

Japanischer Wein

Vortrag anlässlich des NRW-Tags am 27. August, 2016

Ryuta Mizuuchi, Generalkonsul von Japan

Anmerkung: der im Vortragstext auf Deutsch erscheinende Text des Haiku von Matsuo Bashô sowie der des chinesischen Gedichts von Li Bai wurden vom mir persönlich übersetzt.

1. Einleitung

Meinen heutigen Vortrag möchte ich mit **einem bei Japanern beliebten ostasiatischen Dichter im Altertum** beginnen. Er hieß **Li Bai (701-762)** und lebte in der Zeit der **Tang-Dynastie**. Tang war keine Dynastie der Han-Chinesen von heute, sondern die **eines Nomaden-Reiter-Volkes namens Shuanbi**, welches aus der Region **Mongolei-Mandschurei** stammt. Ihre Blütezeit war im 8. Jahrhundert. Mit ihrer Heimat im Hinterland der mongolischen Steppe erfreute sich die Dynastie eines **regen Austausches mit Persien und Arabien durch die Handelsroute des heutigen Zentralasiens**.

Man sagt, **Li Bai** habe **grüne Augen** besessen und sei **türk-stämmiger Herkunft** gewesen. Viele seiner Gedichte drehten sich um das „Trinken“, man nannte ihn daher **„Dichter des Trinkens“**.

2. Weintrauben und die Japanischen Inseln

Nun, **wann kamen die Trauben nach Japan?**

Die seit langem bekannte **einheimische Rebsorte „Kôshû“** wurde, einer Überlieferung zufolge, erstmals **vor rund 1300 Jahren** in der Provinz „Kai“ (heutige Präfektur Yamanashi) entdeckt. **Im Jahr 718** begegnete ein hoher buddhistischer Priester namens **Gyôki** in seinem Traum einem **Eingeweihten, dem „Bhaisajya Guru“ (jp. Yakushi-Nyorai)**, als er dabei war, einen Tempel (Daizen-ji) in Kai zu erbauen. Und **in diesem Traum hatte der Yakushi (Guru) „Trauben“ in seiner Hand**. So kam es, dass der Priester auf

dem Boden des erbauten Tempels diese Trauben pflanzte. Man erzählt sich, dass so die Geschichte des Anbaus von Kôshû-Trauben in Yamanashi anfang. – Genau zu der Zeit, zu der Li Bai, der „Dichter des Trinkens“, auf dem chinesischen Kontinent dichtete.

Sollte dies der Wahrheit entsprechen, so wäre die Kôshû-Traube schon zu dieser Zeit bereits nach Japan gebracht worden. Im Übrigen gilt **„Bhaisajya Guru“ (Yakushi-Nyorai) als „Eingeweihter der Medizin“** und spielt im **japanischen und tibetischen Buddhismus eine große Rolle.**

Wie dem auch sei...

In Katsunuma in der Provinz Kai wurde seit dem Mittelalter die Rebsorte Kôshû **zum Verzehr angebaut.** In der **Edo-Zeit** ist im **Reisetagebuch des Konfuzius-Gelehrten Ogyû Sorai** niedergeschrieben, dass dieses Dorf das „Anbaugebiet für Trauben“ sei.

Auch **Matsuo Bashô** dichtete in einem **Haiku** folgendermaßen:

*„Katsunuma-Dorf – hier speist gar ein Pferdeknecht sich mit Trauben satt“
(Katsunuma-Ya, Mago mo Budô wo kui-nagara)*

In der **Meiji-Zeit** wurden **neue Rebsorten aus Europa** eingeführt, um damit in Japan die **Herstellung von Wein** anzustreben. Allerdings scheiterte dieser Versuch, da den europäischen Rebsorten **die klimatischen Verhältnisse in Japan nicht passten.** Später wurden **aus den USA weitere Rebsorten** eingeführt. Diese waren zwar für das japanische Klima geeignet, jedoch nicht für die Weinherstellung. Daher wurden sie **vorrangig als Obst** angebaut.

3. Japanischer Wein

Vor dem Zweiten Weltkrieg wurde in Japan die **Weinherstellung aus strategisch-militärischen Gründen gefördert,** da das bei der

Weinherstellung gewonnene Nebenprodukt, die Weinsäure, für das Sonar von U-Booten anwendbar war. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden Weine zwar zu besonderen Anlässen (bei offiziellen Banketten oder Jubiläen, usw.) getrunken oder in Luxusrestaurants angeboten. **In normalen Privathaushalten**, jedoch, fing **das Weintrinken erst in den 1980er-Jahren** an, sich langsam zu verbreiten. Aber Weine aus dem eigenen Land fielen uns Japanern niemals so auf. Weine waren selbst für Japaner Importgüter aus dem Ausland (Frankreich, Italien, USA, Australien, sogar Deutschland...).

Doch die **Weinproduktion mit der Rebsorte Kôshû** selbst wurde **schon seit der Meiji-Zeit** praktiziert. Und **in den 1980er-Jahren** wurde der Wein aus Kôshû „wiederentdeckt“. – Warum?

Weil **die in Frankreich verwendete Technik „Sur Lie“** für die Rebsorte Kôshû eingeführt wurde. Dies steigerte die Qualität des Weins so enorm, dass in den 2000er-Jahren der **Wein-Bewerter Robert Parker** hohe Noten an einige Wein-Produkte aus Kôshû vergab. Später fingen die japanischen Hersteller an, bei **internationalen Wein-Wettbewerben in London oder Bordeaux goldene und andere hohe Preise** zu gewinnen.

Auch die **japanische Regierung** unterstützt die Weinherstellung **umfangreich**. **2010** wurde Kôshû als erste japanische, einheimische Rebsorte **in die Datenbank der OIV** (International Organisation for vine and wine) **offiziell aufgenommen**. Somit wurde ermöglicht, aus Kôshû-Reben gekelternete Weine in EU-Länder, und zwar mit dem Namen „Kôshû“ auf dem Etikett, zu exportieren.

2011 wurde eine **DNA-Analyse** durchgeführt, aus der ein **überraschendes Ergebnis** hervorging: **ca. 70% der Gene von Kôshû waren identisch mit denen der „Vitis vinifera“**, also der in Europa für Weinproduktion eingesetzten Rebsorten (wie Cabernet Sauvignon oder Chardonnay). Genauer betrachtet sieht es so aus, dass **eine aus Europa stammende Weinrebe** über Zentralasien nach Ostasien transportiert wurde, wo sie sich

dann **mit einer einheimischen, wilden Rebe Ostasiens kreuzen** ließ. Und diese Hybride wurde **später noch einmal mit (wohl derselben) europäischen Sorte gekreuzt**.

So ergab sich, dass die **Kôshû-Trauben**, die zur Zeit des Dichters Li Bai in Japan zu finden waren, **eine halbe Weltreise aus dem fernen Europa** bis hin nach Ostasien hinter sich gebracht hatten.

Heutzutage wird in ganz Japan Wein angebaut. Besonders in den Gebieten der Präfektur **Yamanashi**, außerdem in **Hokkaidô**, Tôhoku (u.a. **Iwate** und **Yamagata**), **Nagano**, Chûgoku (**Shimane**, **Hiroshima**) und Kyûshû (**Kumamoto**). Neben der Rebsorte Kôshû haben sich mittlerweile europäische Weißweinsorten wie Riesling und Chardonnay, aber auch Rotweinsorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon usw., angesiedelt.

Bei mir in meiner Residenz bewirte ich meine Gäste bei Abendessen oder Empfängen mit japanischem Wein.

4. Schlusswort

Abschließend möchte ich Ihnen gerne ein Gedicht des Dichters Li Bai mit auf den Weg geben. Was Li Bai zu seiner Zeit tatsächlich trank, und ob darunter auch Wein aus Reben war, ist nicht bekannt. Ich hoffe aber, dass ich Ihnen den Anlass dazu geben kann, sich mit diesem Gedicht über die Romantik der Reise von Kôshû-Reben Gedanken zu machen.

Ein Trunk im Walde mit einem edlen Freund

*Ein Trunk zu zweit bringt alle Bäume zum Blühen
Ein Schlückchen zum Ersten, dann zum Zweiten; noch eins zum Dritten
Nun bin ich so müde, also geh Du für eine Weile fort von mir
Hast Du morgen früh noch Lust, so komm mit einer Harfe wieder her*

Nun sind Sie herzlich dazu eingeladen, japanischen Wein zu kosten. Genießen Sie unter anderem den Kôshû, und die Fernreise der Reben. Doch geben Sie acht, dass nicht auch Sie so müde werden und sagen, „Geh Du nun fort von mir!“.

Ich erhebe mein Glas auf Ihr Wohl und wünsche Ihnen einen erlebnisreichen Tag.