

Musikstunde

Geschichten vom Wein (1–5)

Folge 3: Appellation Controlée

Von Katharina Eickhoff

Sendung vom 31.07.2024

Redaktion: Dr. Bettina Winkler

Produktion: SWR 2024

SWR Kultur können Sie auch im **Webradio** unter www.swrkultur.de und auf Mobilgeräten in der **SWR Kultur App** hören:

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR Kultur App für Android und iOS

Hören Sie das Programm von SWR Kultur, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR Kultur App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: <https://www.swrkultur.de/app>

Heimlich Wein trinken und öffentlich Wasser predigen – das kann uns keiner vorwerfen in dieser Woche hier in der Musikstunde, wir probieren mit Hingabe den ein- oder anderen besonderen Schluck, und dazwischen gibt's jede Menge Geschichten vom Wein – Willkommen zu „Die große Illumination“, Teil drei, von und mit Katharina Eickhoff.

Indikativ

Wein, sagt Charles Baudelaire, macht den Maulwurf zum Adler – und den Stoff, mit dem Baudelaire diese Verwandlung vollzogen hat, stelle ich Ihnen hier gleich vor, der Dichter der „Paradis artificiels“, der künstlichen Paradiese, und Fachmann für Räusche aller Art hatte nämlich den gleichen Lieblingswein wie Richard Wagner, edlen französischen Weißwein.

Qualitätsgarant für die Weine aus Frankreich soll die „Appellation contrôlée“ sein, ein Siegel, bei dem kontrolliert wird, wie hoch der Ertrag ist, dass der Wein auf die vorgeschriebene Weise hergestellt wurde, dass auch wirklich nur die Trauben drin sind, die draufstehen, und dass sie aus der angegebenen Gegend und Lage stammen. Dass trotz Siegel und Kontrolle dabei nicht immer ein guter Wein rauskommt, kann man sich denken, es gibt eben wie bei allem Kunsthandwerk mehr und weniger begabte und hingebungsvolle Winzer und Winzerinnen – und es gibt auch erstklassige Landweine ohne jedes Siegel, derweil sich hinter so mancher „Appellation contrôlée“ gerne auch mal ein „Château Migraine“ versteckt...

4' evtl. ausbl. ab 1'50

Fay Lovsky:

Appelation contrôlée

Fay Lovsky & Wigbert

Basta – Bestell-Nr. 30-9120-2

... Fay Lovsky und Wigbert, beide aus Belgien gebürtig, waren das hier mit dieser launigen Erinnerung daran, dass man auch in Frankreich an sehr sehr schlechte Weine geraten kann... Gleiches gilt natürlich für alle bedeutenden Weinländer.

Bei den heilkräftigen Würzweinen der Hildegard von Bingen waren wir ja am Ende der vorigen Folge gelandet, - in gewisser Weise knüpft das jetzt Kommende daran an, nur dass der Wein in diesem Fall nicht wirklich zur Heilung beigetragen hat. Oder naja, wie man's nimmt. Also, folgende Geschichte:

Sie - Die Königstochter, die, wie damals halt so üblich, ungefragt an den Meistbietenden verschachert werden soll.

Er - Der Freund des Meistbietenden, der, weil sein Kumpel verhindert ist, zugesagt hat, die Braut abzuholen.

Der raffinierte Plot-Twist: Die zwei kennen sich schon, die Königstochter hat den Brautwerber vor nicht allzu langer Zeit nach einer Verletzung gesund gepflegt, ohne zu wissen, wer er ist, und sich dabei vermutlich irgendwie in ihn verguckt – und umgekehrt.

Als sie sich jetzt zum Braut-Transport wiedersehen, spucken sie zuerst Gift und Galle gegeneinander, aber kaum dass sie mal ein Glas zusammen trinken, ist kein Halten mehr: Verlobung, Freundestreue, sonstige gesellschaftliche Hemmnisse sind vergessen, man fällt sich in die Arme und ergibt sich der Ekstase. Das wäre so im Groben die Geschichte von Tristan und Isolde, wie sie Gottfried von Straßburg um 1200 aufgeschrieben hat, und wie sie

dann in Richard Wagners Oper bekanntlich sehr ausführlicher nochmal aufgewärmt wird. Die große Frage ist: Was, bitte, haben die zwei da getrunken, das sie so dermaßen hat entflammen lassen? Um „Harry und Sally“ zu zitieren: „Ich will genau das, was sie hatte!“ - Es ist da ja immer die Rede von einem Zaubertrank, den ihnen die Haushaltshilfe aus Versehen oder auch mit Absicht gereicht habe, statt des normalen Weins.

Ein Liebestrank soll es gewesen sein, den die esoterisch bewanderte Mutter Isoldens zusammengerührt hat, und den die Tochter dann in ihrer Hochzeitsnacht kippen sollte, damit es mit dem alten, ihr unbekanntem Mann, den sie da heiraten soll, nicht ganz so trist wird beim Ehevollzug.

Ich persönlich glaube ja, dass Isolde und Tristan schon vorher dermaßen bezaubert voneinander waren, dass es keinen Zaubertrank als Aphrodisiakum mehr gebraucht hat – sondern eben nur diese ein, zwei Glas Wein, die es in solchen Fällen eigentlich meistens nur braucht, um mutig zu werden und sich selbst ein bisschen zu vergessen.

Wie sagt Tristan, in Wagners unverwechselbarem Wagnerianisch: „Vergessens güt'ger Trank, dich trink ich sonder Wank!“ – Und das klickt rein, wie man hier hören kann.

Ab 1'24 5'30

M0464936-007

Richard Wagner:

Tristan und Isolde, 1. Aufzug, letzte Szene: Tristan! – etc.

Margaret Price, Sopran

René Kollo, Tenor

Dietrich Fischer-Dieskau, Bariton

Brigitte Fassbaender, Mezzosopran

Rundfunkchor Leipzig

Staatskapelle Dresden

LTG Carlos Kleiber

...Die entscheidende Szene in Wagners „Tristan und Isolde“, in der die zwei Turteltäubchen sich einander schöntrinken – wobei der Zaubertrank, der das bewirkt, ja durchaus auch schlicht der Wein gewesen sein könnte.

Das linke Auge eines Wiedehopfs, das rechte eines Luxes, Globuli oder ähnliches Zauberzeugs – das alles braucht es ja gar nicht, um die Sinne aufzuwecken, meine These deshalb: Die hatten einfach einen guten Wein im Glas.

Vielleicht den, den Wagner erwiesenermaßen zur Erweckung der eigenen Sinne am liebsten getrunken hat – Weißwein und Schaumwein aus Saint-Péray.

Wo genau Wagner auf den gestoßen ist, wer weiß das schon, vielleicht schon in seiner Zeit in Paris? Allerdings war er in dieser erfolglosen Phase seines Lebens ja immer dermaßen abgebrannt, dass er sich den nicht gerade preiswerten Stoff kaum hätte leisten können. Aber spät in seinem Leben, als er am Parsifal schrieb, da hat er sich nachweislich gleich 100 Flaschen aus Saint-Péray nach Bayreuth in Wahnfrieds Keller liefern lassen.

Und es kursiert das Gerücht, er habe die gar nicht bezahlt, die Rechnung sei hundert Jahre offen geblieben, bis irgendwann ausgerechnet Franz-Josef Strauß (!) sie stellvertretend beglichen habe, und zwar in Naturalien, mit bayerischem Bier.

Wie gesagt: Konnte nicht verifiziert werden.
Und wie schmeckt er nun, der Parsifal-Wein?

Plopp

Halleluja und drei Dresdner Amen – Da tut sich der Weintrinkerinnen-Himmel auf!

4'26 bis 4'55 0'30
M0701610-001
Richard Wagner:
Vorspiel Parsifal, Dresdner Amen
Wiener Philharmoniker
LTG Sir Georg Solti

Dicht und cremig ist dieser Weiße von 2022, und dabei aber seidig-elegant und ganz trocken, ohne Holz, man schmeckt Honig und zitrische Pampelmuse, Frucht, aber auch ein bisschen Mandelbitternis und irgend einen Blumenduft... Herrlich.

Saint-Péray liegt in einer ziemlich exklusiven Weingegend, im nördlichen Rhôneal, links der Rhône, und umgeben von Appellationen, deren Namen in den Ohren von Weinfreundinnen und Weinfreunden gut und teuer klingen: Côte Rôtie, Saint Joseph, Condrieu, Crozes-Hermitage...

Ganz besondere Rotweine kommen von hier, und ein paar wenige Weiße, die allesamt meistens noch teurer als die Weine aus Burgund sind, weil die Anbaugebiete so klein und oft so steil und mühsam zu bewirtschaften sind.

Saint-Péray gehört eigentlich schon zur Region Ardèche, auf der anderen Seite der Rhône liegt Valence, das Tor zum Süden – wenn man im Winter bei bedecktem Himmel, aus Burgund kommend, die Autoroute du Soleil Richtung Provence und Côte d'Azur fährt, dann kann man darauf wetten, dass hier der Himmel aufreißt und die südliche Sonne zu scheinen beginnt.

Es stellt sich übrigens heraus, dass Wagner nicht der einzige Ausnahmekünstler im Fanclub war, die anderen allerdings sind fast ausnahmslos Franzosen:

Wagners Bewunderer Baudelaire zum Beispiel, Alphonse Daudet, der Autor der „Arlésienne“, Guy de Maupassant, Verfasser von „Bel-Ami“ und anderen grandiosen Erzählungen. Und auch am obersten Ende der Nahrungskette gab es Anhänger – Zar Alexander den II. oder Papst Pius VII. Mit den letzten beiden wie auch mit Wagnern möchte man bei genauem Hinsehen womöglich gar nicht allzuviel gemeinsam haben, aber ich muss zugeben: Dieser Wein macht mich auch ganz poetisch!

Und er passt wirklich gut zu Wagner und seinem Hang zu exquisiten Stoffen, zu Seide und Samt mit opulenten Blütenmustern, und auch zur Parsifal-Musik und ihren vielen ätherisch-schönen Momenten, dem phosphoreszierenden Leuchten der Streicher, der warm schimmernden Cremigkeit dieses für Wagner so einzigartigen Orchesterklangs...

Bis 4'24
M0701610-001
Richard Wagner:
Vorspiel Parsifal
Wiener Philharmoniker
LTG Sir Georg Solti

In den Gebieten rund um die Rhône haben schon die Römer Wein angebaut, sie lagen günstig, weil am Fluss, - trotzdem hatten andere Regionen in Frankreich über Jahrhunderte die Weinnase vorn, schon ganz früh zum Beispiel Bordeaux, dort ist der Großteil der französischen Weine entstanden und in alle Welt verschifft worden, und dann natürlich Burgund, wo die besonders edlen Weine herkamen: Die aus Beaune und Umgebung galten als die weltweit besten, die anspruchsvollsten Trinker haben schon seit dem Mittelalter die Namen der um Beaune versammelten Lagen rezitiert wie Gebete – Gevrey-Chambertin, Nuits St. Georges, Vosne-Romanée, Clos Vougeot – das war schon damals Musik in den Ohren aller solventen Vinophilen.

Sogar die Gegenpäpste in Avignon haben sich in der Zeit des großen Schisma nicht etwa den Châteauneuf du Pape vom Weinberg nebenan einschenken lassen, sondern haben auf ihren Luxusgeschossen aus Beaune bestanden.

Burgunder waren auch deshalb teurer als andere Weine, weil allein schon der Transport Extrakosten verursacht hat: Beaune und die burgundische Côte d'Or liegen an keinem großen Fluss.

Um die Weine zu verschiffen, musste man sie erst mal umständlich zur Yonne transportieren, und von dort dann weiter nach Paris oder ins restliche Europa. Außerdem ist die burgundische Pinot Noir-Traube nun mal empfindlich und pflegebedürftig. Aber so schmecken sie eben auch, die Pinots Noirs aus der Bourgogne oder die deutschen Spätburgunder der feineren Sorte: Empfindsam.

Noch filigraner und besonderer sind übrigens die Frühburgunder, - seltene Gesellen, die man mit ein bisschen Glück bei Baden-Württembergischen und pfälzischen Winzerinnen und Winzern aufstöbern kann - die Traube unterhält natürlich enge familiäre Beziehungen mit dem Spätburgunder, wird aber eben früher geerntet, und ergibt, richtig behandelt, ein sehr zärtliches Getränk, zu dem mir immer Tucholskys mit Liebe getaner Ausspruch einfällt: „Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann“.

2'40 evtl. bis 1'46
Trad.:
Chevaliers de la table ronde
Raymond Souplex, Gesang
BNF Collection 1960/ 2014

Die „Chevaliers de la table ronde“ – die Ritter der Tafelrunde sind in diesem heißgeliebten französischen Volkslied aus dem 18. Jahrhundert einfach die um den Tisch versammelten

Zecher, die den neuen Jahrgang probieren wollen – und einander versichern, dass sie am liebsten im Weinkeller begraben werden wollen: Die Füße an der Mauer, den Kopf unterm Zapfhahn des Weinfasses – Les deux pieds contre la muraille, et la tête sous le robinet, so stirbt sich's angenehmer, so die These. Tatsächlich haben ja gar nicht wenige mehr oder weniger bedeutende Leute sich auf dem Sterbebett als Letztes noch ein Glas Wein gewünscht, Goethe zum Beispiel, der auch in dieser Situation noch einen guten Zug am Leib gehabt haben soll.

Im französischen Clermont Ferrand hat die Universitätsklinik ihrer Palliativ-Abteilung vor zehn Jahren eine sehr spezielle Wein-Bar implementiert, wo die Sterbenden unter ärztlicher Aufsicht noch Weinproben machen oder ein Glas Wein mit ihren Angehörigen trinken können. Frankreich eben.

Dort will man sich auch eher nicht die neuesten Statements der World Health Organisation zueigen machen, nach der jeder Tropfen Wein schädlich ist und an unserem Lebens-Ast sägt.

„Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben“, dichtete noch Wilhelm Busch – aber der Glückliche hatte eben nicht die Ergebnisse jener Studie vor Augen, die vor ein paar Jahren die Runde gemacht hat, dass nämlich angeblich Wein unter den alkoholischen Getränken dasjenige ist, das am schnellsten das Gehirn schrumpfen lässt.

Der Hippocampus, also das Stück Hirn, in dem das Gedächtnis sitzt, ist bei Weintrinkern um zehn Prozent kleiner als bei Biertrinkern, steht da. Was man sich irgendwie gar nicht vorstellen kann, wenn man mal zusammen mit ein paar zur Polonäse Blankenese über die Gangway schwankenden Bierleichen in einem Flieger nach Malle saß. Es gibt aber eben auch ganz andere, ebensogut belegte Studien, die besagen, dass moderates Weintrinken zusammen mit einer guten Ernährung segensreich gegen Herz-Kreislauf-Krankheiten sei und Menschen damit sehr alt werden können. Ob es tatsächlich der Wein ist, der uns am Ende den Garaus macht – angesichts all der übrigen Übel, die die Welt von heute so für uns bereithält, würde ich das glatt mal bezweifeln.

Am besten, man hält sich an George Tabori, - der große Spielmacher des Theaters ist immerhin bei vollen Bewusstsein 93 geworden und hat gesagt: „Mir ist es piepegal, ob Salz, Butter, Wein oder Frauen schlecht für mich sind – das Leben ist eine unheilbare Krankheit.“

2'05

M0474720-022

Carl Bellman:

So troll'n wir uns

Klaus Hoffmann, Gesang und Gitarre

Klaus Hoffmann mit einer der Episteln des schwedischen Sängerdichters Carl Bellman. Saufen, Spielen, Lieben – das waren Bellmans liebste Beschäftigungen – zu seinen Lebzeiten im 18. Jahrhundert hat Bellman viele Fans gehabt, nicht zuletzt den schwedischen König, der ihn auch immer wieder persönlich aus Schwierigkeiten rausgehauen hat.

Was eine echte Aufgabe war, der Troubadour Bellman hat nämlich nichts ausgelassen: Ein wohlgeborener Bürgerssohn ist er anfangs gewesen, aber seine Familie ging bankrott, und er selbst war dann in vielen Welten zuhause:

Die intellektuellen Höhenflüge, die französische Kultur, Dichtung und Poesie hat Bellman genauso beherrscht wie die Sprache der Kneipen, der Kabarettbühnen und der Gosse – die Trink- und Tanz-, Trauer- und Spottlieder des Carl Michael Bellman, „Episteln“, wie er seine Texte nannte, sind eine ziemlich geniale Mischung aus nordischer Sagentradition, großer europäischer Dichtung und allzumenschlicher Gefühlslandschaft, mit thematischem Schwerpunkt auf dem Trinken - er muss wirklich einer der begnadetsten Entertainer des Rokoko gewesen sein. Und weil er das war, hören wir hier gleich nochmal eine seiner schönen weinseligen Episteln in deutscher Übersetzung, Klaus Hoffmann hat diesmal Verstärkung durch Hannes Wader und Reinhard Mey – und ein Waldhorn!

4'20

M0043798-008

Carl Bellman:

Weile an dieser Quelle

Klaus Hoffmann, Hannes Wader, Reinhard Mey & Ensemble

Tja, ein gargantueskes Picknick samt Memento Mori à la Bellman mit Wein, Schinken und – Ulla, Ulla Winblad, Ulla Weinblatt war Bellmans halb-fiktive Muse, eine Mixtur aus Weingöttin, Waldnymphe und Kneipendirne.

Welchen Wein Bellman sich damals in so großen Mengen zugeführt hat, kann man nicht mehr so ganz genau sagen, und womöglich will man's in Schweden auch gar nicht so genau wissen – die Schweden lieben und verehren ihren Bellman, den poetischen Säufer, aber um den Alkohol machen tatsächlich nach wie vor viele einen Bogen. Man erinnert sich, wie Michel aus Lönneberga nach dem Genuss der vergorenen Kirschen von Mutterns Kirschwein mit seiner Mama zu den Temperenzlern geht und schwört, sich nie wieder zu betrinken. Und, lässt Astrid Lindgren uns wissen, er wird sich dran halten. Bis heute trinken die Schweden unter der Woche kaum Alkohol, das Trinken in der Öffentlichkeit ist dort eher unüblich, und der Staat hat das Alkoholmonopol. Trotzdem, ein paar Weinberge gab es dort im kühlen Norden schon zuzeiten des großen schwedischen Botanikers Carl von Linné, also im 18. Jahrhundert, und gerade werden es übrigens wieder immer mehr, - der Klimawandel lässt grüßen.

Noch ein paar Jahrzehnte, und Schweden könnte zum Wein-Hotspot werden: Bei einer Erderwärmung von 2 Grad Celsius, die wohl zu erwarten ist, wenn nicht ganz schnell ganz viel passiert, sagen Studien einen Verlust von 56 Prozent der momentan bewirtschafteten Weinanbauflächen voraus. Dann pflanzen unsere Winzer in Deutschland sizilianischen Nero d'Avola, und Schweden kommt ganz groß raus mit seinem Riesling...

1'50

Ludwig Gruber:

Es wird ein Wein sein

Erich Kunz, Bariton

Preiser Records 90012

Es wird ein Wein sein, und mir wer'n nimmer sein – sehr schicksalsergeben schaut das alte Wienerlied auf die Sache mit der Vergänglichkeit, hier mit dem echt Wiener Opern- Urgestein Erich Kunz.

Mehr zu Heurigen und Wienerlied dann im kommenden vierten Teil dieser Musikstundenreihe hier in SWR Kultur:

Die große Illumination – Geschichten vom Wein, von und mit Katharina Eickhoff.

Bis 3'26 „...drunk“ ...

M0728115-007

Henry Purcell:

The Fairy Queen, Scene of the drunken Poet

Gabrieli Consort & Players

LTG Paul McCreesh

Eine der berühmtesten Trinkszenen der früheren Operngeschichte:

Scene of the drunken Poet aus Henry Purcells "The Fairy Queen" nach Shakespeares "Sommernachtstraum".

Von England haben wir noch gar nicht geredet bei diesen Expeditionen durch die Weingeschichte. Nein, ein nennenswerter Wein ist dort nicht angebaut worden, aber:

Dass Weingenießler, ob in Wien, Schweden oder Frankreich, dann ab dem 17. Jahrhundert nicht mehr mit Schläuchen, Fässchen, Amphoren oder Krügen hantieren müssen, sondern ihren Wein aus Flaschen trinken können, das ist eine Errungenschaft, die ausgerechnet das weinlose England in den Fokus rückt: England war nämlich ein ganz großer Player im Weinhandel, natürlich vor allem in Ermangelung eigenen Weins. Und da hat man sich natürlich immer wieder Gedanken um die ideale Transport- und Aufbewahrungsart des kostbaren Stoffs gemacht. Insofern ist es nicht so ganz seltsam, dass der Erfinder der Weinflasche tatsächlich ein Brite war – und nicht irgendeiner!

Sir Kenelm Digby hat ein romanhaftes Leben geführt als einer der bedeutendsten englischen Intellektuellen seiner Zeit, er war Diplomat und Naturphilosoph, zwischendurch war er eine Weile als Freibeuter auf den Meeren unterwegs, hat in Frankreich gelebt, sich für den englischen König duelliert, mit dem Papst verhandelt, saß in England im Kittchen und hat später eben dort die Royal Society mitbegründet, zusammen mit dem berühmten Maler van Dyck hat er alchemistische Studien betrieben, und dann hat dieser fabelhafte Mister Digby eben in den 1660-er Jahren auch eine Technik entwickelt, mit der man Weinflaschen herstellen konnte. Flaschen aus Glas hat es vorher auch schon gegeben natürlich, aber sie waren eben

sehr zerbrechlich. Digbys Modell war stabil, hat auch größere Transportwege ausgehalten und hat vor allem den Geschmack des Weins nicht beeinträchtigt. Und diese Flaschen sind ja auch ungeheuer praktisch, denn man kann sie wiederverwenden, sie zum Beispiel als Kerzenhalter benutzen, oder bei der Wirtshauschlägerei Kontrahenten über den Kopf ziehen – oder in Momenten der Muße auch mal ein Bach'sches Menuett darauf blasen...

0'50

Johann Sebastian Bach:

Menuett aus dem Notenbüchlein für Anna Magdalena Bach

GlasBlasSing Quintett

OTON Musikverlag / SZF001-2

Das Flaschen-Blasensemble GlasBlasSing war das hier eben, das Bach-Stückchen findet sich auf ihrer CD mit dem für ein Flaschenensemble wirklich großartigen Titel „Keine Macht den Dosen“.

Ab dem 17. Jahrhundert gab es also die unterschiedlichsten Flaschenformen für unterschiedliche Anbaugeländer, die Flaschen aus Bordeaux bekamen die bekannte Optik mit den seidigen Schultern, die aus Burgund sind bis heute schulterlos keulenförmig, in Deutschland entwickelten sich die „Rheingauer Flöte“, die „Sachsenkeule“ und der Bocksbeutel.

Und es gab spezielle Modelle für ganz spezielle Weine, zum Beispiel den Clavelin. Der Clavelin ist eine Flasche mit stämmigem, trommelförmigem Flaschenkörper und kurzem Hals, der die seltsame Füllmenge von 620 Millilitern hat. Das ist nämlich so durchschnittlich die Menge, die von einem Liter dieses sehr besonderen Weins in einem Holzfass nach sechs Jahren Lagerzeit noch übrig ist. Der Rest verdunstet durch das Holz, man nennt diese verschwundene Weinmenge in Frankreich auch „La Part des Anges“, den Anteil für die Engel. Und was für ein Wein ist nun drin in dieser Clavelin-Flasche?

Eine meiner absoluten Lieblings-Weinsorten: Vin Jaune.

Plopp

Sein Duft erinnert zuerst an Sherry, ist aber beim näher Hinschnuppern doch ganz anders, nussig, nach getrockneten Früchten und versunkenen Zeiten – ein weingewordenes altes Bild, Stilleben mit Karaffe und Trauben unter Firnis...Der Vin Jaune ist tatsächlich gelb, und sein einzigartig intensiver, für manche zu heftiger Geschmack hat einerseits mit der Rebsorte zu tun, aus der er gemacht wird: Der Savagnin ist eine dem Traminer verwandte Traube, die im französischen Jura wächst, einem kleinen Gebiet zwischen Besancon, der Bourgogne und der Schweizer Grenze. Bei anderen Weinen wird der durch Verdunstung im Fass entstandene Raum wieder aufgefüllt, damit der Wein nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt.

Bei den Savagnins des Jura und beim Vin Jaune lässt man das Fass unaufgefüllt, auf dem Wein bildet sich eine feine Hefeschicht, trotzdem kommt Luft dran und er „oxidiert“ – so nennt man das tatsächlich, und es erzeugt bei dieser Traube unglaubliche Aromen irgendwo zwischen Nuss, Vanille, Leder... Sherrys werden ähnlich hergestellt. Und der Vin Jaune ist

also die konzentrierte Fassung des Ganzen, mindestens sechs Jahre im Fass mit Luftkontakt gelagert.

Man kann ihn trinken, zu Comté, der auch aus der Gegend kommt, schmeckt er sagenhaft, aber man kann auch die unglaublichsten Saucen mit ihm kochen – verfeinern Sie ein reduziertes Morchel-Sahnesößchen mit ein paar Glas Vin Jaune, oder übergießen Sie ein gebratenes Huhn damit, und die Welt wird für ein, zwei Stündchen ein besserer Ort, vor allem, wenn es dazu auch Wein aus dem Jura zu trinken gibt.

Zentrum der Vin-Jaune-Anbetung ist übrigens Arbois, ein wunderhübsches Städtchen inmitten von sanften grünen Hügeln, wo jeden Februar ein legendäres Weinfest steigt: La Percée du Vin Jaune –Letzten Februar waren 32 000 Leute da. Und die als Verein organisierten Freunde des Vin Jaune haben vor Jahren sogar ein Chanson zum Preise dieses göttlichen Stoffs in Auftrag gegeben,- es ist ganz entzückend geworden und geht so:

2'30

Jocelyne Tremblay:

Une petite bouteille de Vin Jaune

Pierrot Fournier, Gesang

Jocelyne Tremblay, Klavier

Keine CD/Katalognummer

<http://youtu.be/DUIYpVGhCG4>

Eine Flasche voll göttlichen Zeugs – das Lob der „Petite bouteille de Vin Jaune“, der kleinen Flasche Vin Jaune wurde da noch gesungen, Musik von Jocelyne Tremblay, der Text stammt von Guy Thomas, der war früher der Chansontextschreiber von Jean Ferrat, gesungen hat Pierrot Fournier.

In der kommenden Folge probieren wir Wein aus Wien, Beethovens letzte Weinbestellung aus dem Rheingau und einen schönen Württemberger, dazu befassen wir uns mit Justinus Kerners Weinverbrauch – das war für heute die Musikstunde in SWR Kultur, danke fürs Zuhören bei „Die große Illumination – Geschichten vom Wein“ sagt Katharina Eickhoff.