

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 6 (1999)
Heft: 59

Artikel: El Espiritu del Vino : übers Sternetrinken und Geheimnisse kosten
Autor: Gracia, Giuseppe
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885540>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



«Der Wein ist auch heute noch
ein Gott, davon bin ich überzeugt»:
Giuseppe Gracia mit einem Rioja Alta
im Restaurant Barcelona in St. Gallen.

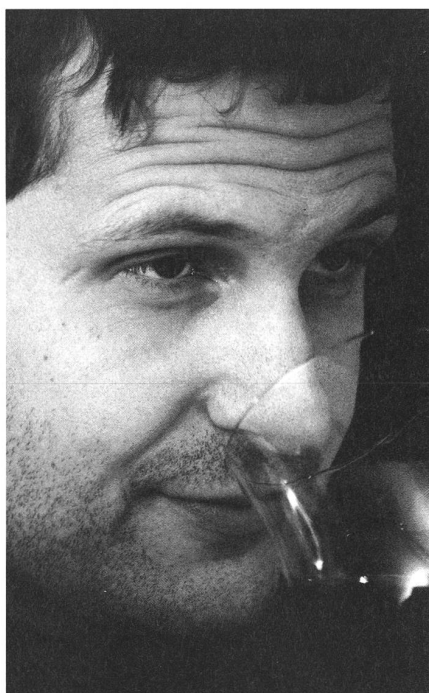
El Espiritu del Vino

Übers Sternetrinken und Geheimnisse kosten

Text: Giuseppe Gracia

Fotos: Can Asan

Bevor er in seine wissenschaftliche Bestandteile zerlegt wurde, war der Wein ein Gott. Er nährte die Menschen, er heilte, er tröstete, er berauschte, er beflügelte sie. Im frühen Griechenland wurde der Wein sogar zur Gottheit Dionysos erklärt. Dieser feierte mit seinen Priesterinnen in dunklen Wäldern oder auf blühenden Wiesen ausschweifende Feste, auf denen reichlich getrunken und ekstatisch getanzt wurde. Besonders unter Frauen vermochte Dionysos mehr Anhänger für sich zu gewinnen als die Olympischen Götter.



Die spätere weltliche Intelligenz fand nicht sonderlich Gefallen daran, dass der edle Rebensaft eine derart göttliche Aura haben soll. Man fing an, den Wein bis die letzten Moleküle zu untersuchen, um das Göttliche an ihm zu verstehen. Das Resümee war weder heilend noch tröstlich noch beflügelnd, ja nicht einmal unterhaltsam: Wein ist, chemisch betrachtet, Äthylalkohol in einer wässrigen Lösung, bestehend aus Zucker, Säure, Estren sowie Laktaten.

Dass die weltliche Intelligenz versucht, den Wein zu verstehen, anstatt seinem Reichtum nachzuspüren und ihn in Wäldern oder auf blühenden Wiesen zu genießen, hat für mich etwas Trauriges. Fraglos stamme ich von einer frühen Griechin ab, meine Liebesbeziehung zum Wein wächst täglich an, auch schätze ich zunehmend Wälder und/oder blühende Wiesen. Der Wein ist mir von allen oralen Genüssen der liebste (abgesehen natürlich vom anderen), wenngleich ich als Laie (oder aufmerksamer Geniesser) nur wenig Übung habe (bin so etwa im fünfzehnten Monat). Irgendwo habe ich gelesen, dass auch heute (trotz zahlreicher intelligenter Untersuchungen) immer noch niemand weiss, wie sich im sublimen Trunk Hunderte von Düften und Aromen zu einem harmonischen Ganzen verbinden können. Es bleibt das Geheimnis des Weins.

Sonne, Frucht und Erde. «Wer genießen kann, trinkt nicht länger Wein, er kostet Geheimnisse.» Das hat Salvador Dali gesagt, und dieser Satz ist der beste, den ich zum Thema Wein-

trinken kenne. Wenn man überhaupt übers Weintrinken reden kann, dann darf dieser Satz nicht fehlen. Auch für mich ist die «spirituelle Essenz» von Sonne, Frucht, Erde und Kultur, die jeden Wein zu einem Unikum macht, ein aromatisches Mysterium. Es mag vielleicht ungeklärt sein, was den «Espiritu del Vino» ausmacht, aber an einigen seiner Wirkungen habe ich mich schon sehr erfreuen dürfen. Die Weinflasche öffnen: ein heiliges Ritual; ihm Luft zum Atmen geben: unerlässlich; ihn vorsichtig eingiessen: eine Sache des Respektes; ihn riechen: eine Frage nasaler Wonnen; ihn schliesslich goutieren: eine saftstrotzende Romanze mit Engeln in der Brust.

Zugegeben, nicht jeder Wein verlockt zu derartigen Freudenworten, auch ist es oftmals eine Frage des Budgets, aber es gibt erschwingliche Tropfen, die nach meinem Geschmack nichts zu wünschen übrig lassen. Genauso wie von Qualität und Trinkritual ist Weintrinken freilich von der Genussfähigkeit abhängig. Wenn Dali in seinem Satz von Geheimnissen spricht, die man durch den Wein kosten könne, so setzt er ja voraus, dass man dabei «genießen können» muss. Wenn ich Wein trinke, muss ich oft an Dali denken, und ich spüre zuweilen, wie meine Seele herumtanzt und sich verneigt vor der Kunst des Winzers, der es verstanden hat, den Reichtum seiner Rebe in die Flasche hinüberzuretten, die ich gerade geöffnet habe.

Gott in Frankreich. Einmal durfte ich einen Chateau Giscours aus dem Margaux-Gebiet in Bordeaux verkosten. Nicht, dass ich zu den

Weinfreunden gehöre, die davon überzeugt sind, dass Gott, wenn es ihn gibt, in der Erde Frankreichs lebt, aber es hatte schon was Sakrales, diesen Tropfen zu riechen und zu schmecken. Es war eine Art orale Absolution, ein nasale Offenbarung möchte ich fast sagen: rund und weich, dennoch mit gehörig Tannin und Frucht, von rubinroter Farbe, körperreich und ungemein elegant.

Hatte ich zuvor etwa nur Fusel getrunken? Vielleicht, aber noch mehr hatte es wohl mit der Kunst des Geniessens zu tun, die eben auch gelernt, will heißen: von Wein zu Wein geübt sein will. Der Freund, der den Giscours mitgenommen hatte, erzählte mir, während er eine zweite Flasche vorsichtig dekantierte, von den alten Römern, deren Weinliebe sich im naturschwärmerischen Bacchuskult ausgedrückt habe. Weil es im vorchristlichen Rom zu dekadenten Auswüchsen gekommen sei (Subversion, Kriegsmüdigkeit, Gruppensex), seien die Bacchusanhänger mit dem aufkommenden Christentum als heidnisch verfolgt worden. «Das ist wieder typisch», meinte er, «unsere mitteleuropäische Kultur ist das Resultat dieser Sinnesfeindlichkeit. Wir haben die Kunst des Geniessens verlernt und uns auf Disziplin, Nachtruhe und Steuererklärung spezialisiert.»

Physiologie des Geschmacks. Wie kann man ihm widersprechen? Erst kürzlich hatte ich in einem Buch mit dem Titel «Physiologie des Geschmacks» gelesen. Darin bezeichnet der Philosoph Anthelme Brilliat-Savarin (1825) den Menschen als «Feinschmecker der Schöpfung», und während der dritten Flasche dachte ich plötzlich, dass uns der Geschmackssinn

in der Tat Sensibilität und Respekt vor den Feinheiten und Differenziertheiten der Welt lehren kann. Ausgestattet mit der Fähigkeit zum Genuss, können wir unsere kleinen und grossen Probleme vielleicht sogar eher und besser lösen, indem wir sie (aus einer gewissen feinschmeckerischen Grundhaltung heraus) gelöster, gelassener, unverkrampfter oder behutsamer angehen, bis wir schliesslich keine Lust mehr auf Kriege haben.

«Eine Welt kann gut sein», sagte ich würdevoll, «wenn man Geschmack an ihr findet, und Geschmack an ihr findet man, wenn man einen Giscours trinkt.» Der Freund klopfte mir auf die Schulter.

Auch im nüchternen Zustand finde ich immer noch, dass mein Freund mir damals zu Recht auf die Schulter geklopft hat. Zweifels- ohne würde mir auch der Benediktiniermönch Dom Perignon auf die Schulter geklopft haben, wenn er noch unter uns weilte. Perignon ist bekanntlich ein Wegbereiter des Champagners, und als er diesen edelsten aller Schaumweine zum ersten Mal getrunken hat, soll er ausgerufen haben: «Mon dieu, ich trinke Sterne.» Wenn das kein Terminus höchster Genusskunst ist!

Weinsegen. Der Wein ist auch heute noch ein Gott, davon bin ich überzeugt: er ist ein Gott des Lebens und der verflüssigten Erotik. Er vereinigt uns auf sinnlichem Weg mit der Erde, der er entstammt. Er lässt uns die Sonne seiner Heimat spüren, die Historie seiner Reifejahre riechen. Er lässt uns die Witterung ahnen, die auf dem Rebberg geherrscht hat, wir schmecken den Regen, den Tau, den Morgen- nebel, die Ernte, das Holzfass, die Erfahrung



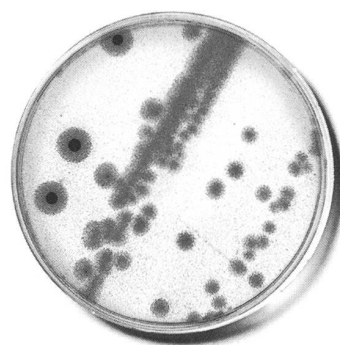
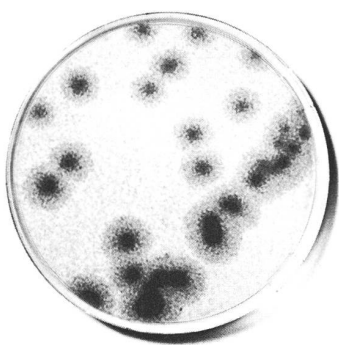
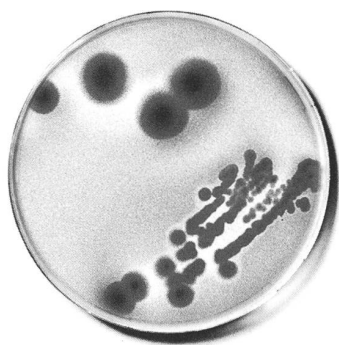
«Der Wein ist mir von allen oralen Genüssen der liebste – abgesehen natürlich vom anderen»: Giuseppe Gracia trinkt Sterne.

der Winzer. Wein kann uns trösten, er heilt uns, er begleitet uns durchs Leben. Eine gute Flasche Wein ist unentbehrlich. Ob weiss oder rot, ob Chardonnay, Cabernet, Merlot oder Shiraz, ob alt, jung oder weise: ein Leben ohne Wein wäre wie ein Leben ohne Musik, ohne Phantasie oder ohne Seidenslips. Der berühmte Weinkenner Johnson hat sogar gesagt, dass gewisse Weine in ihrer Güte nur verglichen werden können mit der Anmut einer Frau. Genau so ist es.

Daher, liebe Winzer, liebe Italiener, Chilenen, Australier, Kalifornier, Spanier, Franzosen oder Portugiesen, lieber Monsieur Perignon: ihr habt dem Menschen eine erlesene Welt eröffnet, deren tausendfache Gerüche zu begreifen, deren fürstliche Noten zu spielen, deren betörende Aromen zu atmen, deren Sterne zu trinken und deren Geheimnisse in der Tat zu kosten sind. Merci! ■



Giuseppe Gracia, spanisch-italienischer Doppelbürger, 1967 in St.Gallen geboren. Verlagsmitarbeiter und freischaffender Autor. Kam über eine Degustation auf den Geschmack. Gerne schliesst er sich Peter Bichsel an, der unlängst in einem Interview verkündete: «Ich bin kein Weinkenner, sondern ein Weintrinker».



Für alle Studenten, die auch andere Kulturen kennen lernen möchten: UBS Campus Ausbildungskonto eröffnen und günstiger verreisen.

Selbst wenn Sie Mikrobiologie studieren, möchten Sie sich in den Semesterferien zur Abwechslung vielleicht eher mit Menschen- und Länderkunde beschäftigen. Deshalb schenken wir allen Inhabern eines UBS Campus Privatkontos die ISIC Travelcard, mit der Sie beim Reisen weltweit Vergünstigungen geniessen. Aber auch sonst hat unser Ausbildungskonto einiges zu bieten: Nebst Vorzugskonditionen und einer Gratis UBS VISA Karte

auch exklusive Kino-Vorpremieren, Rabatt auf Konzerttickets und Sportangebote, Informationen für Ausbildung und Beruf sowie viele weitere Extraleistungen. Mehr über das UBS Campus Privatkonto erfahren Sie in allen UBS-Geschäftsstellen, über Telefon 0848 848 002 oder im Internet unter www.ubs.com/campus.

UBS Campus.

Das Ausbildungskonto, das Sie weiterbringt.



naturelle

Suppen, Vorspeisen,

Das vegetarische

Hauptgerichte, Desserts

Buffet-

Preis pro Person Fr. 36.-

Restaurant

Donnerstag - Samstag ab 18 Uhr

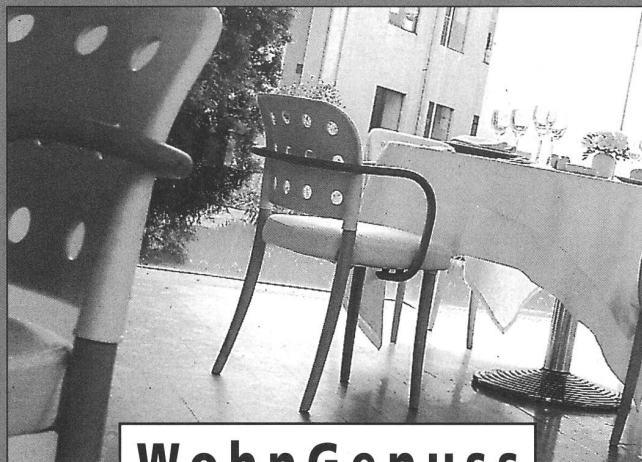
à discrétion



Appenzellerhof

Hotel • Restaurants • Kurhaus

9042 Speicher AR, Telefon 071 344 13 21, Fax 071 344 10 38



WohnGenuss

with

RAUMGESTALTUNG

Thurgauerstrasse 10
CH-9400 Rorschach
T 071/841 36 16