

aber das spartanische Bürgerrecht. Falls die dies bezeugenden antiken Nachrichten glaubwürdig sind, so war diese spartanische Angelegenheit doch sicherlich ein isoliertes Phänomen. Unsere sonstigen griechischen und römischen Zeugnisse suggerieren in dieser Hinsicht weit eher ein ungeschmäleretes Vorherrschen von Argwohn, Ablehnung, Verachtung gegenüber dem Bankert.

Kiel

Fridolf Kudlien

## VOM ALTEN FALERNER

In einem Konversations-Lexikon, das gegen Ende des 17. Jahrhunderts erschienen ist<sup>1)</sup>, wird das Stichwort ‚Wein‘ durch folgende, bedeutungsgleiche Begriffe definiert: „Kern- sive Hauptwein, Falernum vinum generosum, Edelwein“ usw. Der Verfasser setzt bei dem Benutzer des Nachschlagewerkes nicht nur die Kenntnis der lateinischen Sprache voraus, sondern auch eine hinreichende Vertrautheit mit der antiken Literatur und Kulturgeschichte; denn dieser sollte wissen, daß der Falernerwein im römischen Reich als der bekannteste und am höchsten geschätzte Wein galt. 27mal wird er allein in den Gedichten Martials genannt, 15mal erwähnt ihn Horaz, und Plinius spricht in seiner *Naturgeschichte* an verschiedenen Stellen ausführlich von ihm. Auf diese und andere literarische Zeugnisse gestützt, darf man feststellen, daß der Ruhm dieser Kreszenz zwischen der Mitte des ersten vorchristlichen und der zweiten Hälfte des ersten nachchristlichen Jahrhunderts ganz allgemein anerkannt war. Von Plinius erfahren wir aber auch, daß damals das Ansehn des Falernerweins bereits zurückgegangen war, und da der Hafen von Misenum am Golf von Neapel, wo er jahrelang als Flottenkommandant seinen Dienstsitz hatte, kaum 40 km von dem Anbaugebiet dieses Weines, dem sogenannten *ager Falernus*, entfernt war, so wird man

---

1) Kaspar von Stieler, Der deutschen Sprache Stammbaum usw., Nürnberg 1691, Sp. 2477.

seinem Urteil einiges Gewicht beimessen. Falernerwein erscheint bisweilen auch heute noch auf italienischen Weinkarten; hauptsächlich wird er in Osterien im Norden Campaniens ausgeschenkt. Er stammt dann von den gleichen Weinlagen um Formiae und Mondragone, zwischen Liri und Volturmo, wo er auch im Altertum angebaut wurde<sup>2)</sup>, heute mehr als Weiß- denn als Rotwein; aber ein ähnliches Ansehen wie im Altertum genießt er heute nicht mehr und kann er wohl auch nicht mehr beanspruchen.

Worauf aber beruhte der uneingeschränkte Ruhm des Falerners in den Jahrhunderten um die Zeitenwende? Man darf wohl sagen: auf seinem Geschmack und auf seiner Stärke. Eine genauere Definition dieser Begriffe stößt allerdings auf nicht geringe Schwierigkeiten. Denn auch für diese Frage gilt der Grundsatz: *De gustibus non est disputandum*, dessen Ursprung übrigens leider immer noch nicht geklärt ist. Man unterschied innerhalb des antiken Anbaugebietes, des *ager Falernus*, drei verschiedene<sup>3)</sup> Lagen, und es wurden auch einzelne Sorten verzeichnet, die durch spezielle Geschmacksmerkmale, wie zart<sup>4)</sup>, süß oder herb<sup>5)</sup>, gekennzeichnet waren. Bei Catull, wo der Falerner innerhalb der römischen Literatur zum ersten Mal auftritt<sup>6)</sup>, erhält er das Attribut *vetulus* (‚etwas älterer‘). Diese Eigenschaft, als Gütemerkmal verstanden, kehrt in der Folgezeit in sprachlich wechselnder Form häufig wieder: Horaz spricht von altem Falerner<sup>7)</sup>, Martial hat das Beiwort offenbar von Catull übernommen<sup>8)</sup>.

Der Falerner gilt allgemein als ‚streng‘ (*severus*)<sup>9)</sup>, ‚stark‘

2) Chr. Bode, Italiens Weine, Mainz (Kupferberg) 1966, S. 68.

3) Plinius, NH XIV 63.

4) Athenäus, Deipnosoph. I 26 C.

5) Plinius NH XIV 63: *austerum, dulce, tenue*.

6) Catull 27,1. Das Adjektiv *vetulus* ist eine abschwächende Verkleinerungsform für *vetus* = alt.

7) Sat. II 3, 115. – Auch die *interiore nota Falerni* Carm. II 3,8 soll wohl auf das höhere Alter hinweisen.

8) I 18,1; VIII 77,5; XI 26,3; in VI 27,5 verwendet er dafür das Beiwort *annosus* (= an Jahren reich, bejahrt). In XI 50, 7 wird der Krug als alt bezeichnet, aber natürlich trifft das ebenso auch auf den Falerner zu, den er enthält. In XIII 111 wird in einer scherzhaften Übertreibung behauptet, der betreffende (Massiker-) Wein stamme aus einer Zeit, als es noch keine Konsuln gab, also wörtlich genommen aus der vorrepublikanischen Epoche (vor 500 v. Chr.). In I 26, 7 wird ein alter Massiker – eine spezielle Art des Falerners – aus dem Konsulatsjahr des Opimius (121 v. Chr.) erwähnt, der also dazumal an die 200 Jahre alt gewesen wäre (vgl. auch unten Anm. 24 ff.).

9) Horaz, Carm. I 27, 9.

(*fortis*)<sup>10</sup>), ‚feurig‘ (*ardens*)<sup>11</sup>). Im Alter verstärkt sich offenbar sein scharfer, zunehmend bitterer Geschmack; aber das gilt nicht als Nachteil, denn, wie Seneca<sup>12</sup>) bemerkt, „erfreut uns bei allzu altem Wein gerade diese Bitterkeit“. Es gab ja auch genug Methoden, um diese Schärfe zu mildern. Für den alten Falerner ist es in erster Linie Honig – am besten attischer Honig vom Hymettos –, der als Beigabe zur Regulierung des Geschmacks empfohlen wird, zumal wenn es sich um die Zubereitung des sogenannten *mulsum*, einer Art von Aperitif handelt<sup>13</sup>). Die öfters empfohlene Mischung von italischem Falernerwein mit attischem Honig vom Hymettos hat dabei sicher auch eine hintergründige symbolische Bedeutung: es erscheint so lateinische Kraft mit griechischer Süße gepaart. Anstelle des Honigs wird bisweilen auch eine besonders süße griechische Weinsorte empfohlen, um den allzu herben Geschmack des Falerners zu mildern, so besonders ein Zusatz von Wein der Insel Chios<sup>14</sup>).

Trotz der Geschmacksverschärfung, die der Wein mit zunehmendem Alter erleidet, wird doch fast immer älterem Wein der Vorzug gegeben<sup>15</sup>); ja, man schätzt sogar einen älteren Jahrgang einer an sich minderen Sorte höher als einen noch jungen Falerner<sup>16</sup>).

Aber es gibt ja auch noch genug andere Methoden, den allzu herben Wein geschmacklich zu mildern oder zu schönen. Die einfachste ist, ihn mit Wasser zu mischen oder, wie Horaz es einmal ausdrückt, „das Feuer des Falerners mit Wasser aus dem vorüberfließenden Bächlein zu löschen“<sup>17</sup>). Raffinierter ist es schon, wenn man den Wein durch Erwärmung oder durch Abkühlen geschmacklich beeinflusst. Im einen Fall wird warmes Wasser zugesetzt, was ihn natürlich auch zugleich verdünnt. Horaz gebraucht dafür das Verb *temperare*<sup>18</sup>), von dem sich ja unser Wort ‚temperieren‘ herleitet. Besonders zur Winterszeit setzt man dem Wein

10) Horaz, Sat. II 4, 24.

11) Horaz, Carm. II 11, 19.

12) Epist. 63,5: *in vino nimis veteri ipsa nos amaritudo delectat*.

13) Horaz, Sat. II 2, 15; II 4, 20; Martial XIII 108; IV 13, 4 (hier wird der Massiker, eine Unterart des Falerners, genannt).

14) Macrob., Sat. VII 12, 9. – Bei Horaz, Sat. I 10, 24 wird erwähnt, daß sowohl Falerner als auch Chier-Wein im Keller lagern.

15) Martial XIII 23 und XIII 112: alter Setiner (dazu vgl. IV 69, 1–2); XIII 120: alter Spoletaner (dazu vgl. XI 50 [49] 7).

16) Martial XIII 120: alter Spoletaner ist besser als junger Falerner(most).

17) Horaz, Carm. II 11, 19 f.

18) Horaz, Carm. III 19, 6.

gern erwärmtes Wasser zu. Umgekehrt soll aber auch die Kühlung des Weines seinen allzu scharfen Geschmack mildern. Dazu verwendet man ein Leinensäckchen (*saccus vinarius*) oder ein aus Metall gefertigtes feines Sieb<sup>19</sup>). Säckchen oder Sieb werden mit Schnee gefüllt, und dann der Wein langsam darübergegossen und so durchgeseiht. Dabei werden einmal Unreinlichkeiten, die sich noch in dem Wein befinden, abgefangen; zugleich aber wird der Wein auch abgekühlt und, wie Martial<sup>20</sup>) es ausdrückt, „werden die Kräfte des Weines durch den Schnee gebrochen“. Aber natürlich gesellt sich auch mehr oder weniger geschmolzener Schnee als Kühlwasser dem Wein zu. Der so gefilterte Wein gibt schließlich auch an den Schnee etwas von seiner Farbe ab. Namentlich der alte Falerner muß eine sehr intensive dunkelrote Farbe gehabt haben. Martial nennt ihn mehrfach „schwarz“ (*niger*)<sup>21</sup>), und die gleiche Bezeichnung (*nero*) ist heute noch in vielen Regionen Italiens für den Rotwein üblich.

Ein Feinschmecker rät, das Aroma eines guten Weines durch den Zusatz von Falernerhefe zu verfeinern<sup>22</sup>). Umgekehrt aber den Falerner mit einem Wein minderer Güte, wie etwa dem Vatikaner, zu verschneiden, hieße den edlen Tropfen zu „ermorden“<sup>23</sup>). Selbst wenn die Gäste einen so übel gepanschten Trunk verdienen sollten, dem Falernerwein geschieht damit großes Unrecht.

Es ist eben ein allgemein anerkannter Spitzenwein, und so werden ihm auch singuläre Eigenschaften nachgesagt. In dem legendären Weinjahr 121 v. Chr., durch das auch der Name des damals amtierenden Konsuls Opimius weltberühmt wurde, hat der Falerner seine höchste Qualitätsstufe erlangt. „Glücklich der Krug, dessen Inhalt aus dem Jahrgang des alten Opimius stammt“, so lesen wir bei Martial<sup>24</sup>), oder „den das Jahr des Opimius auskochte“<sup>25</sup>). Der ältere Plinius<sup>26</sup>) beschreibt genau die außergewöhnlichen klimatischen Umstände, die die Voraussetzungen für

19) Martial XIV 103 und 104.

20) Martial XIV 103: *nive frange*.

21) XI 8, 7; VIII 55 (54), 14; XI 50, 7. Dementsprechend „schwärzt“ er auch den Schnee, mit dem er gekühlt wird: IX 22, 8, oder den Kristallbecher, aus dem er getrunken wird: VIII 77, 5. Vgl. IX 90, 5: *pertundas glaciem triente nigro* = mögest du Eis in dem dunklen Wein zerschmelzen. – Nur einmal ersetzt Martial diese Farbbezeichnung durch das allgemeinere Wort *fusco* = dunkel: II 40, 6.

22) Horaz, Sat. II 4, 55.

23) Martial I 18, 5.

24) Martial I 26, 7: *testa ... antiqui felix ... Opimi*.

25) Martial II 40, 5: *quaeque (sc. vina) annus coxit Opimi*.

26) Plinius NH XIV 55.

diesen absoluten Spitzenwein schufen. Was er dabei vermerkt, bezieht sich zwar nicht speziell nur auf den Falerner, schließt diesen aber ein<sup>27)</sup>). Manches davon erinnert uns an den von Goethe so gerühmten und geschätzten „Eilfer“, den Wein des Jahrgangs 1811. Zu Plinius' Lebzeiten gab es sogar noch Weine aus dem Jahrgang des Opimius. Da der Schriftsteller bei dem großen Vesuvausbruch des Jahres 79 n. Chr. ums Leben kam und Opimius 121 v. Chr. amtierte, so ist seine Angabe, der Wein sei damals ungefähr 200 Jahre alt, korrekt. An einer anderen, früheren Stelle hatte er von einem griechischen Wein behauptet, daß er im Alter dick werde<sup>28)</sup>). Der Opimianer jedoch wird, wie er bezeugt, durch das Altern zur Konsistenz körnigen Honigs reduziert. Man kann ihn dann nicht mehr trinken, er läßt sich auch nicht mehr in Wasser auflösen. Sein wohl leicht fauliger Geschmack ist von der Altersreife bis zur Bitterkeit gesteigert; anderen Weinen in kleinen Mengen beigegeben, dient er noch zu deren Geschmacksverbesserung. Plinius berichtet schließlich auch über die horrenden Preise, die für solche alten ‚Weinraritäten‘ gezahlt wurden. Sie erinnern unmittelbar an die Rekordpreise, die heute bei manchen großen Weinversteigerungen an Rhein und Mosel für solche seltenen ‚Spezialitäten‘ erzielt werden.

In den alten Amphoren der Römer waren wohl letztlich der nicht vergorene Zucker und andere Extraktstoffe übrig geblieben und hatten – wie alter Honig – eine aus körnigen Kristallen bestehende Masse gebildet. Aber die andere Besonderheit, die Plinius von dem alten Falerner berichtet, scheint dazu im Widerspruch zu stehen: er war nach Plinius<sup>29)</sup> der einzige Wein, der sich anzünden ließ, der also brannte. Das ist eine überraschende und zunächst auch unglaubwürdige Angabe. Zwar geben sowohl Horaz<sup>30)</sup> als auch Martial<sup>31)</sup> dem Falernerwein gelegentlich das Attribut *ardens*, das wörtlich ‚brennend‘ heißt. Aber es kann kein Zweifel darüber bestehen, daß sie damit nicht etwa seine ‚Brennbarkeit‘ andeuten wollen, sondern auf seinen starken Alkohol-Gehalt, auf sein ‚Feuer‘ abheben. Ein Destillationsverfahren war im Altertum nicht bekannt, und daß ein nach den üblichen Verfahren gewonnener Wein soviel Prozente Alkohol enthalten konnte, daß man ihn hät-

27) Martial XII 113 spricht von Fundaner Wein aus dem Jahr des Opimius. Fondi, wie der Ort heute heißt, ist dem *ager Falernus* unmittelbar benachbart.

28) Plinius NH XIV 54: *vetustate pinguescere*.

29) XIV 62: *solum vinorum flamma accenditur*.

30) Carm. II 11, 19.

31) IX 73, 5.

te anzünden können, wird von Fachleuten einhellig als unmöglich bezeichnet.

Ein Hinweis von Prof. H. Breider (Würzburg)<sup>32)</sup> eröffnet jedoch den Weg zu einer Erklärung des Sachverhaltes. Breider weist darauf hin, daß Wassermoleküle wesentlich kleiner sind als Alkoholmoleküle und daher eher durch die porösen Wände tönerner antiker Amphoren austreten können, zumal wenn diese nicht gefirnißt sind. Wenn das aber bei einer verschlossenen antiken Weinamphora, die lange Jahre gelagert war, geschah, dann stieg der Alkoholgehalt des Inhalts und konnte schließlich einen Grad erreichen, der es möglich machte, ihn zum Brennen zu bringen. In der antiken Literatur findet sich freilich sonst nirgends ein direkter Hinweis auf diesen Vorgang. Aber daß der Wein in den Tonkrügen auf die Dauer an Substanz und Menge verlor, hat man sicher oft genug beobachtet, und man hat offenbar auch versucht, diesen Verdunstungseffekt zu reduzieren. Beim Gastmahl des reichen Protzes Trimalchio<sup>33)</sup> wird „100jähriger Falerner“ in gläsernen Amphoren aufgetragen, deren Öffnungen „sorgfältig vergipst“ sind. Der Holzpropfen, der den Hals der Amphora abschloß, war also durch einen Gipsüberzug zusätzlich abgedichtet. Die Glaswände dieser seltenen und kostbaren Behälter ließen jedenfalls weder Alkohol- noch Wassermoleküle durchdringen<sup>34)</sup>. Dem kostbaren Inhalt entsprach ein wertvoller Behälter.

In Tonamphoren konnte also der überalterte Falerner durch Verdunsten des Wassergehaltes einen so hochprozentigen Alkoholgehalt erreichen, daß er schließlich brennbar wurde. In den Glasbehältern konnte andererseits ein körniges Relikt aus Zucker, Extraktstoffen und Weinstein am Boden übrig bleiben.

32) Persönliche Mitteilung vom 7.4.1983.

33) Satyr. 34, 6: *amphorae vitreae diligenter gypsatae*. – Diese Amphoren tragen am Hals befestigte Etiketten mit der Aufschrift: *Falernum Opimianum annorum centum*. Damit wird bezeugt, daß hier den Gästen das Beste vom Besten vorgesetzt wird, was der Hausherr nicht gerade sehr taktvoll unterstreicht. Aber die grobschlächtige Angabe ‚100 Jahre alt‘ ist natürlich längst nicht so zuverlässig wie die Mitteilung des Plinius, daß der zu seiner Zeit noch vorhandene Opimianer etwa 200 Jahre alt war. Das Gastmahl des Trimalchio spielt in neronischer Zeit, also müßte echter Opimianer damals auch schon mindestens 175 Jahre alt gewesen sein. Aber es geht ja in dem Roman gar nicht um präzise, sachliche Angaben, sondern um grobe Aufschneiderei. Der vorgesetzte Wein wird schwerlich echter alter Opimianer sein. Wie Plinius bezeugt, wäre er auch gar nicht mehr trinkbar.

34) Ein Prachtexemplar einer solchen Amphora aus blauem Glas, die noch mit weißen Reliefs in ‚Kameo-Glas-Technik‘ geschmückt ist, wurde in einem Grab bei Pompeji vor dem Herkulaner Tor gefunden und befindet sich heute im Nationalmuseum in Neapel (Inv.-Nr. 13521).

Die chemisch-physikalische Erklärung dieser Vorgänge blieb den antiken Naturwissenschaftlern freilich verschlossen. Aber sie beobachteten und beschrieben diese Phänomene und sahen in ihnen auch eine Bestätigung für die einzigartigen Qualitäten des anerkannten Spitzenweines ihrer Zeit, des Falerners.

Geisenheim/Rhein

G. Hagenow