Sie sind sehr reich an Kalziumkarbonat und können das Wasser der regenreichen Wintermonate bis spät in den trockenen Sommer speichern. Die Rebsorte des Sherry ist der weiße Palomino fino und zu einem ganz kleinen Teil auch der weiße Pedro Ximenz. Beide gehören nicht zu den großen Charakteren und dies ist auch gut so, denn Sherry ist zum überwiegenden Anteil das Ergebnis eines langen und komplexen Reifungsprozesses und nicht so sehr das Produkt edler Trauben.

Um die "rare old soleras" wirklich schätzen und genießen zu können muss man sich das Prinzip der Reifung des Sherrys vor Augen führen. Während die Vinifikation, d.h. die Herstellung der jungen Weine, im Sherryland kaum anders verläuft als in den meisten großen Weinbaugebieten, liegt im späteren Ausbau jene Besonderheit, die aus dem bis dahin noch recht nichtssagenden Wein, eine der charaktervollsten Kreszenzen dieser Welt macht. Der Ausbau aller Sherries erfolgt im sogenannten "Criadera-Solera"-System. Diese im zweiten Drittel des 19. Jahrhunderts erstmals angewandte Reifungsmethode basiert auf der langsamen Vermischung der Jahrgangsweine mit immer älteren Weinen. Das bis heute unverändert gebliebene Prinzip beinhaltet, dass kleine Anteile des Weins in übereinandergestapelten Fassreihen, der "criadera", von oben nach unten bewegt werden. Aus der untersten Fassreihe, der "solera" (span. suelo = Fußboden), wird der Wein auf Flaschen gefüllt. Durch diese Vorgehensweise wird eine allmähliche Anpassung des Jungweins an den jeweiligen Stil der "solera" erreicht. Anders als bei den meisten Weinen erfolgt die Reifung des Sherry grundsätzlich unter Sauerstoff. Die Fässer werden nicht spundvoll mit Most gefüllt, sondern es bleibt ein Luftraum darüber bestehen, der bei dem typischen 516 Liter-Fass, der s.g. "bota", etwa 35 bis 50 Liter beträgt. Unter diesem Luftraum entstehen im Fass die beiden Grundtypen des Sherry, der Fino und der Oloroso.

Wenn sich auf der Weinoberfläche innerhalb des Fasses, nach Abschluss der alkoholischen Gärung, die "Blume" (span. = "flor") bildet, wird der Sherry ein Fino. Diese Flor besteht aus Oberflächenhefen, die als "Kahmschicht" von den Inhaltsstoffen des Weins lebt und den unter ihr befindlichen Wein vor dem Kontakt mit Sauerstoff schützt. Dieser Wein reift dann unter Ausschluss von Sauerstoff, man nennt dies einen „reduktiven Ausbau". Der entstehende Wein ist ganz hell- bis strohgelb und ist der Fino oder seine Variante, die Manzanilla. Im Gegensatz dazu bildet der spätere Oloroso (span. = der Wohlriechende) im Fass keine "Blume" und ist aus diesem Grunde bereits von Anbeginn seiner Reifung dem Kontakt mit Sauerstoff ausgesetzt, d.h. er wird „oxydativ ausgebaut". Die florlosen Jungweine werden mit reinem Weinalkohol auf 17,5 bis 20 Vol.-% aufgespritet. Dies ist notwendig um eine weitere Gärung und, vor allem, ein mögliches Florwachstum definitiv zu unterbinden. Der Amontillado ist ein Fino, dessen "Blume" durch Aufspritung abgetötet und der dann wie ein Oloroso weiter ausgebaut wird. In dieser Kategorie findet man die komplexesten aller Sherries. Der Palo Cortado ist ein sehr seltener Wein, denn nach 1894, als die Reblaus im Sherryland wütete, sind die ganz besonderen Traubenklone, die seine Grundlage bildeten, weit-

gehend verschwunden. Schließlich sei noch der Pedro Ximenez, aus der gleichnamigen Rebsorte, erwähnt, dessen Lesegut erst für 48 Stunden oder sogar noch etwas länger auf Strohmatten in der Sonne angetrocknet wird. Er wird nur ausnahmsweise als Original abgefüllt, meist dient er zum Süßen der Olorosos. So, dies war nun leider alles ein bisschen sehr technisch. Die große Schwierigkeit des Sherry besteht tatsächlich in der Vermittlung seiner Entstehung. Selbst wenn nicht alles detailgenau zum Leser herübergekommen sein sollte, eines ist aber hoffentlich deutlich geworden: die Sherryherstellung ist ein komplexer Vorgang.

Ein alter Amontillado oder Oloroso ist flüssige Zeit, sein Charakter wird ausschließlich von dem langen Reifungsprozess und den vielen damit verbundenen physikochemischen Vorgängen bestimmt. Der Grundwein spielt dabei eine untergeordnete Rolle, er saugt gleichsam wie ein Schwamm alle Einflüsse auf, sammelt und verarbeitet sie und tritt selbst in den Hintergrund. Dieses passive Verhalten erlaubt den sonst eher zweitrangigen Weinen der Palomino fino-Traube in Form des Amontillado oder Oloroso einsame Höhen zu erklimmen. Entsprechend seines komplexeren Reifungsprozess - zuerst unter Florhefen und danach oxydativ ausgebaut - ist die Duft- und Geschmackscharakteristik des Amontillado meist etwas vielfältiger. Die meisten der klassischen und fast immer staubtrockenen Olorosos und Amontillados sind ein Verschnitt aus verschiedenen, solera-gereiften Weinen. Es gibt über 100 Jahre alte, tiefschwarze Tropfen, die für sich genommen völlig ungenießbar sind, jedoch in homöopathischen Dosen zugesetzt, jüngeren Weinen eine ungeahnte Fülle geben können. Ebenso können Solera-gereifte Weine aus der sonnengetrockneten Pedro-Ximenez-Traube einem Oloroso edle Süsse und eine zusätzliche Geschmacksnuance verleihen.

Die VOS und VORS Klassifikation des Sherryalters habe ich am Beginn dieses Kapitels bereits erwähnt. Zwar ist eine genaue Altersangabe wegen der systembedingten Jahrgangsmischung nicht möglich, jedoch kann man das Durchschnittsalter ganz gut bestimmen. Einige der mittlerweile bis zu 200 Jahre alten Kellereien im Sherry-Land haben in ihren Gemäuern noch kleine Soleras aus der Mitte des 19. Jahrhunderts oder etwas später. Meist waren diese Weine für die besonderen Gelegenheiten im Leben der Eigentümerfamilien reserviert. Es sind immer Amontillados, Olorosos, einschließlich des Palo Cortado, oder Pedro Ximenez-Süßweine, die da in den Fässern schlummern. Die Duft- und Geschmacksfülle dieser bernsteinfarbenen bis fast schwarzen Sherries ist nicht mehr zu übertreffen und jeder Weinfreund, der in das Wesen dieser wundervollen Tropfen eingedrungen ist, wird sie nicht mehr missen wollen. Sie zu beschreiben ist nicht einfach denn die übliche „Weinsprache” hat die Begriffe nicht, die den Duft und Geschmack dieser Raritäten adäquat beschreiben würden. Der Vergleich mit Nüssen wird oft angeführt. Er duftet und schmeckt nach Hasel- oder Walnüssen. „Ein nussiges Aroma” wird dem Oloroso oft bescheinigt, feine „Mandeltöne” schmeckt man nicht nur bei manchen Finos und Manzanillas, sie umranken auch häufig das Gaumenerlebnis beim Amontillado und Oloroso. Trockenfrüchte - insbesondere Rosinen beim Pedro Ximenez - sind ebenso häufig und gelegentlich recht ausgeprägt. Getrocknete Orangenschale mit ihren vielschichtigen Aromen ist zu spüren. Selbst pfeffrige Noten kann man gelegentlich entdecken. Überhaupt, Gewürze spürt man häufig auf der Zunge, sei es Koriander, Kümmel, Thymian oder sonstiges. Die Suche nach Geschmacksanalogien ist keinen Grenzen unterworfen und ich habe schon gelesen das Aroma eines bestimmten Sherry ähnelte dem des „Ginsters und der Kurkuma”. Es fällt sicher nicht nur mir schwer sich diese Düfte vorzustellen.

Das schönste Glas für einen bukettreichen "rare old solera"-Sherry ist das klassische Probierglas ("catavino") aus Jerez: eine auf einem Stiel stehende Tulpe von cirka 50 bis 100 Milliliter Fassungsvermögen. Man füllt es maximal zu einem Viertel um dem Wein jene Bewegungsfreiheit zu geben, die die volle Duftentfaltung beim Schwenken

ermöglicht. Die Frage nach der richtigen Trinktemperatur der Veteranen lässt sich nicht eindeutig beantworten. Zimmertemperatur ist gewiss niemals falsch (wenn man von den neuzeitlich überhitzten Wohnzimmern im Winter einmal absieht). Ein trockener Amontillado oder Oloroso als Aperitif kann, ebenso wie ein süßer Pedro Ximenez zum Nachtisch, etwas Kühlung (Kellertemperatur) vertragen. Eiskalt sollte er niemals sein, denn dann verliert er eine seiner schönsten Eigenschaften - den Duft. Alter Sherry ist eine sinnliche Erfahrung die Auge, Nase und Gaumen gleichermaßen fordert.

Wirtschaftsfaktor Wein

Die Weinindustrie leistet einen wichtigen Beitrag zum Wohlstand des Landes.

Deutsche, österreichische oder schweizer Weinfreunde, deren Vorstellungskraft von der Größe einer Kellerei sich an den Gegebenheiten von Rhein, Mosel, der Wachau oder dem Wallis orientiert, sind nicht selten über die Dimensionen erstaunt, die im spanischen Weinbau herrschen. Rebgärten von vier bis sieben Hektar Größe sind im europäischen Norden das Übliche und wer 200.000 Flaschen im Jahr produziert kann sich in unseren Breitengraden schon etwas auf seine Größe einbilden. In Spanien ist dies ein wenig anders. Bodegas, die 70 Hektar Rebland und mehr ihr Eigen nennen, sind an der Tagesordnung. Gewölbekeller in denen 5 - 10 Tausend Barriques liegen verwundern niemanden und Lagerräume die mehrere Millionen Flaschen beherbergen sind nicht selten. Auf Weinreisen mit deutschen Journalisten nach Spanien habe ich immer wieder das Vorurteil gehört, dass die Masse, die von manchen Kellereien produziert wird, eine besondere Qualität des Weins doch eigentlich gar nicht zuließe. Das ist, wie die Weine vieler großer Güter eindrucksvoll belegen, nichts als ein Vorurteil.

Es ist noch nicht so lange her, dass in Spanien der Börsengang von einigen Kellereien für Furore sorgte. Ihre Aktien waren nicht nur total überzeichnet sondern ihr Kurs hatte innerhalb von Stunden nach Eröffnung der Börse erheblich zulegen können. Dies zeigt deutlich, dass in der nationalen Weinwirtschaft ein enormes Zukunftpotential gesehen wird. Das wundert nicht wenn man bedenkt, dass die spanischen Haushalte im Jahr 2000 etwa 1,5 Milliarden EUR für Wein aus den verschiedenen Gebieten mit garantierter Herkunftsbezeichnung (denominaciónes de origen = D.O.) ausgaben. Aber dies ist nur die Spitze des Eisberges, denn beinahe 70 % des Weinkonsums im Königreich wird von Tafel- bzw. Landweinen gedeckt, die in der obigen Zahl nicht enthalten sind. Die meisten Winzer in den D.O.-Gebieten sind sicher, dass sie in den nächsten Jahren mit ihren Qualitätsweinen noch ganz erhebliche Anteile dieses "Billigmarktes" erobern werden. Im Mittelpunkt des Interesses der Börsianer in Madrid und Bilbao steht die Rioja. Zu den großen börsennotierten Unternehmen gehören u.a. die Firmengruppe "Barón de Ley", die altehrwürdige "Compañia Vinicola del Norte de España (CUNE)", "Bodegas Riojanas", „Federico Paternina” und die "Bodegas Ramón Bilbao". Aber auch in anderen Regionen beginnen sich größere Kellereien auf einen Börsengang vorzubereiten. „An der Madrider Aktienbörse beschäftigen sich plötzlich Analysten fieberhaft mit der Bewertung von Winzern und Weinjahrgängen" spöttelte die die Frankfurter Allgemeine Zeitung einmal.

Trotz aller Börseneuphorie darf nicht übersehen werden, dass die spanische Weinszene noch immer zu einem wichtigen Teil von Familienunternehmen beherrscht wird. Die Cava-Giganten "Freixenet" und "Codorníu" gehören ebenso dazu wie die Weinmacher "La Rioja Alta" und "Miguel Torres" sowie die Sherryproduzenten "Osborne", "Barbadillo" und "Gonzales Byass". Auch multinationale Konzerne haben sich zwischenzeitlich im lukrativen spanischen Weingeschäft enga-

giert: eine spektakulärste Aktion der letzten Jahre war die Allianz des Sherryproduzenten *Domecq* mit den englischen *Allied Brewers* und ihr Zusammenschluß zu *Allied Domecq*. Auch für französische Unternehmen scheint der spanische Markt von ganz besonderem Interesse zu sein. *Marie Brizard* hat sich in der Rioja bei Marqués del Puerto eingekauft, der Luxusgüterriese *Moët-Hennessy-Vuitton* unterhält eine Cava-Kellerei im Penedés ("Chandon") und *Pernod-Ricard* hat sich gleich mehrfach in Spanien engagiert. Wie in vielen Unternehmenssparten gibt es auch im spanischen Weingeschäft einen gewissen Trend zur Konzentration. Dies ist bei dem zunehmenden Druck auf dem Preissektor eine ganz normale Entwicklung, denn die Synergien, die sich beim Zusammenschluss von Kellereien ergeben, sind teilweise gewaltig. Die gemeinsame Nutzung etablierter Vertriebswege und die Erfahrungen mit moderner Vinifikationstechnologie sind nur zwei Beispiele dafür. Insbesondere alteingesessene Rioja- und Sherry-Bodegas kaufen sich in den aufstrebenden Regionen mit garantierter Herkunftsbezeichnung von Ribera del Duero, Toro und Rias Baixas ein. Die Liste der Zusammenschlüsse von Bodegas ließe sich noch ausweiten, aber aktuell wäre sie sowieso immer nur für einen kurzen Zeitraum. Das Weingeschäft ist in ständigem Fluss mit sich ständig ändernden Mitspielern. Alle kommerziellen Veränderungen können nicht über die Tatsache hinwegtäuschen, dass der Löwenanteil der zirka 5.000 Bodegas in Spanien eigenfinanzierte kleine und kleinste Familienfirmen sind. Dies ist die klassische Struktur der spanischen Weinwirtschaft. Wie lange noch? Der hier aufgezeigte Trend zur Konzentration und Internationalisierung des spanischen Weinbaus geht unaufhaltsam weiter. Hinzu kommt, dass spanische Kellereinen in zunehmendem Maße in Lateinamerika investieren bzw. "joint ventures" mit südamerikanischen Firmen eingehen. Auch die spanische Weinwirtschaft nimmt aktiv am Globalisierungsprozess teil.

Eine Weinreise

Übernachten in historischen Gemäuern.

Es gibt überall im Lande gute und sehr gute Hotels. Von Landgasthöfen mit rustikalem Charme bis zu Luxusherbergen in Großstädten findet der Reisende oder Urlauber jede Art von Unterkunft, die sein Herz begehrt. Das besondere Spaniens sind die weltbekannten „Paradores”. 1928 wurde der erste "Parador nacional de turismo" eröffnet. Dahinter stand die Vision von König Alfons XIII, dem Großvater des heutigen Königs Juan Carlos, einen Teil der vernachlässigten historischen Gebäude des Landes durch Umwandlung in staatlich betriebene Hotels oder Gästehäuser vor dem sicheren Untergang zu retten. Gleichzeitig sollten ökonomisch schwache Regionen durch den Ausbau der Hotellerie wirtschaftlich unterstützt werden. Was einst angewandter Denkmalschutz war, hat sich bald als eines der erfolgreichsten Konzepte in der Tourismus-Industrie der Iberischen Halbinsel entpuppt.

Im 18. Jahrhundert belegte man Wirtshäuser, in denen Reisende einkehren und übernachten konnten, mit dem Wort Parador. Es leitet sich vom kastilischen Verb "parar" ab, was so viel wie "anhalten" und "aufhalten" bedeutet ("parada" = die Haltestelle). Während jene alten Einkehrhäuser in ihrer Zeit einen sehr schlechten Ruf hatten, was Sicherheit, Sauberkeit und Gastronomie betraf, sind die Paradores von heute fast immer Luxushotels. In alten Burgen, Palästen und Klöstern, meist in reizvoller Landschaft oder in Stadtzentren gelegen, findet der Reisende nicht nur Komfort sondern auch ein einzigartiges Ambiente. Die Materialien, die zum Innenausbau im Allgemeinen verwendet wurden, sind gediegen und vermitteln einen rustikalen Eindruck. Farbige Keramik mit kastilischem oder maurischem Dekor, schwere Stoffe, gebrannter und gewachster Ton sowie dunkel gebeiztes Holz kontrastieren mit weiß getünchten Wänden. Oft zieren außerdem wertvolle Antiquitäten und stilvolles Mobiliar die Räume.

Es gibt etwas mehr als sieben Dutzend über das ganze Land verstreute Paradores. Sie liegen jeweils so nahe beieinander, dass man auf einer Spanienreise durchaus von einem zum anderen pendeln kann. Dabei kommen Sportsfreunde wie Skiläufer, Bergwanderer und Golfer ebenso auf ihre Kosten wie der Tourist, der sich die Sehenswürdigkeiten des Landes ansehen will oder der gestresste Manager, der am Strand oder in schöner Natur einfach nur abschalten möchte. Auch der Weinfreund kommt nicht zu kurz. Paradores können Ausgangspunkte für sehr reizvolle Ausflüge in die bekannten aber auch in die weniger bekannten Weinregionen Spaniens sein. Einige der schönsten dieser "önologisch" interessanten Paradores sollen im Folgenden kurz geschildert werden.

Bei einer Reise in Spaniens bekanntestes Weinbaugebiet, die **Rioja**, ist der Parador von *Santo Domingo de la Calzada* ein idealer Ausgangspunkt für Besuche der verschiedenen Weinorte und ihrer Kellereien. Von hier fährt man auf einer gut ausgebauten Straße knappe 50 Kilometer nach Logroño, der Hauptstadt der Rioja. Haro, das Weinzentrum der Rioja Alta mit seinem berühmten Bahnhofsviertel, in dem viele der traditionellen Bodegas angesiedelt sind, ist nur 20 Kilomenter entfernt. "La Calzada", die Pflasterstrasse, war im Mittelalter ein Synonym für den "Jakobsweg" und in den Mauern des heutigen Parador befand sich tatsächlich einst das vom Heiligen Dominik gegründete Pilger-Hospiz.. Das stimmungsvolle 4-Sterne Hotel liegt im Ortszentrum, direkt neben der Kathedrale, wo sich gleich links vom Eingangsportal im oberen Teil der Wand ein Hühnerstall befindet, in dem zwei lebendige Hennen lustig gackern. Diese Kuriosität geht auf ein legendäres Ereignis, welches einer deutschen Pilgerfamilie zugestoßen sein soll, zurück. Man kann darüber vor Ort in fast jedem Prospekt oder Führer nachlesen.

Eine Reise nach **Navarra,** das östliche Nachbargebiet der Rioja lohnt sich für jeden Weinfreund. Hier wurde im letzten Jahrzehnt viel experimentiert und die Rotweine der D.O. Navarra gehören mittlerweile mit zu den interessantesten Spaniens. Dies ist ein ganz wesentlicher Verdienst der EVENA (Estación de Viticultura y Enología de Navarra), der staatlich unterstützten Versuchsanstalt in der kleinen Ortschaft *Olite.* Dieser Ort bietet sich auch wegen seines Parador (Principe de Viana) als Ausgangspunkt für Weinreisen in die Region an. Das sehr gut geführte 3-Sterne-Hotel ist in drei der insgesamt 15 Türme des Schloßes der Könige von Navarra untergebracht. Die ältesten Teile des imposanten Gebäudes, dessen Architektur an den Palast der Päpste im französischen Avignon erinnert, stammen aus dem 13. Jahrhundert. Die Autobahn, die das Weinbaugebiet in nord-südlicher Richtung durchquert und an Olite vorbeiführt, sorgt für rasche Verbindungen zwischen den wichtigsten Weinorten in den 5 Unterbereichen der Region.

Aufbruchstimmung in Sachen Wein herrscht an den Ufern des Duero. Das Weinbaugebiet **Ribera del Duero** hat in den vergangenen Jahren mehr als irgendein anderes in Spanien von sich reden gemacht. Im Schatten der beiden Giganten, "Vega Sicilia" und Pesquera", gedeiht die Kreativität junger Weinmacher und sie zeigen ihren immer willkommenen Besuchern stolz ihre Kellereien, in denen mittlerweile einige der besten Weine Spaniens vinifiziert werden. Mit welcher Geschwindigkeit und Dynamik diese Entwicklung vorangeschritten ist, lässt sich auch daraus ablesen, dass die Region bislang noch über kein wirklich gutes Hotel verfügt. Wer sich nicht mit Mittelmaß zufrieden geben will, wird sich im Parador von *Segovia* niederlassen. Von dort sind es 90 Kilometer auf guten Fernstraßen nach Peñafiel, im Herzen des Weinbaubezirkes. Das 4-Sterne Hotel ist zwar ein funktionaler, moderner Bau, die geographische Lage und der Komfort kompensieren die fehlende historische Atmosphäre jedoch voll und ganz. Der Blick vom Parador auf Segovias Altstadthügel mit seinem Alcazar und den vielen Kirchtürmen, offenbart -insbesondere in der Morgensonne- eines der imposantesten Panoramen Kastiliens.

Wer sich in der "Aufsteiger-Region" von **Toro** und in ihren Kellereien umsehen möchte, dem sei der "parador" in *Zamora* dringend empfohlen. Er ist im Renaissance-Palast der Grafen von Alba und Aliste, mitten im Stadtzentrum, untergebracht und wurde erst kürzlich aufwendig restauriert. *Zamora*, die Stadt der romanischen Kirchen, liegt weit abseits der großen Touristenströme und hat sich den Charme einer kastilischen Kleinstadt bewahrt. Das historisch wichtige Städchen Toro, in dem sich einige der bedeutendsten Kellereien befinden ist nur 33 km entfernt und auf guter Straße in einer halben Stunde zu erreichen.

Einer der interessantesten Weißweine Spaniens wird aus den Albariño-Trauben in den drei Unterregionen der galicischen **Rias Baixas** gekeltert. "Rias" nennt man die Fjord-ähnlichen Buchten an der Atlantikküste, in deren kühlem Wasser die schmackhaftesten Meeresfrüchte - Galiciens Nationalgerichte - leben. Der Harmonie von frischen Schalentieren und einem jungen, aromatischen Albariño wird sich kein Gourmet entziehen können. Dies alleine ist eine Reise in den äussersten Westen der Iberischen Halbinsel wert. Galicien bietet dem Weinfreund vier ausgesucht schöne, historische Paradores (Santiago de Compostela, Cambados, Pontevedra und Bayona) von denen aus er auf oenologische Entdeckungsfahrt gehen kann.

Der architektonische Höhepunkt aller Paradores ist jener in *Santiago de Compostela* (Reyes Catolicos). Das 5-Sterne-Hotel ist nicht nur eines der besten Spaniens, es ist auch wegen des historischen Ambientes ein ganz besonderes Erlebnis. Das alte "Hospital Real", das Königliche Krankenhaus, wurde in den letzten Jahren des 15, Jahrhunderts von Königin Isabella für die Jakobs-Pilger gestiftet. Das quadratische, im spanischen Renaissance-Stil erbaute und mit einem schönen platteresken Eingangstor versehene Gebäude steht direkt neben der romanischen Kathedrale mit ihrer kuriosen, barock verzierten Fassade. Hier am Plaza del Obradoiro war das Ziel und Ende des Jakobsweges. Von dort sind es auch nur wenige Schritte in den sehr sehenswerten alten Stadtkern.

Freunde einfacher Landweine, herzhafter Küche, unverfälschter Natur und historischer Dörfer und Städte kommen in der **Extremadura** voll auf ihre Kosten. In der alten Römerstadt *Mérida* sind vor allem die architektonischen Zeugen der Antike sehenswert, außerdem ist sie ein idealer Standort für Ausflüge in die nahe "Tierra de Barros", eines der wichtigeren Weinbaugebiete der Region. Der Parador (Via de la Plata) von Mérida ist ein im spanischen Barock erbautes, malerisches Kloster mit einem wunderschönen, mozarabischen Garten im Innenhof. Die Zimmer mit Fenster auf den Patio sind naturgemäß die beliebtesten. Auch im 60 Kilometer südlich von Mérida liegenden Städtchen *Zafra* befindet sich im Zentrum des Ortes ein besuchenswerter Parador (Hernan Cortes). Dieses 4-Sterne-Hotel ist im majestätischen "Alcazar de los Duques de Feria", einem befestigten Palast mit einem großartigen Innenhof aus der Renaissance, untergebracht. In einer lauen Sommernacht, unter den Rundbögen der Arkaden im Patio und bei einer Flasche guten Weines kann sich die Phantasie an diesem Ort mühelos in jenes längst vergangene Jahrhundert zurückversetzen, in dem die "Conquistadores" aus der Extremadura mit den Reichtümern aus dem fernen Südamerika, in ihre Heimat zurückkehrten. Hernán Cortés, der Eroberer des Aztekenreiches, soll auch einmal in diesem Palast gewohnt haben. Damals, im frühen 16. Jahrhundert, ist für kurze Zeit in dieses sonst sehr arme Land investiert worden und kleine architektonische Wunder zeugen mancherorts noch heute vom einstigen Glanz.

Zwar gibt es im sogenannten **Sherry-**Dreieck, zwischen Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa Maria, eine Reihe guter und sehr guter moderner Hotels, wer aber das historische Ambiente und die Abgeschiedenheit eines Dorfes vorzieht, für den ist *Arcos de la Frontera* der richtige Ort. Hoch oben, auf dem Gipfel des Berges an den das schneeweiß getünchte Dorf gebaut wurde, liegt die

alte arabische Burg und die Kirche Santa María la Mayor. Dazwischen wurde, im Stil der Umgebung, das "Casa del Corregidor" (Haus des Landrichters), der heutige Parador, gebaut. Von hier aus blickt man ins Tal hinunter und erkennt in der Ferne die Rebgärten auf den "albarizas", den typischen, weißen und sehr kalkhaltigen Böden des Sherrylandes. Von Arcos bis Jerez de la Frontera, dem Ort mit den berühmten "Kathedralen des Weines", sind es gerade 30 Kilometer, die man bequem in etwa 45 Minuten hinter sich bringt.

Unter den verschiedenen katalanische Weinbaugebieten hat das **Priorato** in den letzten Jahren wohl am meisten von sich Reden gemacht. Einige progressive Winzer unter der Führung von Alvaro Palacios und José Perez Ovejero haben aus den alten Rebsorten Garnacha und Cariñena mit modernen Methoden Weine hervorgebracht, die im internationalen Vergleich mit den größten Weinen mithalten können. Für einen Besuch dieses kleinen, auch landschaftlich äusserst reizvollen, Weinbaugebietes kann es keine schönere und imposantere Basis geben als den Parador (Castillo de la Zuda) in *Tortosa*. Nach Gratallops im Priorato sind es von hier rund 65 Kilometer, für die man etwa eine und eine halbe Stunde braucht. Das 4-Sterne-Hotel befindet sich auf einem Hügel über der Stadt in der alten arabischen Burg. Von hier überblickt man das ganze Ebrotal. Die schönen Gartenanlagen der Burg erinnern an die Paradiesgärten der Mauren, die hier einst gelebt haben. Der ganze Ort atmet jenen Zauber, den die gleichzeitige Begegnung mit der maurischen und christlichen Kultur unweigerlich hervorruft. Von Tortosa aus kann man übrigens auch bequem die Weinbaugebiete der von **Terra Alta** und **Tarragona** erkundschaften. .

Wer die in unseren Breitengraden noch immer fast unbekannten Weinbauregionen von **Vinos de Madrid**, **Méntrida**, **Toledo** und die **nördliche Mancha** kennen lernen möchte, kann sich keinen schöneren Ausgangsort als den Parador in *Chinchón,* einem interessanten, historischen Städchen 45 Kilometer südlich von Madrid, auswählen. Die Nähe zur Hauptstadt schafft für den Reisenden häufig allerdings ein Problem: Das 4-Sterne-Hotel mit nur 38 Zimmern ist fast immer ausgebucht. Sehr frühzeitige Zimmerreservierung ist daher dringend angeraten. Aber der Aufwand lohnt sich. Das hervorragend erhaltene Augustiner-Kloster aus dem 17. Jahrhundert hat einen, von einem Kreuzgang umgebenen, Innenhof, in dem Zypressen- und Rosengärten ihren unbeschreiblichen Duft verströmen. Hier zu wohnen gehört zu den ganz großen Privilegien des modernen Tourismus.

Die vorgestellte Auswahl von Paradores in, oder in der Nähe, von Weinbaugebieten ist, wie alles in diesem Buch, sehr subjektiv und stellt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Manchem aufmerksamen Leser wird aufgefallen sein, dass ich die Küche der Paradores praktisch verschwiegen habe. Dies steht im Gegensatz zu deren Anspruch in der Gastronomie gehobenes Niveau zu bieten. Meine Erfahrung ist eher zwiespältig. Spaniens Gastronomie hat, wie der Weinbau, im vergangenen Jahrzehnt erhebliche Fortschritte gemacht. Gemessen daran ist der gastronomische Standard der Paradores -von einigen rühmlichen Ausnahmen abgesehen- meist enttäuschend. Ganz anders beim Wein: häufig findet man nicht nur lokale Spezialitäten sondern auch viele der großen Weine Spaniens auf der Weinkarte und fast immer zu sehr erschwinglichen Preisen. Bei manch altem und raren Tropfen scheint es sogar als wären die Preise noch aus den Zeiten, als man den Wein erstanden hatte. Spaniens Paradores sind eine Zauberwelt für sich. Wer in sie einsteigen möchte sollte es nicht auf den Zufall ankommen lassen, sondern frühzeitig seine Reiseroute festlegen und entsprechende Buchungen tätigen.

Jetzt ist nicht nur der kleine Ausflug in die Paradores der Weinregionen beendet sondern auch die imaginäre Reise durch die sinnliche Welt Spaniens. Vieles ist unerwähnt geblieben, aber ein Anspruch auf Vollständigkeit kann ein Buch dieses Genres sowieso nicht haben. Ich hoffe, dass es Ihnen, dem Leser bzw. der Leserin, Freude bereitet hat

das Thema Wein und Genuss einmal durch eine etwas andere Brille zu sehen.