

## Historia Viva

Büro für regionale Geschichte  
Mosel – Eifel – Hunsrück – Mittelrhein

Dr. Ingeborg Scholz  
Moselstr. 5  
D-56254 Moselkern  
Tel.: 02672/912243  
info@historia-viva.de  
www.historia-viva.de

### Essigsaurer Ton-Experimente

Die Römergruppe „Vigilia Romana Vindriacum“ aus Wintrich (Mosel) hat mit einer Versuchsreihe zur Lagerung von Wein in Amphoren begonnen. Mit Spannung wurden im Archäologiepark „Belginum“ im Hunsrück im September die ersten zwei Amphoren geöffnet und ihr Inhalt verkostet: ein ungewöhnlicher Geschmackseindruck. Neun Wochen hatte ein Riesling des Jahrgangs 2006 von der Mosel in den Tongefäßen vom Typ Dressel 1 verbracht.



Was geschah mit dem Wein, wenn er in der Antike von Italien oder Südgallien aus wochenlang nordwärts transportiert wurde? Wenn er in Schiffe verladen und auf Eselkarren geschüttelt wurde? Wie waren die unglasierten Gefäße dicht zu bekommen? Auch, wie sich Geschmack und Alkoholgehalt des Weins veränderten, weiß man nicht. Vielleicht schwamm Tonstaub im Becher, wenn die Barbarenhäuptlinge sich zum Zechgelage niedersetzten ...

Ein unverkennbarer Essiggeruch zieht über das Gelände des Archäologieparks „Belginum“ in Wederath im Hunsrück. Doch das große Gedränge um die zwei Amphoren zeigt, dass die wahren Enthusiasten der experimentellen Archäologie sich nicht so schnell abschrecken lassen. „Es ist ein Experiment. Und wie bei allen Experimenten bleibt ein Restrisiko“, sagen die Initiatoren von der Reenactment-Gruppe „Vigilia Romana Vindriacum“. Schon vor Öffnung der Bienenwachspfropfen waren Gerüchte durchgesickert wie der Wein durch die Kapillare des Tons: „Es ist nur noch die Hälfte drin!“ In der Tat war ein merklicher Schwund zu verzeichnen. Der Probierschluck für all diejenigen, die sich traute, war eine Herausforderung für die fein entwickelten Sinne heutiger Weinkenner: Der trübe, in der Farbe hell ockergelbe Wein roch stark nach Essig, Hefe und Alkohol. Vom Essigstich abgesehen, entsprach das Aroma genau dem des Hefebrands, wie er heute an Mosel gerne von harten Männern getrunken wird. Die Riesling-typische Säure trat in dem völlig durchgorenen Wein deutlich hervor.

Verdünnte man den Wein jedoch, den antiken Konsumgewohnheiten folgend, im Verhältnis 1:1 mit Wasser, erhielt man ein herbes Erfrischungsgetränk – in der stechenden Septembersonne von durchaus wohltuender Wirkung. Fügt man dem Experimentalwein dann noch Honig hinzu, Kräuter oder Gewürze, wie die Römer es liebten, kann man ihn sogar als trinkbar bezeichnen. Dennoch werden die Mitglieder der „Vigilia Romana Vindriacum“ die Sache natürlich weiter

verfolgen: Wie werden die Amphoren dicht? Woher kommt der Essigstich? Das sind die Fragen für die zukünftige Arbeit.

Die Idee ist aus dem Verein geboren worden. Schon vor vier Jahren haben die Wintricher „Römer“ begonnen, Amphoren originalgetreu zu rekonstruieren. Der Typ Dressel 1 wurde wegen des hervorragenden Erhaltungszustands der Originalvorlagen gewählt, die längere Zeit im Museum des Archäologieparks „Belginum“ ausgestellt waren. Diese Amphore ist nach dem Archäologen Heinrich Dressel benannt, der Ende des 19. Jahrhunderts auf Basis eines umfangreichen Fundes in Rom mehr als 40 unterschiedliche Typen definierte. Dressel 1-Amphoren wurden im ersten vorchristlichen Jahrhundert vor allem in Mittelitalien hergestellt. Ihr Fassungsvermögen liegt bei 24 Litern. Archäologen entdeckten zahlreiche Exemplare entlang der antiken Handelsverbindung durch das Rhône- und Saône-Tal. Über die „Burgundische Pforte“ gelangten die Transportbehälter – salopp auch als „Einmachgläser der Römer“ bezeichnet – bis ins Rheinland. Sie enthielten in erster Linie Wein, zum Beispiel damals berühmte Kreszenzen wie den „Falerer“, aber auch *defrutum* (Traubenmostkonzentrat), Oliven(öl) oder Nüsse.

Die Vereinsmitglieder, unter ihnen Archäologen, studierten intensiv Konstruktion, Größe und Materialbeschaffenheit der in Wederath ausgestellten Stücke. Schließlich fertigte Joachim Rech, Keramikmeister an den Fachschulen für Keramik in Höhr-Grenzhausen, die Repliken detailgetreu bis in die kleinsten Unebenheiten. Ende Juni waren die Stücke fertig, am 21. Juli 2007 wurden sie in Wintrich mit Wein befüllt und versiegelt. Zunächst standen die Amphoren aufrecht in ihren Ständern. Nach zwei Tagen begann der Wein bereits, unten heraus zu tropfen. Der Winzer, Roman Auler, und die Wintricher „Römer“ legten die Behälter daraufhin in 45° Schräglage, woraufhin sich der Druck um 30% reduzierte. Dennoch drang weiterhin Wein durch den Ton. Auch bildete sich am oberen Rand der Amphore Hefe. Diese Erscheinung ist auf die fehlende Filtration des Mostes zurückzuführen. Um herauszufinden, wie die alten Römer diese kellertechnischen Probleme gelöst haben, experimentierten die Vereinsmitglieder damit, Amphoren vor dem Befüllen zu wässern. Ein Vergleich von gewässerten und nicht-gewässerten Amphoren ergab, dass die ungewässerten dichter waren. Lehrmeinung ist, dass antike Amphoren mit Harz abgedichtet wurden, doch hält Auler dies für wenig plausibel: „Bei den hierfür erforderlichen Mengen schmeckt der Wein am Ende nicht wie Retsina, sondern wie Terpentin!“

Es bleibt für die Wintricher also noch einiges zu tüfteln. Bis dahin ergibt sich das Fazit, dass sorgfältig durchgeführte Versuchsreihen lehren, genau die richtigen Fragen an die Vergangenheit zu stellen – und dass Experimentalarchäologie immer etwas Wagemut erfordert, auch von den Verkostern der „vorläufigen Ergebnisse“!

#### *Für Weinkenner – kleiner oenologischer Exkurs*

Den Wein für das Experiment lieferte der Winzer Roman Auler vom Weingut „Romanushof“ in Wintrich. Eingefüllt wurde ein 2006er Riesling aus der Lage Wintricher „Großer Herrgott“ mit einem Mostgewicht von 90° Oechsle (von der Qualitätsstufe her einer Spätlese entsprechend). Der Most wurde nicht filtriert, und auch oftmaliges Abstechen während der Gärung war nicht erlaubt. So hatte der fertige Wein eine deutliche Trübung. Statt auf Reinzuchthefen setzte das Team auf Spontanvergärung. Denn die auf den Trauben natürlich vorkommenden Hefen reichen aus, eine Gärung in Gang zu bringen – ein Verfahren, das auch in der heutigen Kellertechnik immer mehr Anhänger findet. Zur Weinbereitung gehört heute auch das Schwefeln, um Aldehyde, die den Weingeschmack beeinflussen könnten, zu binden und den Wein vor Oxydation zu schützen. Über die Verwendung von Schwefel bei den Römern wissen wir

wenig. Bekannt ist nur, dass die Römer zum Schwefeln den pulverförmigen „gediegenen“ Schwefel nutzten. Roman Auler brachte ihn als Gas in den Gärtank ein. Auf eine Schönung des Jungweins mit Bentonit wurde verzichtet. Dieser Stoff, eine Mischung aus verschiedenen Tonmineralien, wird als Klärmittel in der Saft- und Weinindustrie eingesetzt. Er fällt die Trübungen aus und ist im Endprodukt nicht mehr vorhanden. Der Wein gäerte dann unter Luftabschluss mit einem variablen Deckel völlig durch, sodass der Restzuckergehalt niedrig, der Alkoholgehalt jedoch hoch war (genaue Analysewerte liegen nicht vor). Einen Teil des Weins füllte Auler in Konterflaschen, die ebenso wie der Wein in den Amphoren ein Hefedepot entwickelten.