

GABRIELA KONIUSZANIEC

## SPRECHEN SIE DIE WEINSPRACHE ?

Läßt man den Saft der Weinbeeren vergären, erhält man Wein. Das Wort "Wein", ahd. vin, auf den jüngeren Sprachstufen überall vorhanden, ist gemeingermanische Entlehnung aus lat. vinum, wobei die lateinische Bezeichnung vermutlich pontischen Ursprungs ist<sup>1</sup>. Der Weinbau kam zu den Germanen in der römischen Kaiserzeit. Die Römer brachten ihn an den Rhein ungefähr im 2. Jh.n.Ch. Für eine germanische Bezeichnung des Weines vor der Berührung mit den Römern gibt es keine Beweise.

Inzwischen ist der deutsche Wein in der ganzen Welt berühmt geworden. Der Kreis der Weinkonsumenten erweitert sich fortwährend, denn Deutschland hat nicht nur eine Vielfalt von Weinsorten, sondern auch sehr gute Weine anzubieten. Die Weinfreunde und Kenner wissen den Wein zu genießen und ihn auch entsprechend über das Weinvokabular zu bewerten. Diese spezielle "Weinsprache" im Deutschen soll in dem vorliegenden Beitrag zum Schwerpunkt einer unidirektionalen kontrastiven Analyse werden. Die diversen deutschen Begriffe aus dem erwähnten Bereich werden nämlich mit ihren Entsprechungen in der polnischen Sprache verglichen. Zweifelsohne ist die deutsche Sprache in dieser Hinsicht viel reicher, da die traditionelle polnische Trinkkultur vor allem auf Met und Bier basiert<sup>2</sup>.

Die Aufnahme des Weinbaus erfolgte in Polen ziemlich spät. Die ältesten Weintraubenkerne, ausgegraben in der Umgebung von Poznań und Gniezno, stammen aus der zweiten Hälfte des 10. Jhs<sup>3</sup>. Die Weinkultur war im 12. Jh. schon im ganzen Land

verbreitet, obwohl die klimatischen Bedingungen für den Anbau der Weinrebe schon damals ungünstig waren. Es ist umsomehr erstaunlich, daß der Weinbau in Polen so lange getrieben wurde, wenn auch im geringen Ausmaß. Anfang der 50er Jahre standen noch knapp 6 ha (!) unter Reben, wobei in Deutschland heutzutage etwa 100 000 ha der bestockten Rebfläche in Frage kommt. Demzufolge konzentriert sich die Weinproduktion in Polen zwangsläufig auf Obstwein. Weine lassen sich nach verschiedenen Kriterien charakterisieren. Die Charakteristik kann entweder analytisch oder sensorisch bedingt sein. In Polen wird der Wein meist vom chemischen Gesichtspunkt aus bestimmt. Schwierigkeiten ergeben sich erst bei dem Versuch, die sensorische Bestimmung des Weines aus der deutschen in die polnische Sprache zu übersetzen. In vielen Fällen gibt es gar keine Entsprechung, oft sind die Entsprechungen nur teilweise äquivalent (~), selten handelt es sich um eine Äquivalenz sowohl auf der Ausdrucks- als auch auf der Inhaltsebene(=).

Bei der sensorischen Bestimmung wird der Wein mit den drei uns eigenen Sinnen getestet. Wir verkosten ihn nämlich zuerst mit den Augen, dann mit Nase und Zunge. Hohe Ansprüche werden vor allem an die Qualitätsweine und die Qualitätsweine mit Prädikat gestellt. Man unterscheidet sechs Prädikate: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und den Eiswein. Für keinen der erwähnten Prädikatsweine gibt es im Polnischen ein direktes Übersetzungsäquivalent. Die Prädikatsweine erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen. Um ein echter Genuß zu sein, muß sich der Wein ungebrochen in Farbe,

Geruch und Geschmack zeigen. Im folgenden wird der analysierte Sprachschatz nicht nur die positiven, sondern auch die negativen Sinneseindrücke umfassen.

### 1. Der Geruch

Flüchtige Substanzen, die sich beim Schwenken des Weines im Glas entfalten, haben einen charakteristischen Geruch. Es ist das sog. Bukett ~ zapach, aromat, manchmal auch bukiet, oder die Blume. Die Aufnahme von Duftstoffen ermöglicht den Wein mit weiteren speziellen Bezeichnungen zu beschreiben. Weine mit ausgeprägtem Bukett sind bukettreich. Bildungen mit -reich setzen voraus, daß x viel y hat. Die haben-Prädikation kann in diesem Fall als Grundlage für die Translation ins Polnische gelten: wino ma bogaty bukiet (dt. der Wein hat ein reiches Bukett). In der polnischen Sprache wird in der Regel die Paraphrasenvariante wino o bogatym bukietu (dt. Wein mit reichem Bukett) gebraucht. Die Attribuierung hat hier die Form einer nachgestellten Präpositionalphrase. Die Bukettstoffe sind dabei ausdrucksvoll, was man im Polnischen inhaltlich als wyraziste, wyrażnie wyczuwalne realisieren kann. Um scharf ausgeprägte Duftstoffe handelt es sich auch bei Weinen mit markantem Bukett ~ wina o zdecydowanym, wonnym bukietu. Wenn der Wein sein volles Bukett entfaltet, wozu Ubrigens die richtige Temperatur erforderlich ist, ordnet man ihm gewöhnlich solche Bezeichnungen zu wie z.B. aromatisch = aromatyczne, blumig ~ wonne, aromatyczne, duftig = wonne, pachnące. Weine mit dezentem Bukett sind feinduftig

~ o delikatnum, subtelnum zapachu / aromacie oder gefällig ~ o lekkim, przyjemnum zapachu / aromacie. Das Gegenteil bilden Weine mit aufdringlichem Bukett. Sie werden wegen der Intensität des Geruchs als parfümiert = perfumowane bezeichnet. Das dem Französischen entnommene Adjektiv mit der Grundbedeutung "wohlriechend" hat somit in den beiden analysierten Sprachen eine Übertragene, pejorative Bedeutung. Ausgesprochen unangenehm riechen dagegen Weine, deren Bukett durch chemische Prozesse beeinträchtigt wird. Ein stechender Geruch entsteht beispielsweise bei einer zu starken Schwefelung. Für einen Wein schwefelig im Geruch stehen in der polnischen Sprache folgende Konstruktionen: wino pachnace siarka — N + Partizip Präsens + Instrumentalis s. Ms. S.3. Ein fehlerhaftes Bukett haben auch Weine, die stichig sind, poln. ~ wina sfermentowane (nadpsute). Weine mit fremdartigem Bukett gelten als verdorben und demnach auch als genußuntauglich und vor allem gesundheitlich bedenklich. Qualitätsweine zeichnen sich durch ein typisches Bukett aus, indem sie den deiner Rebsorte und Herkunft entsprechenden Geruch aufweisen. Das Wortpaar typisches : untypisches Bukett hat in der polnischen Sprache seine wörtliche Entsprechung in typowy : nietypowy bukiet. Der typische Geruch muß zugleich sauber oder rein sein. Es läßt sich in der polnischen Sprache als bez domieszki (dt. ohne Beimischung) wiedergeben. Dem Negativeindruck unsauber oder unrein entspricht dagegen die Umschreibung z domieszką (dt. mit Beimischung). Den Übergang vom Geruch zum Geschmack bilden wohl die Bezeichnungen würzig = korzenne bzw. pikant =

pikantne und fruchtig, d.h. stark nach der Frucht riechend / schmeckend ~ o zapachu / smaku owocowum, d.h. gronowum im Falle vom Wein aus Weintrauben.

## 2. Farbe und Klarheit

Im Bereich der Farbe unterscheidet man zunächst zwischen Weiß- und Rotwein. Die am meisten verbreitete Weinart ist der Weißwein, der aus hellen Trauben gewonnen wird. Zu den wichtigsten Weißwein-Rebsorten in Deutschland gehören: Müller-Thurgau, Weißburgunder, Ruländer, Silvaner, Traminer, Kerner, Gutedel und vor allem die edelste Weißweinrebe, nämlich der Riesling.

Feine Farbnuancen lassen auf die Rebsorte schließen. Für den deutschen Weißwein ist folgender Farbton typisch:

hellgrün	= jasnozielony	} (odcienie zielonkawe)
gelblichgrün	= żółtawozielony	

hellgelb	= jasnożółty	} (odcienie słomkowe)
grünlichgelb	= zielonkawożółty	

gelb	= żółty	} (odcienie złociste)
goldgelb	= złotyżółty	
	(~złocistożółty)	
	(~złotawożółty)	

braungold = brązowozłoty/-złotawy  
 (odcienie bursztynowe)  
 (~brązowozłocisty)

Den im Deutschen unflektiert gekoppelten Farbadjektiven entsprechen in der polnischen Sprache adverbialsuffigierte Adjektivbildungen, vgl. hellgrün = jasnozielony. Das Adverbialsuffix -o- hat hier die Funktion eines Fugenelements, das anstelle einer koordinativen Verbindung tritt, vgl. jasny i zielony (dt. hell und grün). Bei solchen Adjektiven wie gelblichgrün wird das adjektivische Grundwort "gelb" mittels -lich suffigiert, wodurch eine diminutive Färbung zum Ausdruck kommt. Analoge Diminution erfolgt in den polnischen Übersetzungsäquivalenten durch die Ableitung mit Hilfe des Suffixes -awu, vgl. złotawy (dt. gelblich).

Zusammensetzungen vom Typ N + Adj sind in der Regel auf die gesamte Gradskala eines Farbtons bezogen. "Goldgelb" als "gelb mit goldenem Schimmer" wird jedoch sprachlich in Hinsicht auf die Intensität des Schimmers nicht spezifiziert. Eine derartige Differenzierung ist dagegen in der polnischen Sprache möglich, vgl. złotozłoty als Grundstufe, złocistozłoty als Steigerungsform und złotawozłoty als Deminutivum. Ähnlich im Falle von braungold. Beim Negativeindruck ist der Weißwein blaß oder hochfarbig. Für die erwähnten Farbtonabweichungen steht in der polnischen Sprache im ersten Fall ein Einzelllexem blade bzw. bladawe als Entsprechung. Es wird jedoch meistens durch analytische Ausdrucksmittel mit der Gradpartikel zbyt auch za (dt. zu) ersetzt, vgl. zbyt/za jasne (dt. zu hell).

Es betrifft auch hochfarbig ~ zbyt/za ciemne (dt. zu dunkel).

Aus roten Trauben wird der Rotwein gekeltert. Von den deutschen Rotweinen besonders geschätzt werden : Burgunder, Portugieser und Trollinger. Eine Neuzüchtung aus Blauem Portugieser und Blauem Spätburgunder ist die rote Weintraube Domina. Bei guten Erträgen bringt sie mehr Farbe als der Portugieser.

Rotweine sind :            hellrot     =    jasnoczerwone  
                                   dunkelrot =    ciemnoczerwone  
                                   rubinrot  =    rubinow(oczerwone)

Zu einer Braunfärbung kann es bei der Oxidierung kommen. Der negative Eindruck ist dabei mit braunstichig ~ brazowawe zu bezeichnen. Sonst kann der Rotwein auch blaßrot oder hochfarbig sein. Aus gleichen roten Trauben wird auch der Roséwein gewonnen. Der beste Roséwein ist der Weißherbst. Die Unterscheidung zwischen Weiß-, Rot- und Roséweinen gilt auch für die polnische Sprache, vgl. wina białe, czerwone i różowe, wobei der Nominalisierung im Deutschen die Attribuierung als eine einzig mögliche äquivalente Ausdrucksweise im Polnischen entspricht. Das deutsche Weinrecht unterscheidet noch eine weitere Weinart, nämlich den Rotling, der durch die gemeinsame Kelterung von roten und weißen Trauben entsteht. Er ist vor allem als Schillerwein bekannt, wofür es im Polnischen keine Entsprechung gibt.

Bei der Weinteilung ist neben der Farbe auch das Aussehen bzw. die Klarheit des Weines von grundlegender Bedeutung. Blank, hell oder glanzhell

sind kristallklare, reine Weine. Im Polnischen unterscheidet man in diesem Fall zwischen Weinen, die eine völlige Klarheit aufweisen, d.h. wina klarowne (dt. klare Weine) und solchen, die getrübt sind, vgl. wina nieklarowne, d.h. metne (dt. trüb). Bei der Abfüllung muß der Wein frei von Hefe sein. Unter bestimmten Bedingungen kann es zu einer erneuten Hefeentwicklung kommen. Der Wein ist dann hefetrüb. In der polnischen Sprache läßt sich diesen Terminus mittels einer Umschreibung erklären: wino metne ze śladami zawięsiny drożdżowej (dt. trüber Wein mit Hefestreifen). Weine mit Trübungsstoffen und Ausscheidungen sind blind zu idg. bland- "mischen", eigentlich "getrübt"<sup>4</sup>. Im Polnischen fehlt in diesem Fall ein entsprechender Fachausdruck. Es kann nur als metne/zmetniałe wiedergegeben werden.

An dem Grad der Klarheit in Verbindung mit dem Farbton erkennt man das Alter des Weines und seine Trinktauglichkeit. Die weitere Qualitätssteigerung ergibt sich dabei aus der Lagerung des Weines. Die erste Stufe bilden in diesem Zusammenhang junge, frische, entwickelte Weine. Solche Weine haben schon einige Wochen nach der Abfüllung einen recht guten Geschmack. Ein Qualitäts- oder Prädikatswein schmeckt aber viel besser nach zwei bis drei Jahren Lagerzeit. Diese Entwicklungsstufe ist mit Ausdrücken zu charakterisieren wie: ausgebaut, abgerundet oder reif. Es gibt auch Weine, besonders Beeren- und Trockenbeerenauslesen, die man auch länger reifen lassen kann. Die höchste Reife kann mit vollreif, vollendet, und edelfirn beschrieben werden. Das Adjektiv "firn", ahd. firni, got. fairneis von germ. \*fernja- "fern in der Zeit,



alt"<sup>5</sup> hat hier in Verbindung mit "edel" (=kostbar, vortrefflich) eine positive Bedeutung. Für die Bestimmung der Lebensdauer des Weines verfügt das Polnische über folgende Bezeichnungen: młode (dt. jung), dojrzałe (dt. reif) und stare (dt. alt). Wird der Wein zu kurz gelagert, so wird er auch zugleich unterentwickelt. Ist dagegen der Zeitpunkt der Reife überschritten, so entwickelt sich der Wein im negativen Sinne weiter. Er ist in diesem Fall abgebaut und Überaltert. Bei Weinen, die einen geringen Anteil an Extraktstoffen, Fruchtsäure und Alkohol enthalten, kann es, auch wenn die erforderlichen Lagerbedingungen eingehalten werden, zu einem vorzeitigen Abbau kommen. Die Lebensdauer des Weines ist somit begrenzt. Die Endetappe ist mit finn bzw. tot zu bezeichnen. Für die negative Skala liegen im Polnischen folgende Bezeichnungen vor : niedojrzałe (dt. unreif) und przestarzałe (dt. Überaltert). Durch das Altern verliert der Wein an Genußwert. Er schmeckt nicht mehr.

### 3. Der Geschmack

Jeder Wein hat einen für sich typischen Geschmack, den ihm vor allem die Rebsorte gibt. In welcher Richtung sich der Geschmack der Rebe entfaltet, hängt von vielen Faktoren ab. Die Verschiedenartigkeit der Böden und entsprechendes Klima sind dabei von besonderer Bedeutung. Weine werden somit sortenrein zu Weinspezialitäten ausgebaut. Die Herkunftsbezeichnung garantiert dabei erlesene Qualität. Wärmespeichernde Böden ergeben beispielsweise feurige Weine, die schnell ins Blut gehen. Kräftig sind die Weine von

Kalkböden. Milde und leichte Weine gedeihen auf Sandböden. Einzigartig und einmalig ist der traditionelle Riesling-Wein von den Schieferhängen der Mosel. Demgemäß werden Weine entweder nach der Rebsorte oder nach ihrer Herkunft benannt, ausgenommen die nach der Phantasie konventionell benannten Weine. Sowohl der Name der Traubensorte sowie auch der Herkunftsregion geben somit Hinweise auf den Geschmack. Mit der Zungenprobe lassen sich aber nicht nur sorten- und gebietstypische Weine erkennen, sondern auch Geschmacksrichtungen bestimmen, die mit Zucker-, Alkohol-, Säure- und Extraktgehalt zusammenhängen.

Bezüglich des Zuckergehalts gibt es durchgegorene Weine und Weine mit einer natürlichen Restsüße. Die ersten sind völlig vergorene, nicht mehr zuckerhaltige Weine, die zweiten enthalten noch unvergorenen Zucker der Traube, der dem Wein entsprechenden Charakter verleiht. Eine andere Gruppe bilden Weine, die mit Zucker angereichert sind.

Herbkräftige Weine ohne Restsüße bezeichnet man als trockene Weine. Feinherbe Weine mit kaum wahrnehmbarer Restsüße sind dagegen halbtrocken. Ihr polnisches Analogon lautet entsprechend wina wytrawne und półwytrawne.

Weine mit Zuckerrest zeichnen sich durch betonte, reife oder edle Süße aus, wofür im Polnischen keine Entsprechungen vorliegen. Unharmonische Restsüße ergibt einen süß-sauren Geschmack, poln. wina o smaku słodko-kwaśnym.

Dem Süßwein wird in der Regel Zucker zugesetzt. Stark gezuckerte Weine sind dick-süß bzw. pappig-süß. In der polnischen Sprache lassen sie

sich als wina bardzo słodkie (dt. sehr süße Weine), auch umgangssprachlich als "ulepek" (dt. eine Übersüße Flüssigkeit), umschreiben.

Viele Weine werden in den letzten Jahren nicht durch Zucker, sondern durch ein von seinen weinspezifischen Geruchs- und Geschmacksstoffen gereinigtes Traubenmostkonzentrat angereichert. Dieser Traubensaftzusatz verleiht dem Wein sog. "dienende Restsüße"<sup>6</sup>, was in die polnische Sprache direkt nicht zu übersetzen ist.

Der Fruchtzucker in der Traube wird durch die Gärung zum größten Teil in Alkohol umgewandelt. Trockener Wein hat dann einen höheren Alkoholgehalt, wenn man ihn mit dem gleichen Wein lieblicher Art vergleicht. Ein lieblicher Wein hat seine Entsprechung im Polnischen in der Bezeichnung wino łagodne, przyjemne. Je höher der Zuckergehalt wird, um so niedriger bleibt der Alkoholgehalt. Die meisten deutschen Weine haben einen niedrigen Gehalt an Alkohol. Demnach gelten sie auch als leichte Weine, die bekömmlich sind. Das Gegenteil bilden schwere Weine. Eine ähnliche Unterscheidung kennt auch das Polnische, vgl. wina lekkie vs. wina ciężkie (mocne). Ist der Gehalt an Alkohol zu hoch, dann schmeckt der Wein schnapsig, was sich im Polnischen in Form eines Vergleichs wino smakuje jak wódka (dt. der Wein schmeckt wie Schnaps), oder attributiv wino o smaku wódki (dt. ein Wein mit schnapsgeschmack), wiedergeben läßt. In bezug auf den Alkoholgehalt muß der Wein wenig schmecken. Eine entsprechende adjektivische Bildung ist im Polnischen unmöglich.

Alkoholarme Weine ~ wina o małej zawartości alkoholu (o małej mocy) bezeichnet man dagegen in

den beiden Sprachen als dünn = cienkie, wenn sie zu wenig Alkohol enthalten.

Als bemerkenswert ist auch die Säure zu bezeichnen, denn auch sie hat den Charakter des Weines kraftvoll, aber dennoch harmonisch zu bestimmen. Der Wein darf somit weder zu starke noch zu schwache Säure haben. Für Weine mit frischer, fruchtiger und betonter Säure gelten Bezeichnungen wie rüstig, kernig oder nervig in der Bedeutung von "kräftig". Für eine derartige Beschreibung gibt es in der polnischen Sprache keine adäquate Entsprechung. In der Regel faßt man die Attribute der natürlichen Weinsäure unter dem Begriff "świeżość" wina (dt. Weinfrische) zusammen. Ein Wein kann auch rassige Säure widerspiegeln, die nicht nur für einen Geschmack bürgt, sondern dem Wein zugleich Haltbarkeit garantiert, was sich im Polnischen ausschließlich durch eine Umschreibung erklären läßt. Weine von lieblicher Art sind meist mild, bei Rotwein zart, auch samtig. Im Polnischen bezeichnet man Weine mit leichter Säure als wina łagodne (dt. mild), delikatne (dt. zart).

Weine, die zu wenig Säure haben sind lahm und schal. Zu viel Säure macht den Wein sauer = kwaśne, auch cierpkie.

Die Gesamtheit der nichtflüchtigen Stoffe und Säuren bezeichnet man als Extrakt bzw. Körper. Daraus ergibt sich der volle Geschmack, die Fülle des Weines. Weine mit mächtiger Fülle sind gehaltvoll, abgerundet und vollmundig, auch wuchtig. Körperreiche Weine haben somit einen vollen, runden Körper. Das Gegenteil von fülligen Weinen bilden Weine, die extraktarm sind. Weine von kleinerem Körper lassen sich als leicht und mundig

bezeichnen. Plumper Körper bezieht sich dagegen auf Weine, die nicht fein im Geschmack sind. Der positive Bewertungsspielraum ist bei der Qualitätsprüfung des Weines viel größer als der Anteil von negativen Bewertungsmöglichkeiten. Der Überwiegende Teil aller Ausdrücke, mit denen man den Wein sensorisch bewerten kann, ist nicht zu übersetzen. Dies bestätigt auch die vorliegende Konfrontation. Bei der Beschreibung des Körpers ist in der polnischen Sprache lediglich zwischen folgenden antonymen Ausdrücken zu unterscheiden: wino o pełnym / niepełnym smaku.

Das Zusammenspiel aller Sinneseindrücke ist mit dem Terminus Harmonie = harmonia (zrównoważenie) zu erfassen. Damit kann der Wein zusätzlich als Ganzes beurteilt werden. Harmonische, ausgeglichene, reintönige Weine sind es wert, bewußt genossen zu werden. Die Berücksichtigung des Gesamteindrucks beim Wein erlaubt eine bessere Differenzierung auf allen Qualitätsstufen. Diejenigen, die der "Weinsprache" mächtig sind, können somit gezielt nach Qualität suchen.

#### ANMERKUNGEN

- 1 Vgl. F. Kluge : Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, 22. Aufl., Berlin, New York 1989, S. 784.
- 2 Näheres dazu siehe bei G. Koniuszaniec, Die Trinkkultur aus kontrastiver Sicht, in: Untersuchungen zur polnisch-deutschen KulturKontrastivik, hrsg. J. Papiór, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań 1992, S. 194-206.

- 3 Słownik starożytności słowiańskich bearbeitet unter der Leitung von W. Kowalenko, G. Labuda und Z. Stieber, Bd. 3 L-O, Wrocław, Warszawa, Kraków 1967, S. 349.
- 4 Vgl. G. Wahrig : Deutsches Wörterbuch, Gütersloh/München 1991, S. 281.
- 5 A.a.O., S. 478.
- 6 Weinfreund (Journal für Feinschmecker und Genießer), 1/84, S. 31.