Adresse

Staat der Vinobarden
Kuepachweg 61
39100 Bozen
Italien

Tel:
Fax:

info@vinobarden.eu
vinobarden.info

Wissen

12. Wissen
Mutmaßungen über den Trinkspruch der Vinobarden
„Hotan pino eimi“
Anlässlich eines privaten Symposiumsims unter Anführung von VIB Klaus Dubis im Jänner 2003 auf dem Kohlerhofe am Virgl bei Bozen gab es eine intensive Diskussion über die Herkunft der beiden Termini Symposion und Euposía und anderer geselliger Termini accademici zum Thema Wein trinken.
Die herkunftslexikale Wurzel des „Symposions“ und der „Euposía“ hat die Neugier nicht ruhen lassen. Kaum nachgeschaut, ist der Gedächnislapsus sofort aufgefallen. Hotan pino eimí ist ja korrekt von □□□□□□□□ abgeleitet (pìnein). Trinken heißt aber auch □□□□□□□□□□□potízein), davon

kommt „Potion (□□□□□□□□□□ besonders in der Farmakie) dann „das Trinken“ = ho pótos (o □□□□□□□ oder, nun haben wir es: he pósis, (□□□□□□□□□□ was wiederum soviel bedeutet wie das Trinken..
Potérion (□□□□□□□□□□ ist das Trinkgeschirr. Nun sind wir beim Symposium (□□□□□□□□□□□ wörtlich: zusammentrinken), das sowohl Trinkgelage (als Betätigung), als auch Trinkgesellschaft (als Ansammlung von Personen) bedeutet. □□□□□□□Posìa) ist also das Trinken und Euposìa (□□□□□□□□□□ das gute Trinken.
Und weil wir gerade dabei sind: Der Trinker = ho pótes, (□□□□□□□□□□ die Trinkerin he pótis (□□□□□□□□□□ und die Trinklust = filoposía (□□□□□□□□□□□ Dazu eine Trinkschale, he phiále (□□□□□□□□□□ heute noch für Sektphialen gebräuchlich außer für Injektionsflüssigkeiten in der Medizinersprache).
Noch was, wenn der klassische Grieche beim Trinken war, sagte er nicht, er ist beim Trinken sondern es sei „□□□□□□□□□□en òino) □d.h. „im Wein“.
Hoffe Dich und die illustre Gesellschaft bald wieder „en oino“ zu treffen.



Apropos "zusammentrinken" und "zutrinken" kann ein süddeutscher Dialogstrinkspruch zitiert werden.
A:
I sauf di an!
B:
Sauf her auf mi!
A:
Dein Wohl gilt's!
B:
Deins wie meins!
A.
Leben sollsch a!
B: Du a !
A und B:
Lieber Freund!
Hotan
VIB Jul

Stichwort zum Klöcklen im Sarntal

Immerwieder besuchen die Vinobarden das Sarntal, um das althergebrachte Klöckeln mitzuerleben. Meistens ergibt sich Dank VIb Rosi Wenter die Gelegenheit zu einem Treffen im sternegepflegten Bad Schörgau mit einem Adventessen. Gegen 21 Uhr tauchen dann die Klöckler auf mit ihren heidnisch–christlichen Gesängen.
Das Klöckeln (hat mit Anklopfen was zu tun) ist ein uralter Advensbrauch, bei dem an den ersten 3 Donnerstagen (je nach Kalender können es auch 4 sein) die „Klöckler“ von Haus zu Haus gehen und ihre arkanen Lieder singen. Auf vorchristlich, germanische Mythen zurückgehend, ziehen Zusslweibele und Zusslmandl mit Gefolge umher und versinnbild-lichen den Kampf zwischen den Mächten und den Dämonen der Finsternis und der Kraft der unbesiegba ren Sonne des Frühlings. Die Finsternis nimmt ab und der Tag wird länger und der ewige Fruchtbarkeitszauber wiederholt sich.
Das Klöcklen hat sich im Sarntal am besten erhalten. In Südtirol wird noch in Vahrn und im Ahrntal geklöckelt. In Kärnten und anderen Gegenden sind ähnliche Licht/ Finsternis– Bräuche noch lebendig und blühn wie Bäume im Frühling.



SÜDTIROLER WEINSORTEN

N.B.
Die olfaktorische Wahrnehmung (lat. olfacere „riechen“), auch Geruchssinn, olfaktorischer Sinn oder Riechwahrnehmung, bezeichnet die Wahrnehmung von Gerüchen. Der komplexe Geruchssinn wird erforscht von der Osmologie oder auch Osphresiologie.

Kalterer See
Fruchtig, mild und angenehm,
sortentypisch und bequem,
mild, harmonisch, leicht zu handeln,
wie der Geschmack von Bittermandeln.

St. Magdalener

Die Jungen finden ihn ganz toll:
rubinrot, kernig, blumig, voll
und zu einem kleinen Teilchen
für Damen duftet er wie Veilchen.

Meraner Hügel
Der Rotwein, der Meraner Hügel
hat ein eignes Gütesiegel,
lebhaft, in angenehmer Fülle,
in einer fruchtig-feinen Hülle,
haltet der Schwanz gemächlich an
so wie die Hügel von Meran.

Eisacktaler Silvaner
Zum Silvaner zieht’s dich hin
weil er hellgelb ist bis grün
in seinem wunderschönen Leib
von einem jungen, schlanken Weib
und er passt auf jeden Tisch
bei Spargeln, Weinsuppe und Fisch.

Weißburgunder und Chardonnay

Einst gab’s den gelben Weißburgunder
der schmeckte gar nicht nach Holunder,
den man heute, laut E Ge
nennen muß den Chardonnay*)
denn das gehört, man weiß es schon
zum Guten - und zum Apfelton.
Manche gibt es , Urbans Segen,
die auch den Weißburgunder pflegen.
*) sprich Schardonee wie Schnee-besen

Müller Thurgau
In Brixen, Vahrn, Feldthurns und Klausen
lassen sie den Müller sausen,
feine Blume und angenehm
macht er dem Weinfreund kein Problem
grünlich, strohgelb und enphatisch
schmeckt er äußerst aromatisch...
sehr sympathisch!

Veltliner
Die Fluggesellschaft wohl belebt
die auf vieltausend Fuß hoch schwebt
besser als Sprit und Kerosin
ein grüner Wein aus dem Feltlin

von Eisacktaler Kelter
da wird kein Triebwerk älter.

Ruländer

Er ist nicht sauer, ist nicht süß
der Ruländer, auch pinot gris,
und jeder, der den Wein schon kennt,
findet ihn weich, voll und dezent.
Im Eisacktal, und das ist bitter,
gibt’s nur 200 Hektoliter.

Gewürztraminer

Der Wein, man sage es in Kürze
hat in sich viele Gewürze,
die er abseits von allen Moden
entlockt hat dem Traminer Boden.
Und in der Kürze
liegt die Würze.

Rosenmuskateller

Roter Dessertwein, schön zu schauen,
und beliebt bei vielen Frauen
denn er entfaltet in der Luft
seinen zarten Rosenduft,
man sagt, er sei ein Liebesborn
wie eine Rose ohne Dorn.

Goldmuskateller

Fürwahr,er duftet in der Tat
nach Goldstaub und leicht nach Muskat
und plastisch ist der schöne Leib
so wie ein sündhaft schönes Weib.

Vernatsch

Wer uns schimpfet den Vernatsch
Redet Quatsch.
Vernatsch, der passt auf jeden Tisch
Sogar zu Fisch!

Die Hochzeit zu Kanaan nach 2000 Jahren
Außer für Jesus Christus scheint die künstliche Vermehrung von Wein in fast allen zivilisierten Ländern verboten zu sein. Es soll aber auch Länder geben wo das Petiotisieren noch erlaubt ist.

Abel Petiot war auch in Tirol schon im 19. Jahrhundert bekannt. Er war von Beruf Gutsbesitzer in Burgund und hat bereits im Jahre 1854 AUF WISSENSCHAFTLICHER GRUNDLAGE, wohlgemerkt, aus Zuckerwasser und Weintrestern einen guten, haltbaren Wein erzeugt. Die Eiferer, die in der kritiklosen Übernahme von allem, was nach Wissenschaft riecht, auch alles quasi religiös nachbeten und nachmachen, mögen, zum Wohl aller Vinobarden und deren Verwandten, an dieser Stelle bitte zu lesen aufhören.
u.s.w.....

Kurzes Geschichtsprofil der Burg Salurn (Haderburg) anlässlich des Besuches der Vinobarden
Wo heute diese Burg steht, ist in der Nähe schon einmal eine ältere gestanden, sie wurde schon um das Jahr 1050 genannt. Ihre genaue Lage kennen wir heute allerdings nicht mehr.
Die heutige Burg Salurn (die Bezeichnung Haderburg ist neueren Ursprungs) ist seit 1222 nachweisbar und zwar als tirolerischer Lehensbesitz des Ruprecht von Salurn. Die Burg ist strategisch und taktisch hervorragend angelegt. Sie überblickt und kontrolliert parktisch die Salurner Klause. Geradezu uneinnehmbar ist sie auf einem isolierten Felszahn angelegt. Ursprünglich bestand sie nur aus dem Bergfried, einem kleinen Palas und einer niedrigen Zinnenmauer an der steil abfallenden Talseite. Man kann heute noch sehen wie das Mauerwerk in regelmäßiger Steinlagerung aufgeführt ist. Als Material wurde Porphy eingesetzt.
Mitte des 14. Jahrhunderts, gegen 1350, wurde auf einem tieferen Absatz des Burgfelsens eine Vorburg dazugebaut, das Mauerwerk war grob, die Mörtelfugen waren ausgestrichen.
1540 ein weiterer Umbau dar Haupt– und Vorburg: sie wird erhöht und mit Eckrondellen ausgestattet, der Burgweg wird befestigt und gesichert. An der Bergwand kommen Rondelle mit Geschützscharten hinzu (inzwischen hatte man ja das Pulver erfunden, was die Burgen- und Befestigungskonstrukteure vor völlig neue Aufgaben gestellt hat). Auch eine Zugbrücke wurde in diesem Zusammenhang gebaut.
Unter Meinhard II. wurde die Burg landesfürstlicher Besitz. Im Krieg gegen Ludwig von Brandenburg scheint sie gebrochen worden zu sein und wurde schließlich Lehensbesitz der Herren von Völs Colonna (wie auch Prösels, Haselburg und andere).
1577 war die Burg Salurn Besitz der Philippine Welser (der Berühmten vom Kochbuch und von der Welser Küche in Augsburg und Tirol).
Nach regem Besitzerwechsel ging die Burg 1648 an die Grafen Zenobio, deren Erben, die Grafen Zenobio Albrizzi, sie heute noch besitzen und die dem Ensemble das heutige Gepräge verliehen haben.

Frei nach: Weingartner, J., Die Kunstdenkmäler Südtirols, Bd.2, Bozen, Innsbruck, Wien 1991

Urweine und Urgestein
Traminer, Vernatsch, Lagrein, drei Sorten zum Genießen

Der Wein hat viele Seelen, und viele Weine hat das Land im Gebirge. Doch einige sind die ureigensten, die Jahrhunderte überlebt haben, manche teilen sich die Berühmtheit mit dem Land, in dem sie wachsen. In Südtirol gibt es drei Rebsorten, deren Weine die Seele der Menschen kennen und deshalb sind sie auch so verwurzelt mit der Heimaterde und mit den Herzen der Weinliebhaber (mit dem Terminus „autochton“ kann mancher, der nicht Altphilologie studiert hat, nicht besonders viel anfangen).

Die drei Weine sind der feine Gewürztraminer, der füllige Lagrein und der Alleskönner, der Vernatsch.
Wenn man dem Geschichtsschreiber Sueton in seinen „Lebensgeschichten der römischen Kaiser“ glauben schenken will, war der Wein aus Terminum schon bei Hof bekannt und auch im Mittelalter wird Tramin 1214 erstmalig als Weinort urkundlich erwähnt. Heute wird der Gewürztraminer Weißwein weltweit angebaut und interessanterweise immer unter seinem ursprünglichen Namen. Je nach Anbaugebiet, ob im Elsass, an der Elbe, in Tschechien oder Übersee, er ist mehr oder weniger feinblumig, etwas trockener oder etwas weicher, aber immer hat er jene geschmacklichen Grundtöne, die ihm eigen sind. Aber als klassisches Anbaugebiet für den Traminer ist Südtirol. Die feinblumige Zartheit, die sortentypisch bukettierte, trockene Frische, das wuchtige Bukett macht aus dem „Gewürzer“ wie ihn die Traminer gerne nennen, einen der gesuchtesten und auch teuersten Weine im Lande. Und man leibt ihn wie zu Scheffels Zeiten, der auf Schloss Runkelstein folgende Verse genüsslich hinschrieb:
Im Rittersaal am hohen Kamin
Saß lang ich in Sinnen versunken
Und habe im feurigen Wein aus Tramin
Des Vintlers Gedächtnis getrunken.

Schlägt man in den Satzungen der 1925 „ registrierten Genossenschaft m.b.H. zum Schutze des Original = Lagrein = wein Bozen = Gries mit dem Sitze in Gries“ nach, kann man daraus entnehmen, was die Marken – und selbstbewussten Grieser Bauern unter Anbaugebiet verstanden und meinten:“ Die Grenzen des Produktionsgebietes des geschützten (und geschätzten Anm. der Red.) Original = Weines umfassen die Ablagerungsböden der Talfer und des Katzenbaches nebst einigen auserwählten Gütern im Gemendergebiet Bozen = Gries, die mit der Lagreinrebe bepflanzt sind.“
Das ist ein wesentlicher Punkt, denn Boden, Kleinklima, Reb – und Weinkultur machen erst aus einer Sorte das, was sie eigentlich sein soll. Die Ablagerungsböden der Talfer und des Katzenbaches haben im Laufe der Zeit Kalke, Granite, eiszeitliches Gletschererosinsmaterial und vor allem Bestandteile des Urgesteins aus der großen Bozner Porphyrplatte, fein aufgemahlen, in sich aufgenommen. Damit bilden sie den Humus für die Lagreinrebe. Ähnliche geologische Bedingungen gibt es auch in weiteren Anbaugebieten im Etschtal, denn die von Bozen ist eine der größten Porphyrplatten der Welt. Und die Farbetöne des Porphyrs schimmern immer durch , wenn man den Lagrein in einem Kristallglas dem Licht entgegenschwingt. Der Porphyr hat viele Farben, je nach Gegend und Tageszeit, die gehen vom Orthoklasrot bis zum Flieder, von matt bis leuchtend. Und dann die Wellen an Gerbstoffen, etherischen Ölen und Tanine, die sich am Bauch des Glases bilden, als wäre ein Hauch Glyzerin auf der Pupille des Betrachters. Der Lagrein ist dunkel, sehr dunkel. Deshalb ist es unter Insidern nicht unflätig, wenn man in einschlägigen Oenotheken und Gasthäuser ein mal LSD bestellt. Meistens wird man richtig verstanden, wenn nicht, hat man dem Wirt Informationsvorsprung vorexerziert. Es gibt jedoch nicht nur die LSD – Version des Lagrein – Weines, es gibt sogar eine helle Version, den Lagrein – Kretzer, praktisch ein Roseé, eine alte Praxis. Die Trauben wurden durch die Kretze, durch ein Korbgeflecht gepresst und somit verlor die Maische einen großen Teil der in den Schälen enthaltenen Farbstoffe und bleib heller. Der beruhigenden Gerbstoffe etc. beraubt, hat der Lagrein – Kretzer die Eigenschaft, die Menschen irritierbar und streitsüchtig zu machen. Kaiserin Maria Theresia hat ihn sogar verboten, wegen der Raufereien und Messerstechereien in Wirtshäusern und Weinkellern. Der Kretzer ist heute nicht mehr so in Mode, aber er hat seine Liebhaber. Für den Lagrein Dunkel jedoch gilt immer noch:
„Dunkler, samtiger Lagrein

Erfreut das Herz, macht Menschen fein.“



Vinobarden am Burgfest auf Schloss Prösels bei Völs am Schlern.
Eine feine Speckmarende mit Vernatschwein, den der Gump Bauer an den Hängen der Burg erntet und keltert. Bacchus amat colles.
...
„Bacchus amat colles“, der Wein liebt die Hügellagen, dozierte schon der heilige Benedikt von Nursia, der Vater aller Mönche und Schutzpatron Europas. Und der Vernatsch ist in diesem Sinne eine besonders benediktinische Rebsorte, die ganz besonders die Leiten, die steil an die Hänge gelehnten Lagen besonders liebt. Ganz egal, ob es nun ein Großvernatsch, ein Grauvernatsch oder ein Tschaggele–Vernatsch ist, schon die Namen der Lagen sprechen Bände: Der Küchelberger wächst an den Hängen ober Meran, der St. Magdalener am steilen Moränenhügel ober der Bozner Stadt, in Leitach brauchen die Hühner beinahe Steigeisen um nicht abzurutschen, die besten Lagen des Kalterer Sees sind die Ölleiten, die sich an die Hänge des Mendelstockes schmiegen und der Eppaner Justiner reicht hinauf bis zum Wald unter dem Gandkofel. Alles Vernatsch in seinen verschiedenen Spielarten, seit Menschengedenken die in Südtirol am meisten angepflanzte Rebsorte. Der Vernatsch–Wein ist der Zechwein schlechthin. Mit seiner rubinrot, mit Granateinfluss getönten Farbe erfreut er gleich das Auge, das Bukett ist fruchtig und frisch, besonders beim St. Magdalener und beim Kalterer See spürt man einen feinen Mandelgeruch heraus. Die Vernatschrebe gehört zu den sehr ertragreichen Sorten, doch die Weinbauern der letzten Generation haben den Flächenertrag drastisch herabgesetzt und dadurch eine beachtliche Qualitätssteigerung erreicht. Trotzdem ist der Vernatsch ein Wein für alle Stunden, ein Wein für alle Tage. Er passt zu Fleisch und „rotem“ Fisch, er ist bekömmlich und süffig trotz reicher Aromastoffe. Am besten schmeckt er jedoch zu einem „Halbmittag“ oder einer „Marende“ mit Speck, Kaminwurz und Almkäse. Er macht gesellig und froh und mit einem guten Vernatsch kann man straflos sündigen, das steht sogar im Jus Potandi, dem Zechrecht des Blasius Multibibus von 1616.
Zum Abschuss :
„Vernatsch, Traminer und Lagrein,
Tun Sonnenschein INS Herz hinein !“
J.B.L.
Notizen zu einem Besuch der Ägypten–Ausstellung zu Trient, im Castel del Buon Consiglio
Unter dem Motto:

Vom Leben im Alten Reich

Die Bauern

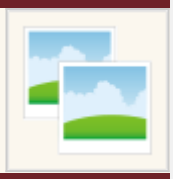
Die Landwirtschaft
Die meisten Menschen in Ägypten arbeiteten auf dem Land. Sie bestellten die fruchtbaren Landstreifen des Nils, die regelmäßig überflutet wurden. Das bedeutete dass die Bauern in zwei der drei ägyptischen Jahreszeiten damit beschäftigt waren, zu pflügen, zu säen und zu ernten. Die Feldarbeit wurde nur durch die Nil-Flut unterbrochen, wenn der Nil nährstoffreichen Schlamm auf die Felder verteilte. Die Bauern mussten schwer arbeiten, damit das lebenspendende Wasser so lange wie möglich auf den Feldern blieb und reichhaltige Ernten ermöglichte. All diese Arbeiten kamen dem Land zugute, denn die Steuern wurden danach berechnet, was die Ernte einbrachte.
In der Trockenzeit legten die Menschen Gräben und Kanäle an, die vom Nil abzweigten. Ging die Flut zurück, so versperrten die Bauern die Kanäle und speicherten so das Wasser für die Felder. Mit einem "Schaduf" (ähnlich wie der Eimer bei einem Brunnen) wurde das Wasser aus dem Nil oder einem Kanal gehoben. In einigen Wüsten-Gegenden des heutigen Ägypten existieren noch ähnliche "Wasser-Spender", die im Bau ähnlich denen im alten Ägypten sind.
In der Saatzeit stampften die Tiere (Esel und Rinder) das Saatgut mit den Hufen in den Schlamm. Das wichtigste Getreide waren Emmer und Gerste. Daraus wurde Brot und Bier hergestellt, die als Grundnahrungsmittel galten. Auch Flachs wurde angebaut, um daraus Leinen für die Kleidung herzustellen. Die Bauern lernten Gemüse zu züchten und Jahr für Jahr anzubauen. Beispiele hierfür sind Zwiebeln, Linsen, Bohnen, Kohl (verschiedene Arten), Gurken. Als Obst gab es Datteln, Weintrauben, Feigen und Granatäpfel. Obst und Gemüse wurde in kleinen viereckigen Beeten gezogen. Die Bauern lieferten außerdem Fleisch von Rindern und Schweinen, Milch und Käse, Felle und Wolle von Ziegen und Schafen. Für Tempelrituale gilt auch heute noch - Wein, Datteln und Brot sind die Grundlage des Lebens.
Die Steuern der Bauern wurde nach dem Ertrag der Ernte und nach der Anzahl der Tiere errechnet. Um die Steuern festzulegen, vermaßen die Beamten die Felder und zählten die Tiere. Die Schreiber notierten auch, wie viel Getreide und andere Nahrungsmittel auf den Feldern erzeugt wurden. Oft wurde in Form von Getreide die Steuer beglichen.

Weinproduktion im Altertum:

Der Weinstock war und ist die wichtigste Kulturpflanze und ist auch heute noch das beliebteste Exportgut des Landes. Wein und Bier war und ist auf Festen und bei Gelagen nicht weg zu denken. Wein war so beliebt, dass es oft in vielen Tempelszenen dargestellt und in Pyramidentexten erwähnt wurde. Man weiß, dass Wein seit mindestens 5000 Jahre von den Ägyptern gekeltert und verkonsumiert wurde. Nicht nur der Wein sondern auch Rauschzustände, in die der Mensch versetzt wurde, spielten in ihrem Glaubenssystem eine wichtige Rolle. Die Ägypter schrieben dem Wein heilende Kräfte zu. Sie gaben dem Verstorbenen Wein mit auf dem Weg, damit dieser gestärkt und aufrecht beim Totengericht vor den Göttern erscheinen konnte. Wein galt als das Symbol für Ewigkeit, vielleicht, weil sie demjenigen, der den Saft auspresste und trank, neues Leben spendete. Den Göttern gab man als Opfergabe bis zum Rand gefüllte Weinkrüge. Nach der Legende entdeckte Osiris die Weinrebe und stellte aus der Frucht Wein her. In manchen Gegenden war der Gott Osiris der Herr des Weines. Weniger bekannt dagegen war der Gott Bes, er wachte über Wein, Öl, Weingärten und den Weingenuss und wurde oft mit anderen Göttern dargestellt. Es soll bei den Ritualen im Tempel der Hathor Wein gereicht worden sein, weil man glaubte, es stimmte diese Göttin gnädig. Auch zu Festen der Bastet wurde Wein dargeboten, und die Katzengöttin war regelmäßig berauscht, wie man schrieb. Dieses Getränk hatte die Aufgabe, die Löwengöttin Sechmet in eine sanftmütige und wohlwollende Göttin zu verwandeln. Für die Griechen waren natürlich der Weinkonsum und die berauschten Zustände mit dem Gott Dionysos verbunden, für die

Römer war es dagegen Bacchus. Als Teil der Tempelrituale wurde täglich den Göttern Wein offeriert. Die Pharaonen wurden mit großen Krügen, die sie den Göttern anboten, auf Wandgemälden von der 6. Dynastie bis zum Ende der griechisch-römischen Zeit wurden dargestellt. Die alten Ägypter ernteten mindestens drei verschiedene Traubensorten rote, weiße und schwarze (dunkelviolett) die als Tafelobst verspeist oder zu Rosinen getrocknet oder zu Wein verarbeitet wurden. Bestimmter Bestandteil von Speisen waren auch die Weinblätter, ebenso wurden diese zum Versiegeln der Weingefäße genutzt. Trauben wurden auch als Heilmittel eingesetzt und waren auch in Medikamenten enthalten. Das ägyptische Wort irp für Weinstock bezieht sich auf den Gärungsprozess. Wein war ein zentrales Element des ägyptischen Lebens, dass jede Region ihre eigene Sorte hatte. Für ihren guten Ruf an Wein waren verschiedene Städte bekannt, u. a. Buto, Tell el-Farma, Bahbeit, El Hagara, Tell Defna, Abusir, Mariut, Memphis. Auch andere Gebiete bauten Wein an, wie z. B. Quft, Ekkab, Elephantine und Nubien.
Erst kürzlich wurde in Unterägypten eine alte Weinkelterei freigelegt, die die Produktion von Wein nachvollziehen lassen. Im Alten Reich wurden als erstes die Trauben gelesen und an einen Ort getragen, an dem diese sortiert und gewaschen wurden. Weinbauern zerstampften die Trauben mit nackten Füßen und der Saft wurde für die Gärung in Bottiche abgefüllt. Im Neuen Reich war dieser Vorgang einfacher geworden. Man las die Trauben in Becken, die einen Abfluss hatten, und das Zerquetschen geschah nicht mehr mit den Füßen sondern mit Weinpressen. Man verlegte die Arbeit auf den Abend, damit die Sonne die Flüssigkeit nicht zum Verdampfen brachte.
In Ägypten experimentierten gerne die Griechen und Römer mit Zutaten, um den Geschmack der Weinproduktion zu variieren und zu verfeinern. Durch den Zusatz von Eiweiß erzielte man einen reinen und klaren Weißwein und durch das Erwärmen wurde dieser länger haltbar. Hefe dagegen machte ihn klarer und heller. Auch verschiedene Geschmacksrichtungen wurden ausprobiert. Durch Seewasser, Blüten oder einheimische Kräuter wurde ihm eine besondere Geschmacksrichtung verliehen. Griechische Weine waren relativ süß, einen unverwechselbaren Geschmack erhielten sie durch Harz, mit dem die Deckel versiegelt wurden.
Die Trauben aus erster Lese wurden in den großen Behältern zum Gären gelassen. In der zweiten Leben wurde dem Saft Wasser zugesetzt, dann drückte man sie durch eine Presse mit hölzernen Deckel. Für die Armen wurde die dritte Sorte hergestellt, dies war eine Mischung aus Wasser und Saft aus den Rückständen der bereits ausgepressten Trauben.
Die Lagerung erfolgte in wachs versiegelten Krügen mindestens sechs Monate aber nicht länger als vier Jahre, denn danach wurde der Wein zu Essig. Traditionell wurde im Februar zum Weinfest der neue Wein geöffnet und beim Einschenken durch ein Tuch gefiltert. Das Siegel beschrieb den Jahrgang, manchmal die Lage des Weinguts, den Namen des Weinbauern oder Kellermeisters und den Tag der Versiegelung. Als Jahrgang wurde meistens das entsprechende Regierungsjahr des Pharaos angegeben.
Eine weitere Sorte für Wein waren Datteln - es gab nur vereinzelte Sorten, die sich zur Herstellung von Wein eigneten. Dieser war außergewöhnlich süß und deren Früchte eigneten sich zum Gären. Die frisch gepflückten Datteln wurden mit Hefe in Wasser angesetzt, dann ausgepresst und in versiegelten Krügen vergoren. Es heißt, dass Datteln und auch die Dattelpalmen eine beruhigende Substanz enthalten.

Seitenansicht: Normal



Mobile
Druck
PDF
App

© 2013 Contrexx ® Standard Theme
Kontakt
Rechtliche Hinweise
Inhaltsverzeichnis
Impressum
Frontend Editing

