

Wein & Erotik

Vom Duft der Verlockung

Warum Casanova Frauen auf Rosen bettete

Von Guy Bonnefoit

Liebe geht durch die Nase. Was wir gerne riechen, mögen wir auch. Viele Düfte wirken stimulierend. Vor allem im Wein finden sich solche Lockstoffe. Manche Rebsorten sind aber besonders sexy.

Euripides (400 v.Chr.): „Wo aber der Wein fehlt, da stirbt der Reiz der Venus, da ist der Himmel der Menschen wüst und leer“ (aus dem Buch „Doctor Bacchus“ Wein und Gesundheit Erkenntnisse und Ratschläge“ von Friedrich A. Cornelssen u. Wolfgang Albath)

Aus altägyptischen Gräberfunden geht eindeutig hervor, dass man schon vor über 5000 Jahren Duftgärten anlegte. Viele Krankheiten wurden durch Einatmen von Heilkräutern kuriert. Die Aromatherapie war bei den alten Mayas, Inkas und Azteken ebenfalls bekannt. Die Römer waren Experten auf diesem Gebiet. Sie benutzten in ihren Thermen Kräuter wie z.B. Lavendel (ethym. von lavare = waschen) und viele andere Pflanzen und Gewürze. Besonders geschätzt war der Veilchenduft, den man u.a. in Rotweinen aus den Rebsorten Lemberger, Spätburgunder (besonders im Rheingau) findet. Bei Weinen aus anderen Provenienzen, die diesen Veilchenduft von Natur aus nicht hatten, wurde eifrig nachgeholfen. Schwertlilienknollen z. B., die man in der Sonne trocknete und zu Pulver verarbeitete, wurden während der Gärung in den Traubenmost gegeben. Die

Zugabe des Veilchenduftes hatte zwei Gründe. Zum einen Mal verzögerte er die Wirkung der Benommenheit durch den Alkohol im Getränk und zum zweiten wirkte er im Sinne Aphrodites.

✘ Es lohnt sich bestimmt, die aromatherapeutischen Auswirkungen des Weines zu nutzen. Seit Jahrtausenden gilt der Wein in vernünftiger Menge getrunken als psychischer Befreier von seelischem Druck, der über das Wohlbefinden die Liebeslust weckt, ganz im Sinne der alten Römer „Ohne Ceres und Bacchus friert Venus“.

Die Kenntnisse über die Aromatherapie, ihren Einfluss auf Erkrankungen oder Wohlbefinden durch Einatmen von Heildüften sind uralt. Die Ägypter waren bereits vor 5000 Jahren Experten in der Parfümherstellung. Kurz vor unserer Zeitrechnung, als man im Traum noch nicht an Duftsprays dachte, ließ Kleopatra in den Räumen ihres Palastes durch flatternde Tauben, deren Flügel mit Parfüms eingerieben waren, Wohlgerüche verbreiten. Besonders beliebt war vor allem der Duft der Rose, die Lieblingsblume Aphrodites. Rote Rosen sollen zusätzlich beruhigende Eigenschaften aufweisen, dies vor allem bei eifersüchtigen Frauen. Giacomo Casanova, anerkannter Meister in Sache Liebe und Verführung, pflegte bei amourösen Rendezvous das Bettlager mit Rosenblättern zu bedecken.

Casanova wusste wohl auch, dass sowohl das Wort Wein (vinum) als auch Liebe (Venus) den gleichen Ursprung haben, "ven" (in der Sanskrit-Sprache) bedeutet lieben, begehren. Auch war er der Überzeugung, „ein Roquefort und ein Chambertin seien am besten geeignet, eine keimende Liebe zur Vollendung zu bringen“. Der Grund liegt wohl zum Teil im animalischen Geruch dieses Schafkäses, der bei vielen Männern wie auch Frauen sexuell besonders anregend wirkt. Vielleicht wollte Casanova eine Ergänzung zum Rosenduft, da der Chambertin nicht nach Rosen, sondern eher nach Weißdorn duftet. Sonst hätte er einem Muskattrollinger wegen seines feinen Duftes nach roten Rosen den Vorzug gegeben. Zahlreiche Weine duften nach weißen, gelben, oder rosa Rosen, seien sie frisch erblüht oder fast am

Verblühen, beispielsweise Gewürztraminer und Traminer.

Mit Vorschusslorbeeren als besonders aphrodisierend versehen sind, ob weiß oder schwarz, die Trüffel. Selbst wenn diese von Plinius dem Älteren, der sich deren Entstehung nicht zusammenreimen konnte, als „eine Verirrung der Natur“ bezeichnet wurden. Vielleicht ist dies der Grund, weshalb die Trüffel zu einer Verwirrung der Sinne führen sollen. Besonders reich an schwarzen Trüffelaromen ist der Duft von alten roten Weinen, wie z.B. Spätburgunder oder Lemberger. Der Ton von weißen Trüffeln ist vereinzelt in alten Rieslingen, Traminer, Kerner und Grauburgunder anzutreffen. Im Sinne der Signaturenlehre (*similia similibus curantur*) stellt sich der Spargel eindeutiger dar. Man findet seinen Duft und Geschmack in zahlreichen Weinen aus der Rieslingtraube.

Nicht vergessen werden darf der Sellerie, im Mittelalter Geilwurz genannt, zur Römerzeit Zeichen für die „Maison de Plaisir“. Selleriearomen findet man in der Familie der weißen Burgunder-Rebsorten, etwa Weißburgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Auxerrois und ab und zu auch in Rieslingen (vor allem im Rheingau und am Mittelrhein). Die Duft- und Geschmacksstoffe des Selleries findet man ebenso im württembergischen Traminer, Kerner und vereinzelt auch Samtrot.


Nicht unerwähnt dürfen Banane, Granatapfel, Haselnuss und Walnuss bleiben. Banane findet man in alten Scheurebe-Weinen, die außerdem durch ihren typischen Duft nach Frauenachselweiß auf manche ebenfalls aphrodisierend wirken. Gleiches gilt für die weißen Weine aus der Chardonnay-Rebe, wenn die Gärung bei niedriger Temperatur (11-13° C) stattgefunden hat.

Der Granatapfel ist die Frucht Aphrodites und soll von ihr zum ersten Mal auf der Insel Kreta angepflanzt worden sein. Seine Duft- und Geschmacksstoffe finden wir in älteren Rheingauer Spätburgundern aus Assmannshausen, Lemberger, Samtrot und

Portugieser. Die Haselnuss ist das typische Attribut von Chardonnay-, Grauburgunder-, Weißburgunder-, Chardonnay-, Auxerrois-Weinen, vor allem wenn diese in neuen Barrique-Fässern gekeltert wurden. Die Walnuss findet man in Duft und Geschmack von Weinen aus den Rebsorten: Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder sowie vereinzelt Spätburgunder.

Bis zum 12. Jahrhundert n. Chr. wurden alle Kochrezepte nach den Richtlinien der Diät geschrieben. Diese hatten die Aufgabe, die Schönheit des Menschen zu erhalten – als Ebenbild Gottes war dies seine Pflicht – sowie sein Leben zu verlängern und die Potenz bis ins hohe Alter zu erhalten. In diesem Sinne, wie auch gegen eine Vielzahl von Krankheiten, wurde eifrig gewürzt. Allen voran fand der Pfeffer trotz seines hohen Preises vielfach Verwendung. Er liegt im Duft von Spätburgunder, Lemberger sowie in zahlreichen spätgelesenen Gewürztraminern.

Anis findet man bei einer Vielzahl von Chardonnay-Weinen sowie bei einigen Rieslingen, z.B. an der Saar oder bei Auslesen bis Trockenbeerenauslesen. Zimt wurde aus dem Orient eingeführt. Er besitzt eine starke Stimulationskraft. Man findet Zimt in zahlreichen Weißweinen aus sehr spätgelesenen Trauben, vor allem bei Gewürztraminer (dessen Name von Gewürze kommt!), Traminer, Rieslinge mit hohen Prädikaten (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein). Kakao ist in alten Scheurebe Beeren- und Trockenbeerenauslesen zu entdecken in Rotweinen aus der Rebsorten: Spätburgunder, Lemberger und Dornfelder.

Moschus trifft man vor allem in alten Muskateller, Morio-  Muskat, Gewürztraminer. Aus Platzgründen müssen leider viele Duft- und Geschmacksstoffe unerwähnt bleiben. Zuletzt sei noch der „animalische Ton“ angeführt, der meistens in sehr alten Rotweinen enthalten ist. Und der für viele besonders anregend ist.

