SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der
Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Nr. 192 | Wiesbaden 2017

Châteauneuf-du-Pape und die Entwicklung des modernen französischen Weinrechts

Hans Reinhard Seeliger

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

Châteauneuf-du-Pape und die Entwicklung des modernen französischen Weinrechts

Hans Reinhard Seeliger

Nr. 192
Wiesbaden 2017

www.geschichte-des-weines.de

ISSN 0302 0967
Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.
Nicht im Buchhandel.
Die Zitation und Reproduktion ist zulässig im Rahmen des Urheberrechtsgesetzes.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 5

Châteauneuf-du-Pape und die Entwicklung des
modernen französischen Weinrechts 6

Anmerkungen 34

Anhang

Dokument 1
Dekret zur Errichtung der Appellation „Châteauneuf-du-Pape“ 38

Dokument 2
Öffentlicher Aushang in den Gemeinden der
Appellation Châteauneuf-du-Pape 42

Vorwort

Die vorliegende Schrift stellt die erweiterte Fassung eines Vortrags dar, den der Verfasser am 29. August 2016 in Avignon beim 49. Weinrechtsseminar der Deutschen Anwaltakademie gehalten hat. Diese Seminare stehen seit Langem unter der bewährten Leitung von *Wolfgang Haupt*, der in seiner Funktion im Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung in Bonn für viele Jahre auch für den Internetauftritt unserer „Bibliographie zur Geschichte und Kultur des Weines" [=Schoene3] verantwortlich zeichnete, der durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) realisiert wird. Für seine stetige Unterstützung sei ihm an dieser Stelle eigens und herzlich gedankt.

Prof. Dr. Hans Reinhard Seeliger
Präsident der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Châteauneuf-du-Pape und die Entwicklung des modernen französischen Weinrechts

Die Geschichte einer einzigen Weinlage zu studieren, vermittelt oft tiefe Einblicke in die Weingeschichte. Und so ist es auch mit „Châteauneuf-du-Pape" im Hinterland von Avignon, an der Südspitze des französischen Weinbaugebietes der Côtes-du-Rhône. Das ganze Gebiet umfasst gut 69.500 Hektar und brachte in dem als exzeptionell geltenden Jahrgang 2015 3,03 Millionen Hektoliter Wein hervor[1], d. h. der Durchschnittshektarertrag lag bei 43,5 hl/ha. Zum Vergleich: im größten deutschen Weinbaugebiet Rheinhessen wurden auf gut 23.000 Hektar im gleichen Jahr 96,9 hl/ha erzeugt.[2] Der Durchschnittshektarertrag liegt an der Rhône mithin deutlich niedriger und das hat integral mit der Geschichte des französischen Weinrechts zu tun; dieses koppelt den rechtlichen Schutz der Ursprungsbezeichnungen für Wein mit der Mengenbegrenzung – und genau dies ist in Châteauneuf-du-Pape als erster französischer Ursprungsbezeichnung (*appellation*) konsequent durchexerziert worden.

I.

Châteauneuf-du-Pape ist an der Rhône mit 3144 Hektar das größte aller gebietsmäßig definierten Gewächse (*crus*). Es dominiert der Rotwein; die sehr köstlichen Weißweine machen nur 7 Prozent der Erntemenge aus.[3] 2015 lag der Hektarertrag bei 32 Hektoliter und damit fast 10 Prozent unter dem zulässigen Hektarhöchstertrag für die Appellation, der mit 35 hl/ha festgeschrieben ist.

Um zu verstehen, wie es zu diesen Festlegungen kam, ist es nützlich, sich zunächst etwas ausführlicher mit den Produktionsbedingungen der Weine von Châteauneuf-du-Pape sowie den entsprechenden rechtlichen Regelungen und dem Charakter dieser Weine zu beschäftigen. Die aktuellen Produktionsbedingungen sind im

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée „Châteauneuf-du-Pape" von 2011 zusammengefasst.[4] Dieses „Lasten-" oder „Pflichtenheft" lehnt sich eng an die EG-Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation für Wein von 2008[5] und die entsprechenden Durchführungsbestimmungen zu den geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben von 2009[6] an und stellt im Aufbau, nicht jedoch im Inhalt des Dokuments einen Wechsel gegenüber den früheren Dekreten dar, welche die Produktionsbedingungen für Châteauneuf-du-Pape-Weine definierten. Das erste dieser Dekrete datierte von 1936, das letzte von 1992 mit einigen Änderungen von 1993.[7]

Es ist, um die historischen Zusammenhänge zu verstehen, nützlich, sich damit näher zu befassen. Das Dekret von 1992 wies zunächst zurück auf das von 1936 und bestimmt dann in Art. 1bis die Produktionszone: Sie umfasst die Gemeinden Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange und Sorgues (Abb. 1), und zwar gemäß einer Karte vom 18. März 1930, die beim Gericht in Avignon hinterlegt und auf den Gemeindeämtern einsehbar ist. Jede Veränderung des Bodenprofils und der Geländemorphologie führt zum Verlust der Urspungsbezeichnung.

Art. 2 listet die ausschließlich zugelassenen Rebsorten auf. Es sind für Rotweine: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terret noir, Counoise, Muscardin, Vaccarèse und Cinsault, für Weißweine: Picpoul, Picardin, Clairette, Roussane und Bourboulenc, insgesamt also dreizehn Rebsorten: acht für Rotweine, fünf für Weißweine. Wer innerhalb der Produktionszone in einer seiner Parzellen Hybriden stehen hat, verliert für diese Parzelle insgesamt das Recht, daraus Weine mit der garantierten Ursprungsbezeichnung zu erzeugen.

Art. 3 und 3bis machen detaillierte Vorschriften über die Reberziehung, den Rebschnitt und die Pflanzdichte, Art. 4 verbietet das Bewässern und während der Vegetationsperiode das Beregnen, es sei denn in fortdauernden Trockenperioden auf Antrag des örtlichen Schutzkonsortiums, der *Fédération des syndicats de Châteauneuf-du-Pape*[8], und nach einer Genehmigung des *Institut national des Appellations d'origine* (INAO). Allerdings ist nur eine zweimalige Beregnung pro Parzelle statthaft und zwar vor dem 15. August.

Abb. 1: Definierte Produktionszone der Weine von Châteauneuf-du-Pape AOC/AOP

Art. 5 bestimmt, dass der potentielle Alkohol (*titre alcoométrique naturel*) mindestens 12,5 Vol. % betragen muss (tatsächlich haben die Weine von Châteauneuf-du-Pape dann aber meist einen vorhandenen Alkohol von 13,5 bis 14 Vol. %) und dementsprechend bei Rotweinen mindestens 207 Gramm Zucker im Most vorhanden sein müssen, bei Weißweinen mindestens 196 Gramm (das entspricht nach deutschen Berechnungsmethoden 90° Oechsle bei den Rotweinen und 85° Oechsle bei den Weißweinen, also bei Weißweinen den Anforderungen einer Spätlese in Deutschland außerhalb Badens). Zuckerung oder Mostkonzentration führen zum Verlust der Ursprungsbezeichnung. In schlechten Jahren ist bei Weißweinen aber nach spezieller interministerieller Erlaubnis eine Anreicherung mit Zucker erlaubt.

Art. 6 macht Aussagen zum Ausbau des Weines, verweist dabei aber pauschal auf die „*usages locaux*" (die örtlichen Gewohnheiten). Das ermöglicht natürlich Innovationen, wenngleich u. U. nicht ohne Streit. Besonders bei den Gärverfahren war etwa die teil- bzw. zeitweise praktizierte Kohlensäuremaischung (*maceration carbonique*) nicht unumstritten.[9] Unreifes, verletztes oder krankes Lesegut kann nicht zu Wein mit der Ursprungsbezeichnung, sondern nur zu „*râpé*" verarbeitet werden (also zu „Krätzer", einem Haustrunk, der heute wohl meist in die Destillation geht[10]). Der Ausbau von Trauben aus jungen Anlagen zu Wein mit der Ursprungsbezeichnung ist vor dem dritten Jahr nach der Pflanzung verboten. Roséweine sind grundsätzlich nicht erlaubt, weder solche durch schnelles Abpressen der Maische gewonnene noch solche, bei denen der Weißwein durch Zugabe roter Sorten gefärbt wurde. Weine mit mehr als 0,9 Gramm (pro Liter) flüchtiger Säure verlieren die Ursprungsbezeichnung.

In den Art. 7 und 8 findet man dann eine Reihe für die Qualität sehr wichtige Ergänzungen: 1974 wurde das durchschnittliche Fixum des Hektarertrages mit 35 Hektoliter definiert; auf Vorschlag der *Fédération des producteurs de vins de Châteauneuf-du-Pape* kann dieses aber herauf- und auch herabgesetzt werden, maximal jedoch auf 42 Hektoliter. Zum anderen findet sich hier die Vorschrift, dass jährlich 5 bis 20 Prozent des Leseguts auszusortieren und zu *râpé* zu verarbeiten sind. Diese Vorschrift erzwingt quasi die Verarbeitung

Abb. 2: Flasche der Mitglieder des Syndicat des propriétaires viticulteures de Châteauneuf-du-Pape

nur gesunden Leseguts. Spätestens 15 Monate nach dem Beginn der Lese hat der Erzeuger dem INAO eine Anzeige der Erntemenge unter Berücksichtigung auch seiner Neuanlagen zu erstatten, die nicht gleich in den vollen Ertrag gehen können bzw. dürfen. In dieser Anzeige ist auch zu dokumentieren, wie die Produktionsbestimmungen eingehalten wurden. Erst dann erhält der Erzeuger vom INAO das Zertifikat der kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Dieses leitet die Anzeige des Erzeugers auch den Steuerbehörden zu.

Art. 9 regelt, dass bei den entsprechend den Vorschriften erzeugten Weinen die Angabe „*Appellation contrôlée*" in deutlicher Schrifttype (*caractères très apparents*) zu machen ist, und Art. 10 bestimmt, dass ausschließlich für Weine, die die Ursprungsbezeichnung Châteauneuf-du-Pape tragen dürfen, eine spezielle Glasflasche nach dem Muster verwendet werden darf, das 1939 in der Registratur des Gerichts in Orange deponiert wurde. Diese Flasche (Abb. 2) hat Burgunderform und zeigt in einem Relief das päpstliche Wappen mit Tiara und Petrusschlüsseln und die Inschrift „Châteauneuf-du-Pape contrôlée". Ihr Muster ist Eigentum des *Syndicat des propriétaires viticulteures de Châteauneuf-du-Pape*. Fälschungen der Weine von Châteauneuf-du-Pape sind unter Hinweis auf die allgemeine Gesetzgebung strafbar.

Für jede der inzwischen nahezu 300 französischen Ursprungsbezeichnungen für Wein gab bzw. gibt es ein vergleichbares Dekret mit höchst unterschiedlichen Regelungen für jede einzelne *Appella-*

Art. 5 bestimmt, dass der potentielle Alkohol (*titre alcoométrique naturel*) mindestens 12,5 Vol. % betragen muss (tatsächlich haben die Weine von Châteauneuf-du-Pape dann aber meist einen vorhandenen Alkohol von 13,5 bis 14 Vol. %) und dementsprechend bei Rotweinen mindestens 207 Gramm Zucker im Most vorhanden sein müssen, bei Weißweinen mindestens 196 Gramm (das entspricht nach deutschen Berechnungsmethoden 90° Oechsle bei den Rotweinen und 85° Oechsle bei den Weißweinen, also bei Weißweinen den Anforderungen einer Spätlese in Deutschland außerhalb Badens). Zuckerung oder Mostkonzentration führen zum Verlust der Ursprungsbezeichnung. In schlechten Jahren ist bei Weißweinen aber nach spezieller interministerieller Erlaubnis eine Anreicherung mit Zucker erlaubt.

Art. 6 macht Aussagen zum Ausbau des Weines, verweist dabei aber pauschal auf die „*usages locaux*" (die örtlichen Gewohnheiten). Das ermöglicht natürlich Innovationen, wenngleich u. U. nicht ohne Streit. Besonders bei den Gärverfahren war etwa die teil- bzw. zeitweise praktizierte Kohlensäuremaischung (*maceration carbonique*) nicht unumstritten.[9] Unreifes, verletztes oder krankes Lesegut kann nicht zu Wein mit der Ursprungsbezeichnung, sondern nur zu „*râpé*" verarbeitet werden (also zu „Krätzer", einem Haustrunk, der heute wohl meist in die Destillation geht[10]). Der Ausbau von Trauben aus jungen Anlagen zu Wein mit der Ursprungsbezeichnung ist vor dem dritten Jahr nach der Pflanzung verboten. Roséweine sind grundsätzlich nicht erlaubt, weder solche durch schnelles Abpressen der Maische gewonnene noch solche, bei denen der Weißwein durch Zugabe roter Sorten gefärbt wurde. Weine mit mehr als 0,9 Gramm (pro Liter) flüchtiger Säure verlieren die Ursprungsbezeichnung.

In den Art. 7 und 8 findet man dann eine Reihe für die Qualität sehr wichtige Ergänzungen: 1974 wurde das durchschnittliche Fixum des Hektarertrages mit 35 Hektoliter definiert; auf Vorschlag der *Fédération des producteurs de vins de Châteauneuf-du-Pape* kann dieses aber herauf- und auch herabgesetzt werden, maximal jedoch auf 42 Hektoliter. Zum anderen findet sich hier die Vorschrift, dass jährlich 5 bis 20 Prozent des Leseguts auszusortieren und zu *râpé* zu verarbeiten sind. Diese Vorschrift erzwingt quasi die Verarbeitung

Abb. 2: Flasche der Mitglieder des Syndicat des propriétaires viticulteures de Châteauneuf-du-Pape

nur gesunden Leseguts. Spätestens 15 Monate nach dem Beginn der Lese hat der Erzeuger dem INAO eine Anzeige der Erntemenge unter Berücksichtigung auch seiner Neuanlagen zu erstatten, die nicht gleich in den vollen Ertrag gehen können bzw. dürfen. In dieser Anzeige ist auch zu dokumentieren, wie die Produktionsbestimmungen eingehalten wurden. Erst dann erhält der Erzeuger vom INAO das Zertifikat der kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Dieses leitet die Anzeige des Erzeugers auch den Steuerbehörden zu.

Art. 9 regelt, dass bei den entsprechend den Vorschriften erzeugten Weinen die Angabe „*Appellation contrôlée*" in deutlicher Schrifttype (*caractères très apparents*) zu machen ist, und Art. 10 bestimmt, dass ausschließlich für Weine, die die Ursprungsbezeichnung Châteauneuf-du-Pape tragen dürfen, eine spezielle Glasflasche nach dem Muster verwendet werden darf, das 1939 in der Registratur des Gerichts in Orange deponiert wurde. Diese Flasche (Abb. 2) hat Burgunderform und zeigt in einem Relief das päpstliche Wappen mit Tiara und Petrusschlüsseln und die Inschrift „Châteauneuf-du-Pape contrôlée". Ihr Muster ist Eigentum des *Syndicat des propriétaires viticulteures de Châteauneuf-du-Pape*. Fälschungen der Weine von Châteauneuf-du-Pape sind unter Hinweis auf die allgemeine Gesetzgebung strafbar.

Für jede der inzwischen nahezu 300 französischen Ursprungsbezeichnungen für Wein gab bzw. gibt es ein vergleichbares Dekret mit höchst unterschiedlichen Regelungen für jede einzelne *Appella-*

tion contrôlée. Das dahinter stehende Rechtssystem wird allgemein als „romanisches Weinrecht" bezeichnet und die Unterschiede zum deutschen sind offensichtlich, auch wenn inzwischen Angleichungen innerhalb der EU stattfinden.

Was die Geschichte der Weine von Châteauneuf-du-Pape anbelangt, gilt zunächst aber einmal festzuhalten: Es handelt sich um eine Cuvée aus recht vielen zugelassenen Rebsorten, wobei die weißen Sorten früher zusammen mit den roten vergoren wurden (wie das etwa auch beim Chianti mit dem weißen Malvasia war). Der Charakter der daraus gewonnenen Weine wird von Hugh Johnson in der Enzyklopädie der Weine so beschrieben: „Kein von einer bestimmten Sorte geprägter Ausdruck ermöglicht es, das Aroma oder den Geschmack zu bestimmen. Kommerzielle Weine werden meist sehr warm, ‚aufgeschlossen' und ein klein wenig fruchtig ausgerichtet. Aus den besten Weingütern kommen jedoch großartige *Vins de garde* [d.h. lagerungsfähige Weine], die sich erst nach fünf Jahren zu erschließen beginnen und nach 10 Jahren und mehr noch weitere Entfaltung zeigen. Wenn sich ein Bukett entwickelt, dann ist es stets undefinierbar; immer ist an dem Wein so etwas wie eine zunehmende Wärme wie von gerösteten Kastanien. Bei den besten wird schließlich eine latente Finesse und die essentielle Süße eines großen Weines in Erscheinung treten."[11] Man kann es auch noch anders sagen: Einerseits ist Châteauneuf-du-Pape schlechthin das Muster für einen voluminösen, kraftvollen, oft schweren, in jedem Fall runden, südfranzösischen Rotwein, andererseits sind es genau die ihm von Johnson zugeschriebenen Eigenschaften, die Fälschungen begünstigen.

II.

Mit seinem Namen spielt der Wein auf die Kirchengeschichte des 14. Jahrhunderts an, genauer die Zeit, in der die Päpste in Avignon residierten, d.h. die Jahre von 1309 bis 1377, bzw. unter Einrechnung zweier sog. „Gegenpäpste" noch weiter bis 1411.

Wie die Weine damals schmeckten, wissen wir natürlich nicht. Allerdings kann man dem immer wieder Arnaldus von Villanova,

Medizinprofessor in Montpellier und zeitweise Leibarzt Papst Clemens V. (1305–1314), zugeschriebenen Traktat *De vinis* aus dem 14. Jahrhundert entnehmen, dass vielfach aromatisierte Würzweine getrunken wurden.[12] In Châteauneuf-du-Pape ist nicht immer nur bzw. vornehmlich Rotwein erzeugt worden, sondern zeitweise auch „Clairet"[13], was aber im Mittelalter nicht eine Art Roséwein war[14] wie später in Bordeaux, sondern eben ein Gewürzwein[15]. Insgesamt waren die Weine leichter und sie gehörten zu den Grundnahrungsmitteln mit einer Konsumation von etwa 1,5 Litern pro Tag und Person[16], waren dabei aber offensichtlich so gut, dass die Rhône-Weine, die man während dieser Jahre am päpstlichen Hof in Avignon getrunken hat, auch nach der Rückkehr der Päpste nach Rom dort begehrt blieben.[17] Man darf es als Qualitätsmerkmal bewerten, dass einerseits südfranzösische Reben in den päpstlichen Weingärten gepflanzt wurden[18], andererseits ist bis in das 16. Jahrhundert Weinexport aus der Gegend rund um Avignon nach Rom nachweisbar, wo die Weine von den römischen Aristokraten geschätzt wurden[19], bis dann Papst Paul III. (1534–1549) die französischen Weine ächtete und stattdessen die italienischen propagierte.[20]

Wie kamen aber die Päpste im 14. Jahrhundert nach Avignon? Dies ist eine unmittelbare Folge des Attentats von Anagni auf Papst Bonifaz VIII. (1294–1303), den Papst mit den größten Machtansprüchen, die je ein Papst geäußert hat. Er betrachtete sich auch allen weltlichen Herrschern vorgesetzt und lag mit dem französischen König im Streit, der ihn im September 1303 in Anagni überfallen und festnehmen ließ. Für kurze Zeit befreit, starb er aber im Oktober des Jahres. Die folgenden Päpste wurden unter dem Einfluss des französischen Königs gewählt und waren zunächst von ihm abhängig. Deutlichstes Zeichen dafür ist, dass Clemens V. den Sitz des Papstes 1309 in das *Comtat Venaissin* verlegte (Abb. 3), ein kleines südfranzösisches Fürstentum, in dem die Kurie seit 1274 die Herrschaft ausübte;[21] es lag unmittelbar links der Rhône, dem französischen Königreich benachbart. Der Fluss bildete die Grenze. Die Hauptstadt war Carpentras, etwa 25 Kilometer nordöstlich von Avignon gelegen, aber die Päpste wählten als ihre Residenz die verkehrsmäßig günstiger an der Rhône gelegene Stadt Avignon, die

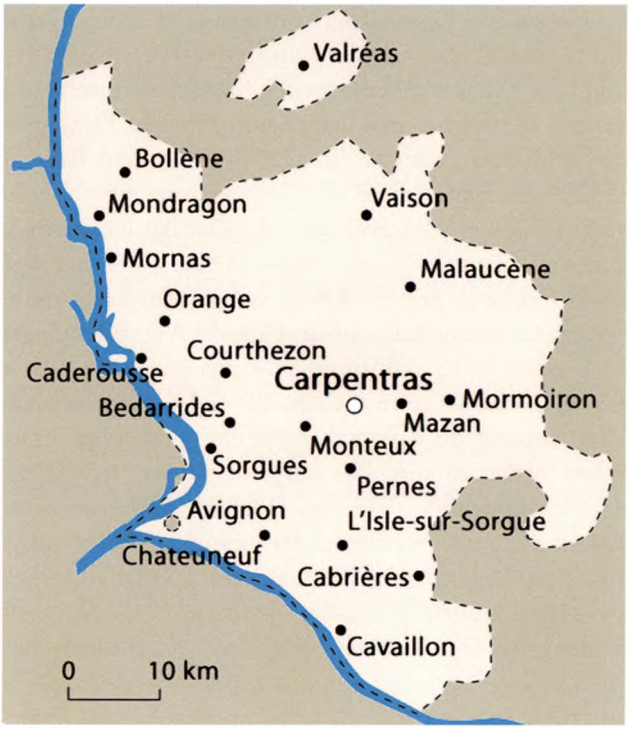

Abb. 3: Comtat Venaissin

freilich selbst gar nicht zur Venaissin gehörte. Sie übernahmen dort aber bis 1362[22] in Personalunion die Funktion des Bischofs von Avignon und kauften dann 1348 die Herrschaft über diese Stadt[23], nachdem sie bereits 1316 den Sitz der Kurie dorthin verlegt hatten. In Avignon blieben die Päpste, die von 1305 bis 1378 alle Franzosen waren, nicht zuletzt, weil sie sich als solche in Rom nicht sicher fühlen konnten. Außer Clemens V. waren dies Johannes XXII. (1316–1334), Benedikt XII. (1334–1342), Clemens VI. (1342–1352), Innozenz VI. (1352–1362), Urban V. (1362–1370) und Gregor XI. (1370–1378). Die unter letzterem erfolgte Rückkehr nach Rom stand jedoch unter keinem glücklichen Stern: Es folgte das sog. Große Abendländische Schisma von 1378 bis 1417, bei dem es

zeitweise bis zu drei Päpste gleichzeitig gab, in Rom, Avignon und Pisa, und niemand wusste, wer nun der wahre Papst sei, was zu wissen aber für einen mittelalterlichen Menschen durchaus heilsbedeutsam war. In Avignon residierten von den acht Päpsten im Zeitraum des Schismas Clemens VII. (1378–1394) und Benedikt XIII. (1394–1423), die später dann als „Gegenpäpste" gezählt wurden.[24] Das *Comtat Venaissin* blieb auch über die Zeit der Päpste in Avignon eine kirchenstaatliche Exklave; sie bestand bis 1791 und wurde von päpstlichen Rektoren regiert. Etwas vereinfacht kann man sagen, dass die Weine von Châteauneuf-du-Pape *die* Weine des *Comtat* sind, weshalb sie noch im 19. Jahrhundert, als es das *Comtat* schon nicht mehr gab, in Lexika als „Comtat'sche Weine" geführt werden.[25]

Mit Châteauneuf-du-Pape haben die Päpste in Avignon in unterschiedlicher Weise zu tun. Die Burg über dem Ort gab es schon seit dem 11. Jahrhundert. In den Quellen taucht sie zum ersten Mal 1094 als *Castro Novo*, also Châteauneuf, neue Festung, auf; in den päpstlichen Dokumenten heißt sie meist *Castrum Novarum*. Der Name des Ortes unterhalb der Burg ist dann 1213 zum ersten Mal als *Castrumnovum Calcernarium* belegt, was ein Hinweis darauf ist, dass dort Kalk abgebaut und gelöscht wurde. *Châteauneuf-Calcernier* blieb der offizielle Name bis 1893.[26] Erst dann bekam Châteauneuf offiziell das Suffix *„du Pape"*.

Damit wurde nachvollzogen, dass die Weine der Gegend schon seit dem 18. Jahrhundert als „Châteauneuf-du-Pape" gehandelt wurden. Die ältere Literatur gibt davon Zeugnis: Im „Handbuch für Weinhändler" des Johann Christian Schedel von 1790 liest man über die „Comtatsche-Weine": „sind ihrer Güte wegen weit und breit im Rufe. Die von *Chateau neuf-du-Pape* oder *Calcernier, la Nerthe*[27] und *saint Patrice*[28], behaupten den ersten Rang unter diesen Gewächsen";[29] die Châteauneufs rangierten dabei nach Schedels Angaben preislich an der Spitze.[30] 1838 schrieb Carl Ludwig Hellrung in seinem „Conversationslexicon für Weintrinker und Weinhändler" im Artikel *Château neuf du Pape*: „Städtchen am linken Ufer der Rhone, Roquemaure gegenüber, Dep. Vaucluse, liefert feine *rothe* Weine 2ten Rangs, die der Besitzer lieber Rhoneweine nennt, als dass er sie zu denen der Provence zählt. Hinsichtlich ihrer Eigenschaften

nähern sie sich auch mehr den Weinen von *Côte rôtie* als denen der Provence, welche sie, sobald die Versendung, die meist von *Avignon* aus geschieht, über Marseille erfolgt, in Anspruch nimmt. Am richtigsten bezeichnet man sie als *Vins d'Avignon*, in dessen nicht fernen Umgebung mehrere Weine dieser Gattung wachsen. Sie vereinigen die Zartheit, Feinheit und würzige Blume des *Burgunders* mit dem Feuer des *Hermitage*, mit der Hitze des *Tavels*, zeitigen erst nach 4 Jahren, halten sich hingegen sehr lange. Das beste Gewächs von Château neuf d. p. ist der berühmte *Clos de la Nerthe*, wovon 36/4 200 Fr. kosten, während die aus den meisten anderen Gärten mit 90 Fr. verkauft werden. Diesem folgt der *Clos de St. Patrice*."

Als die Gemeinde *Châteauneuf-Calcernier* 1893 den längst eingebürgerten Namen ihres renommierten Weines annahm und umbenannt wurde in *Châteauneuf-du-Pape*, schuf man damit eine wichtige Voraussetzung für die spätere Entwicklung zur geschützten Ursprungsbezeichnung. Die Zeit zum Ende des 19. Jahrhunderts war günstig für den neuen, viel frömmeren Namen: Zum einen war es eine Anspielung auf die Geschichte; die damalige Zeit war

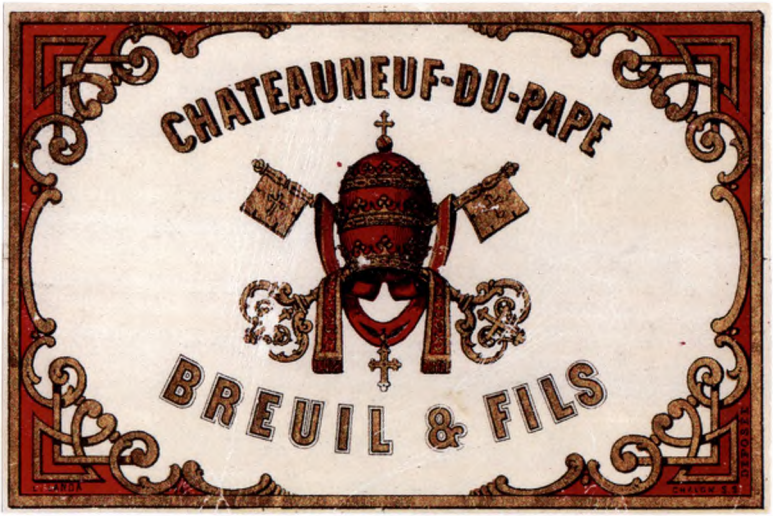

Abb. 4: Altes Châteauneuf-du-Pape-Etikett, Mitte 19. Jahrhundert (Sammlung Wangler)

geschichtsbewusster als die heutige. Zum anderen gab es Ende des 19. Jahrhunderts nach dem I. Vatikanischen Konzil (1869/70), auf dem die Unfehlbarkeit des Papstes verkündet wurde, in katholischen Ländern eine breite Bewunderung des Papsttums. In der Dritten Französischen Republik (1871–1940), die erst 1905 die vollständige Trennung von Staat und Kirche beschloss (wie sie bis heute in Frankreich gilt), wirkte die restaurative Mentalität des Zweiten Kaiserreichs (1825–1871) noch lange nach, das betont christlich bzw. katholisch ausgerichtet gewesen war. Diese Mentalität begünstigte die Produktwerbung mit vielen Mönchen auf Weinetiketten und Käseschachteln, aber auch anderen kirchlichen Symbolen, als den Signets einer vermeintlich guten alten, genussreichen Zeit.[31] (Abb. 4) Was damals aufkam, wird zum Teil noch heute verwendet.

Jedenfalls war es in diesem Zusammenhang von Vorteil, dass von den sieben Päpsten der Avignon-Zeit wenigstens zwei nachweislich in Châteauneuf-du-Pape gewesen waren, Clemens V.[32] und Clemens VII. Am meisten getan aber hat für das Châteauneuf

Abb. 5: Châteauneuf-du-Pape: südlicher Aufgang vom Ort her

Abb. 6: Châteauneuf-du-Pape: Wohnturm von Westen
(Zustand nach der Sprengung durch die deutsche Wehrmacht 1944)

Johannes XXII., der jedoch selbst dort weilte.[33] Dieser sehr machtbewusste Papst, ein schlechter Theologe, aber erstklassiger Jurist[34], veranlasste in den Jahren von 1317 bis 1334 innerhalb eines Programms zur Befestigung des päpstlichen Herrschaftsgebietes den Neubau der Burg, die als solche freilich Besitz des Bischofs von Avignon war[35] (Abb. 5–7). Der geografisch prominent gelegene Burghügel wurde zu einem strategisch wichtigen Punkt zur Überwachung des Rhônetals wie des gesamten *Comtat*, das unter diesem Papst gezielt zu einem schwer befestigten Territorium ausgebaut wurde. Der Wohnturm der Burg stand im großen Ganzen bis zum Zweiten Weltkrieg, ist allerdings am 20. August 1944 von den deutschen Truppen bei ihrem Rückzug gesprengt worden, um nichts von der dort gelagerten Munition zurückzulassen.[36] Heute ist er Ruine.

Seit der Zeit Johannes XXII. bezog der päpstliche Hof regelmäßig Wein aus Châteauneuf[37] und kaufte dort 1318 auch Rebflächen[38], die auf das heutige Maß von 8 Hektar berechnet werden; dass sie mit dem heutigen, nur etwas größeren *Clos des Papes* (Abb. 8) identisch

Abb. 7: Châteauneuf-du-Pape von Westen: der Rhône zugewandte Seite

sind, wie gelegentlich zu lesen[39], ist hingegen unwahrscheinlich. Der heutige Besitzer begann erst 1896 Weine mit dieser Lagenbezeichnung zu vermarkten,[40] also kurz nachdem sich Châteauneuf renommeeträchtig den Namenszusatz „du Pape" zugelegt hatte. Die Lieblingsresidenz Johannes XXII. blieb aber Sorgues, auf etwa halbem Weg von Avignon nach Châteauneuf gelegen (und heute zur Appellation Châteauneuf-du-Pape gehörig).[41] In der Burg von Châteauneuf brachte der Papst allerdings immer wieder Gäste unter.[42] Eigentlich nur der zur avignonesischen Obödienz zählende „Gegenpapst" Clemens VII. hat sich häufiger in Châteauneuf selbst aufgehalten und deshalb auch den weiteren Ausbau der Burg von 1385 bis 1387 vorangetrieben.[43]

Über die Hofhaltung der Päpste in Avignon, ihre Einnahmen und Ausgaben und ihr Finanzsystem sind wir insgesamt sehr gut unterrichtet, denn die Akten dieser Zeit haben sich in einer für eine mittelalterliche Institution einmaligen Weise im päpstlichen Archiv erhalten. Über die Zahl der Köche, die Bäcker, die Saalmeister und Hüter der Lebensmittelvorräte, die Mundschenken und ihre Weineinkäufe sind wir bestens informiert und es gibt interessante wirtschafts- und kulturhistorische Untersuchungen dazu, was aber unser Thema hier sprengen würde.[44] Erkennbar ist dabei freilich

Abb. 8: Traditionsetikett für den „Clos des Papes" (Sammlung Wangler)

deutlich, dass man am päpstlichen Hof über die Rhône-Weine hinaus solche aus Burgund stellte.[45] Das päpstliche Weinamt unterschied in seiner Buchführung drei Sorten von Wein: den *vinum ordinarium patrie* – also die Rhône-Weine – die Burgunder und die Muskateller.[46] Ob diese freilich aus Lunel stammten, ein Ort südlich von Nîmes, nach dem eine ausgezeichnete Muskatellerrebe benannt ist,[47] und wo die päpstliche Kammer wiederholt Weine kaufte[48] oder aus Beaumes-de-Venise, das zum päpstlichen Territorium gehörte und wo der Muskatelleranbau ebenfalls klassisch ist, muss offen bleiben; Quellennachweise dafür fehlen.[49] Es gilt unbedingt, was Stefan Weiß in seiner tiefschürfenden Studie über die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln in einer Anmerkung feststellt: „Hier und in vielen anderen Fällen werden Weinkenner bemerken, dass an den genannten Orten auch heute gute Weine produziert werden. Daraus aber eine Kontinuität vom 14. zum 20. Jahrhundert abzuleiten, wäre voreilig: der Weinbau gerade in der Provence war mehrfach katastrophalen Einbrüchen

(Reblausbefall u. a.) ausgesetzt, die einen völligen Neubeginn nötig machten."[50] Für die weitere Geschichte ist dies – nicht nur an der Rhône – unbedingt zu beachten.

Was den Weinbau in Châteauneuf anbelangt, so wird er zur päpstlichen Zeit auf der Basis von Steuerlisten des Jahres 1344 auf wenigstens 285 Hektar berechnet, was etwa 45 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche ausmachte, an der allerdings 85 Prozent der Einwohner des Örtchens Anteil hatten. Die Weinbaufläche vergrößerte sich bis Anfang des 16. Jahrhunderts auf etwa 350 Hektar, ging dann aber deutlich zurück; 1616 waren es nur noch 97 Hektar. Erst ab dem 17. Jahrhundert nahm sie dann wieder zu. Insbesondere im 18. Jahrhundert kam es zu einer gesteigerten Nachfrage nach Rhône-Weinen, vor allem in Paris, und auch der englische Markt wurde erschlossen, nachdem 1681 der *Canal du Midi* fertiggestellt war, mittels dessen man über die Garonne Bordeaux erreichen konnte, das damit, neben Marseille, auch zum Exporthafen für Rhône-Weine wurde.[51] Um 1800 erreichte man in Châteauneuf einen vorläufigen Höchststand der Rebfläche mit 668 Hektar[52] und der Wein, erzeugt aus alten autochthonen Reben wie „neuen aus Spanien", erfreute sich hoher Reputation.[53] Die „neuen" spanischen Rebsorten waren Garnacha (Grenache), Cariñena (Carignan) und Monastrel (Mourvèdre), die noch im 18. Jahrhundert dort heimisch geworden waren, sodass sich das heutige Geschmacksbild der Weine von Châteauneuf den Verbesserungen im Rebanbau noch der vorrevolutionären Zeit verdankt.

III.

Die neue Zeit, das 19. Jahrhundert, bedeutet allerdings überall in Europa für den Weinbau zunächst einmal jene Katastrophe, auf die schon kurz angespielt wurde: die Einschleppung der Reblaus und ihre verheerende Wirkung, die allerdings zur Voraussetzung für einen Neubeginn wurde, und zwar weinbaulich wie weinrechtlich.

Die Reblaus kam in Châteauneuf im Jahre 1866 an. Infolgedessen schrumpfte dort die Rebfläche auf 200 Hektar im Jahre 1880, als die Aufrebung mit amerikanischen Unterlagsreben begann. 1890 waren

es wieder 500 Hektar, 1900 sogar 750 Hektar.[54] Mit der Rekonstruktion der Rebflächen waren die Probleme freilich keineswegs gelöst. Die Folgen der Reblauskatastrophe waren vielfältig; insbesondere waren es drei Komplexe: Zum einen entstanden in Reaktion auf den zeitweise fast völligen Ausfall vieler klassischer, von der Reblaus betroffener Weinbauregionen neue Rebflächen in Sizilien, Süditalien, Spanien, in der ungarischen Tiefebene, im Languedoc und – für Frankreich besonders bedeutsam – in dem von den Franzosen zwischen 1830 und 1847 eroberten Algerien. Es kam zu einer Weinschwemme und zum Preisverfall.[55] Mit Hilfe von Weinen aus diesen Gegenden blühten zum anderen in den klassischen Regionen massenhaft Weinfälschungen, denn dort versuchte man so, um Marktanteile kämpfend, das, was wegen der Reblaus an Ertrag ausfiel, durch Panscherei zu ersetzen. Und viel Wein aus Châteauneuf-du-Pape wanderte auch in die Rotweine Burgunds[56] oder wurde sogar als Burgunder, selbst als Bordeaux verkauft, was – nebenbei bemerkt – noch lange, bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg dauerte (Abb. 9–11). Drittens aber erfolgte das Aufreben häufig mit

Abb. 9: Historisches Etikett, wohl 1. Hälfte des 20. Jh. (Sammlung Wangler)

Abb. 10: Historisches Etikett für den Jahrgang 1939, Druck wohl nach 1945 (Sammlung Wangler)

amerikanischen Hybriden[57], also wurzelechten Direktträgern, die zwar resistent gegen die Reblaus und teilweise auch gegen den echten wie falschen Mehltau sind, aber nicht direkt von der *Vitis vinifera* abstammen, sondern mehrheitlich mit der *Vitis labrusca*[58] verwandt sind. Deren Synonym „Foxgrape" benennt das Problem, das viele Hybridsorten haben: Die aus ihnen gewonnenen Weine haben nur geringe Qualität und häufig neben einem künstlichen Erdbeerton einen „Fuchston".[59] Was das ist, sagt der Schwabe sehr viel direkter: „Katzeseicher" (Katzenurin).

Den entstandenen Problemen versuchte die Regierung der Dritten Französischen Republik (1870–1940) auf verschiedenen Ebenen und auf unterschiedlichste Weise zu begegnen. Anders als in Deutschland, wo ebenfalls Weinfälschungen den Anlass zur Gesetzgebung im Weinbereich ab 1892 boten[60], kam es in Frankreich aber nicht zu einem eigenen, systematischen Weingesetz. Die Regierung arbeitete vielmehr mit einer Vielzahl von gesetzlichen Bestimmun-

Abb. 11: Historisches Etikett, wohl 50er Jahre des 20. Jh. (Sammlung Wangler)

gen und Dekreten, die später zur besseren Handhabung in einem „Code du Vin" zusammengefasst wurden.[61] 1890 waren bereits Kunstweine verboten worden.[62] 1903 wurde vorgeschrieben, dass jeder, der Zucker kaufen wollte, um Most zu verbessern, den kommunalen Behörden Angaben zu machen hatte über die Menge der von ihm geernteten Trauben oder des Mostes, der für die Zuckerung vorgesehen war, sowie über die Rebsorten. Im Fall von Hybriden war das Pflanzjahr anzugeben. Ein Aufkäufer von Trauben, der diese selbst weiterverarbeiten wollte, musste sich die entsprechenden Erklärungen des Erzeugers von den kommunalen Behörden bestätigen lassen und zusätzlich die Zahl der Familienangehörigen und des im Hause ernährten Personals einschließlich der Angehörigen und den privaten Zuckerverbrauch angeben. Die Mostzuckerung selbst konnte überwacht werden.[63] 1907 wurden diese Vorschriften dahin gehend verschärft, dass nicht nur im Fall eines Zuckerkaufs, sondern generell nach jeder Lese auf dem Rathaus die im Eigentum

befindliche und die abgeerntete Rebfläche und die Gesamtmenge des produzierten Weines anzumelden war, abzüglich des Haustrunks, getrennt nach Rot-, Rosé- und Weißwein, wobei die aus Hybriden gewonnenen Weine eigens auszuweisen waren, sowie im Fall des Verkaufs das Volumen bzw. Gewicht der frischen Trauben oder die Menge des Mostes. Zusätzlich waren die im Keller gelagerten Weinmengen aufzuführen.[64] Dies traf nun auch die südfranzösischen Winzer, die 1907 in großen Scharen dagegen protestiert hatten, dass man in den nördlicheren Weinbaugebieten den Most durch Zuckern, das Chaptalisieren, aufbesserte und diesen Zucker auch noch verbilligt kaufen konnte. „Was sie nicht zur Kenntnis nehmen wollten (und auch nicht verstanden)", schreibt Hugh Johnson in seiner Weingeschichte, „war, dass sie selbst das Problem verschlimmerten, indem sie starken algerischen Wein importierten und mit den dünnen Erzeugnissen ihrer auf übermäßig hohen Ertrag getrimmten Reben verschnitten."[65] Tendenz der Vorschriften von 1907 demgegenüber ist klar: Es sollte unmöglich werden, durch Verschnitt mit Weinen aus anderen Anbaugebieten mehr Wein zu verkaufen, als man selbst erzeugt hatte. Es waren wichtige Schritte in Richtung von „Naturweinen" nachweisbarer Herkunft, doch es mangelte an der geeigneten Kontrolle.

Bereits 1905 hatte man ein *Loi sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles* erlassen, also ein „Gesetz zur Unterdrückung von Betrug beim Verkauf von Waren und von Fälschungen von Nahrungsmitteln und agrarischen Produkten". Es stellte eine Täuschung über die Natur, die substanziellen Qualitäten, die Zusammensetzung und den zweckdienlichen Inhalt von Waren unter Strafe, über ihre Art und – das ist besonders wichtig – auch ihre Herkunft, sei es nach Konvention oder nach Brauch, sowie die fälschliche Bezeichnung von Art oder Herkunft. Auch der Versuch wurde strafbar.[66] Das ist vergleichbar mit dem den deutschen Weingesetzen vorausgehenden Reichsgesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen von 1879, das sich, wie frühe Kommentatoren bereits erkannten, soweit es für den „Verkehr mit Wein" in Betracht kam, „dieser Aufgabe allein nicht gewachsen"

erwies, weil es auf dieser gesetzlichen Basis in der Frage, ob es sich um eine verbotene Nachahmung oder Verfälschung handele, nur zu Einzelfallentscheidungen kommen konnte.[67]

Was die Herkunft von Weinen und ihre Bezeichnung anbetrifft, wurden erste allgemeinere Regelungen in Frankreich in den Jahren 1908 und 1909 geschaffen. 1908 erfolgte per Dekret eine „Bestandsaufnahme der Territorien, die die Bezeichnung ‚Champagne' führen dürfen"[68], 1909 eine solche Zusammenstellung für Banyuls (einen roten Dessertwein aus dem Roussillon), für die „Clairette-de-Die" (einen süßlichen, südfranzösischen Schaumwein mit hohem Muskatelleranteil) und für Bordeaux.[69] Dies war zunächst einmal aber eine bloße Zusammenstellung der Kommunen, die zu den dadurch definierten Appellationen zu zählen seien. Genauere Vorschriften zu den Produktionsmethoden und zur Bezeichnung des Champagners und ihrer Kontrolle erfolgten erst später durch ein Gesetz von 1919[70], das bereits im Zusammenhang der in diesem Jahr geschaffenen Regelungen zur Bezeichnung der „Appellation contrôlée" steht. Von besonderer Bedeutung ist, dass die das Champagner-Reglement kontrollierende Kommission eine 1935 vom Staat geschaffene halbautonome Körperschaft des öffentlichen Rechts ist[71], das heutige *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*. Den Weg, die Appellationen per Gesetz zu umschreiben, die Anbau- und Produktionsbedingungen gesetzlich zu definieren und zur Überwachung eine Vielzahl Körperschaften öffentlichen Rechts ins Leben zu rufen wie in der Champagne, hat man aber für andere Weinbaugebiete nach dem Ersten Weltkrieg nicht weiter beschritten.

Mit dem 1919 geschaffenen Gesetz zur Einführung der *Appellations d'origine*, das in Teilen noch heute gültig ist[72], wurde das Verfahren auf eine privatrechtliche Basis gestellt. Man betrachtete die damit verbundenen Produktions- und Bezeichnungsrechte als kollektives Eigentum der Weingutsbesitzer und für die Umschreibung und rechtliche Definition der Appellationen wurden die Zivilgerichte zuständig, die von jedem dazu angerufen werden konnten, der ein Interesse nachweisen konnte.[73] Das setzte das Bestehen von Vereinigungen oder Syndikaten von Winzern voraus bzw. begünstigte deren Gründung. Die erste dieser Vereinigungen war 1885 in

Abb. 12: Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié

Saint-Emilion in Bordeaux entstanden[74], es folgten weitere 1900 in Chablis und 1901 im Médoc.[75] In Châteauneuf-du-Pape wurde 1894 ein erstes *Syndicat viticole* von etwa einhundert Winzern ins Leben gerufen, hatte aber nur kurzen Bestand. 1905 wurde von 34 Winzern eine neue Vereinigung gegründet.[76] Dieses Syndikat wird im Folgenden wichtig werden.

Das juristische Problem der Definition der Appellationen war, dass das Gesetz von 1919 in einem entscheidenden Punkt ungenau war: Bezeichnungsrechtlich entscheidend waren die Herkunft *oder* die Herstellung nach lokalem, ehrlichem und konstantem Brauch. Dieses *oder* wurde von den Gerichten häufig so ausgelegt, dass der geographische Aspekt der entscheidende sei, Fragen der Tradition wie die Erzeugung aus herkömmlichen Rebsorten blieben als wesentliche Charakteristika einer Appellation untergeordnet.[77]

1924 wandte sich das *Syndicat des Propriétaires-Viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape pour la Défense de l'Appellation d'Origine*, beraten von einem seiner Mitglieder, dem Winzer und Juristen Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié (1890–1967)[78] (Abb. 12), dem Besitzer von Château Fortia[79] (Abb. 13), mit einer Feststellungsklage (*contestation*) an das Gericht von Orange, um sich bescheinigen zu lassen, dass nicht allein die geographische Umschreibung, sondern

Abb. 13: Etikett von Château Fortia für den Jahrgang 1983 (Sammlung Pitzer)

auch die Produktionsbedingungen für Weine aus Châteauneuf-du-Pape grundlegend seien. Der Prozess[80] zog sich mit verschiedenen Gutachten bis 1929 hin und erst in der Berufung vor dem Kassationsgericht in Avignon bekam das Syndikat recht: Die Definition der Appellation Châteauneuf-du-Pape umfasste fortan neben der geographischen Umschreibung eine Liste der zugelassenen Rebsorten, Vorschriften zum Rebschnitt, die Bestimmung eines Mindestalkoholgehaltes und das Verbot der Zuckerung und der Bewässerung der Rebanlagen.[81]

Mit dem Urteil war eine entscheidende Vorarbeit geleistet, als sich 1935 die französische Weinbaupolitik nochmals änderte. Die Definition der *Appellations d'origine contrôlées* ging per Gesetz an ein neu geschaffenes Institut zivilen Rechts über, zunächst „*Comité national des appellations d'origine*" (CNAO) genannt, dass durch Gesetz die Aufgabe erhielt, auf Vorschlag von interessierten Syndikaten die Bedingungen zu definieren, unter denen in einer Appellation Weine zu erzeugen seien. Sie sollten neben der Produktionszone die Rebsorten, den Hektarhöchstertrag und den Mindestalkoholgehalt

des Weines ohne jede Anreicherung mit Zucker enthalten sowie die anderen Verfahrensweisen des Anbaus oder der Kellertechnik. Darüber hinaus bekam das CNAO die Aufgabe übertragen, für den Schutz der Appellationen im In- und Ausland zu sorgen. Dazu konnte es Agenten zur Unterdrückung von Fälschungen beauftragen, die die Ernten kontrollieren konnten, und es hatte der Regierung zu berichten, wie die Interessen der Weinproduzenten im internationalen Handel geschützt würden. Außerdem musste es einen Delegierten beim *Comité national de propagande du vin* stellen.[82]

Das Syndikat von Châteauneuf-du-Pape, das über den Baron Le Roy gute Kontakte zum Parlament und zur Regierung verfügte, war schnell mit seinem Antrag beim CNAO und konnte die Regelungen für seine Appellation vorlegen, welche erst vor Kurzem per Gerichtsurteil erstritten worden waren. Sie galten schlechthin als vorbildlich für die künftigen Regelungen.[83] Und so gehörte die *Appellation d'origine contrôlée* „Châteauneuf-du-Pape" bereits im Mai 1936 zu den sechs ersten durch den Staatpräsidenten per Dekret errichteten (vgl. Quellenanhang, Dokument 1). Die anderen waren Tavel, Arbois im Jura, die dem Bordeauxgebiet benachbarte Appellation Montbazillac mit ihren feinen Dessertweinen, sowie Cassis und Cognac. Aus den Errichtungsdekreten[84] geht dabei eindeutig hervor, dass das Muster die Bestimmungen von Châteauneuf-du-Pape waren[85]; was die Regelungsdichte anbelangt, blieben die anderen Appellationen dennoch hinter Châteauneuf zurück, so z. B. bei den Vorschriften über die selektive Lese, den Grenzwert bei der flüchtigen Säure oder die Bewässerung.[86] Nach diesem Startschuss wurden dann im Laufe des Jahres 1936 noch 75 weitere Appellationen definiert, die meisten in Burgund, dem Beaujolais und dem Bordelais.[87]

Mit dem Erlass des Dekrets war freilich nur die Grundlage für die Verbesserung der Weine und einer erfolgreicheren Vermarktung geschaffen. Die Realität sah zunächst anders aus. Ein öffentlich überall angeschlagenes Plakat aus dem Jahr 1937 (Quellenanhang, Dokument 2) zeigt, wo die Probleme lagen: der kurze, qualitätsorientierte Schnitt der Reben musste allgemein durchgesetzt werden, die selektive Lese war nicht überall garantiert, besonders wohl beim Verkauf des Leseguts, es gab folglich eine Reihe zu dünner Weine

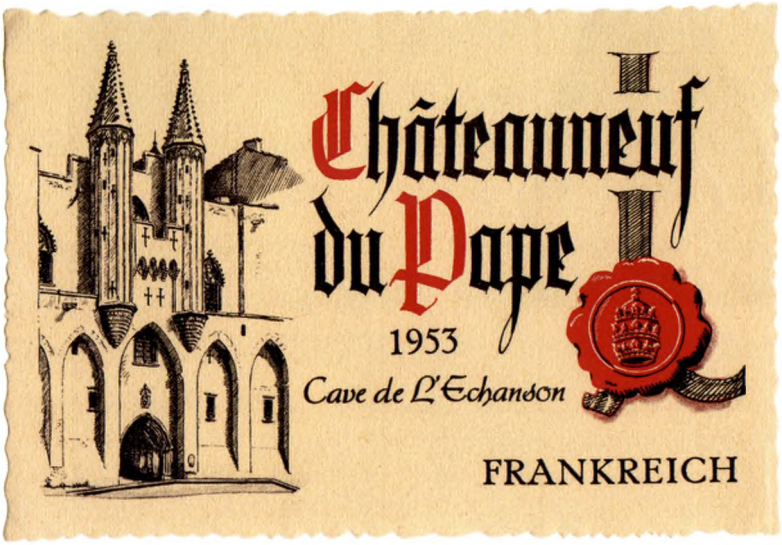

Abb. 14: Historisches Etikett für den Jahrgang 1953, Druck wohl wenig später (Sammlung Wangler)

und bei der Erklärung der Erntemengen wurden Toleranzen so ausgenutzt, dass mehr Wein schien produziert worden zu sein, als dies möglich war; dies ermöglichte natürlich weiterhin Fälschungen bzw. Panscherei. Noch nach dem Zweiten Weltkrieg waren Châteauneuf-du-Pape-Weine ohne AOC im Handel (Abb. 14). Der Krieg bremste die Bemühungen um die Festigung der Appellation. Châteauneuf-du-Pape gehörte zwar, anders als die Champagne, das Bordelais und nördliche Burgund, zunächst nicht zur deutschen Besatzungszone, aber von 1942 bis 1943 zu der links der Rhône gelegenen Zone der Italiener, bis es dann auch in Südfrankreich zur deutschen Okkupation kam.[88]

Betrachtet man die Entwicklung nach dem Krieg, so zeigt ein Vergleich zwischen dem Châteauneuf-du-Pape-Dekret von 1936 und seiner letzten Fassung von 1992/93, dass zwar einige Artikel umgestellt wurden, aber alle wesentlichen Bestimmungen des ersten Dekrets erhalten blieben, teilweise indem sie spezifiziert wurden. Neu ist im Vergleich eine Vorschrift, welche die Hybriden ganz zu

Abb. 15: Flasche des Syndicat intercommunal de défense viticole et de l'appellation d'origine contrôlée «Châteauneuf-du-Pape», sog. Mitrale

unterdrücken beabsichtigt. Dieser Nachtrag (Art. 1bis) scheint nötig geworden zu sein, obwohl Hybriden bereits durch ein Dekret von 1935 verboten worden waren.[89] Der zulässige Hektarhöchstertrag wurde von 36 hl/ha (1936) auf 35 ha/hl (1974) herabgesetzt (Art. 7, früher Art. 4). Die Vorschriften zur Reberziehung sind im Vergleich deutlich spezifiziert (Art. 3), was die Forschung auf diesem Gebiet widerspiegelt. Für den Mindestmostzuckergehalt (also die Oechslegrade) finden sich in der jüngeren Fassung getrennte Angaben zu den roten und weißen Gewächsen (Art. 5, früher Art. 3), der maximal zulässige Gehalt an flüchtigen Säuren ist herabgesetzt von 1 g/l auf 0,9 g/l (Art. 6), während der zulässige Ertrag junger Reben im ersten Ertragsjahr von 39 auf 42 hl/ha heraufgesetzt wurde (Art. 7, zuvor Art. 4). Gänzlich neu ist gegenüber der Fassung des Dekrets von 1936 die Erwähnung der eigens für die Appellation 1939 eingeführten Flasche (Art. 10).

Über die Nutzung dieser Flasche hat es von 1996 bis 2004 eine durch zwei Instanzen geführte Auseinandersetzung gegeben, welche in der französischen Presse ihren Niederschlag als *Guerre des bouteilles* (Krieg der Flaschen) fand.[90] 1960 wurde neben dem hergebrachten *Syndicat des propriétaires viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape*, dessen Mitglieder alle ihren Sitz im Appellationsgebiet von Châteauneuf-du-Pape haben, eine zweite Schutzvereinigung gegründet, das *Syndicat intercommunal de défense viticole et de l'appellation d'origine contrôlée «Châteauneuf-du-Pape»*.[91] Es schließt die Erzeuger zusammen, die zwar Rebflächen innerhalb der Appellation besitzen, aber

Abb. 16: Jüngste der Flaschen für Weine der AOC/AOP Châteauneuf-du-Pape

ihren Sitz anderorts. Zusammen produzieren die Mitglieder dieses Syndikats etwas mehr als die Hälfte der Weine der Appellation. Bis Ende 1995 bildeten beide Syndikate einen Verband und nutzten auch die traditionelle Flasche. Dann aber zerstritt man sich über verschiedene Punkte, was zum Austritt des *Syndicat intercommunal* aus dem gemeinsamen Verband führte. Anfang 1996 stellte das hergebrachte Syndikat einen Antrags aus Markenschutz für die traditionelle Flasche, den es auch erhielt, und verlangte vom *Syndicat intercommunale* für die Weiternutzung der Flasche den Abschluss eines Lizenzvertrags und entsprechende Lizenzgebühren. Die darauf folgenden Prozesse konzentrierten sich auf die juristisch schwierige Frage, ob eine Appellation in ein Markenzeichen integriert werden könne oder als kollektives Eigentum der Erzeuger sich dem entzöge, bzw. ob die traditionelle Flasche eine Art Kunstwerk sei, welches das hergebrachte Syndikat seinerzeit in Auftrag gegeben habe und nun als Muster besäße. Letzteres wurde durch den Kassationsgerichtshof in Nîmes am 16. April 2002 bejaht.[92] Die Folge war, dass sich das *Syndicat intercommunale* eine eigene Flasche schuf, die eine Mitra statt der päpstlichen Tiara zeigt (Abb. 15). Nachdem Papst Paul VI. diese 1964 abgelegt hat, war sie ja ohnehin nicht mehr in Gebrauch. Der „Flaschenkrieg" hat allerdings dazu geführt, dass es inzwischen eine Reihe anderer Flaschen für Châteauneuf-du-Pape-Weine gibt; z. B. auch eine, welche Handelshäuser benutzen, die solche Weine nur abfüllen (Abb. 16). Insgesamt sind der „Flaschenkrieg" und sein Ausgang der Startschuss zur Entstehung zahlreicher Flaschen mit

eigenem aufgeprägtem Emblem für die Appellation am Flaschenhals gewesen, sodass auch hier Châteauneuf-du-Pape eine Vorreiterrolle zukommt.

Die ihm vom Gesetz schon 1935 zugedachte Aufgabe, die Appellation auch im Ausland zu schützen[93] hat das hergebrachte Syndikat von Châteauneuf-du-Pape zunächst recht wenig wirkungsvoll wahrgenommen bzw. wahrnehmen können. Es gab noch lange zahlreiche Abfüllungen im Ausland, die ohne die obligatorische Angabe „Appellation contrôlée" erfolgten und dementsprechend natürlich Fragen hinsichtlich der Herkunft der so etikettierten Weine aufwerfen (Abb. 8–11 und 14).

Anders als das auch geldlich für jeden Prozess gerüstete Champagner-Syndikat wurde das Syndikat von Chateauneuf erst in jüngster Zeit aktiver. Es versuchte in den U.S.A. der in Burgund ansässigen Kellerei Pasquier Des Vignes, einem Mitglied des *Syndicat intercommunal*, zu untersagen, Côtes-du-Rhône-Weine mit dem Markennamen „Chemin des Papes" wegen der Verwechslungsgefahr mit einem Châteauneuf-du-Pape zu vertreiben. Die Richter des United States Patent and Trademark Office haben eine solche Verwechslungsgefahr aber verneint; gemeinsam sei hier nur das Wort Papst.[94]

Sechzig Jahre lang war die AOC, die *Appellation d'origine contrôlée* das Kürzel für die kontrollierte Herkunft von französischen Weinen. Diese Angabe wird aber mit dem Jahr 2016 verschwinden und im Zuge der Vereinheitlichung des europäischen Marktes durch die *„Appellation d'origine protégée"* (AOP) ersetzt, die „geschützte Ursprungsbezeichnung" (g. U.), die ja nicht nur die Ursprungsbezeichnung von Weinen schützt, sondern auch von Käsen, Früchten, Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchten u. a. In Frankreich gab es dabei für die Deklaration von Weinen eine Übergangszeit, in der eine Wahlmöglichkeit bestand; diese ist mit dem 1. Januar 2016 abgelaufen. Rechtlich ändert sich freilich nichts: Sämtliche AOC-Regelungen wurden überführt. Dabei wurde aus dem, was zunächst das CNAO und dann das INAO gewesen war, das *Institut national de l'origine et de la qualité*. Es ist inzwischen in Frankreich auch für all die anderen Produkte zuständig, die eine AOP führen dürfen. Im Weinbereich wurden als Voraussetzung für den Übergang von der AOC zur AOP

die „Pflichtenhefte" geschaffen, welche das EG-Recht reflektieren. In dem für Châteauneuf-du-Pape gültigen sind u. a. die Vorschriften zur geografischen Abgrenzung deutlicher, die Bedeckung des Bodens mit Folien und die Behandlung der Weine mit Holzspänen wurde verboten, die Lese von Hand vorgeschrieben, es finden sich Ausführungen zur Geologie und zu den klimatischen Bedingungen sowie auch zur Geschichte des Weinbaus in der Appellation und eine ausführliche Darlegung der Kontrollmechanismen. Das Ur-Muster, dem das Pflichtenheft mit seinen Vorschriften folgt und das sich auch in den weinrechtlichen Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft findet, ist zweifelsfrei die *Appellation d'origine contrôlée* für Weine und damit das Vorbild, das die Winzer von Châteauneuf-du-Pape nach dem gewonnenen Prozess von 1929 dafür im Jahre 1936 durch vor Ort geschaffene Regelungen bereit hielten. Und da sich mit den Weinrechts-Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft im Prinzip die „romanischen" Rechtsvorstellungen durchgesetzt haben[95], ist das, was damals in Châteauneuf-du-Pape seine Ausprägung erfuhr, europaweites Vorbild geworden.

Anmerkungen

1 Zahlen nach Les Vins de la Valée du Rhône. Chiffres clés 2015, hg. von Inter Rhône. Interprofession des vins A.O.C. Côtes du Rhône & Vallée du Rhône, 5 (im Internet abrufbar unter http://www.syndicat-cotesdurhone.com/statistiques-27-page.html).

2 Zahlen nach den Angaben des Rheinhessenwein e.V.: http://www.rheinhessen.de/jahrgaenge

3 Zahlen nach Chiffres clés 2015, 8

4 Abrufbar unter www.chateauneuf.dk/en/production/AOPINAO.pdf

5 Amtsblatt der Europäischen Union vom 6.6.2008, L 148/1–61.

6 Amtsblatt der Europäischen Union vom 24.7.2009, L 193/60–139.

7 Abrufbar unter http://www.inao.gouv.fr/show_texte/273 ; die Weinproduktion nach diesen Vorschriften findet sich detailliert beschrieben bei M. Dovaz, Châteauneuf-du-Pape, Boulogne 1992, 33–72 und O. Amore, La viticulture pontificale à Châteauneuf-du-Pape, Diss. pharm. Marseille 1993, 12–44.

8 Die *Fédération* stellt rechtlich eine „interessierte Gruppe von Erzeugern" dar, eine jener in Frankreich überall anzutreffenden Erzeugerzusammenschlüsse bzw. Schutzkonsortien. – An einem solchen Zusammenschluss hat es, wenn man der Kritik am Kölner Urteil im Fall der neuen geschützten geografischen Angaben im „Winniger Uhlen" an der Mosel folgt, bei der Antragstellung gefehlt: vgl. V. Schoene, „Uhlen" – Eine kritikwürdige Entscheidung, in Zschr. für das gesamte Lebensmittelrecht 42 (2015), 236–252.

9 Vgl. D. Dippel, Das Weinlexikon. Die Weine der Welt, Frankfurt 1989, 89f; zu den in Châteauneuf-du-Pape gebräuchlichen Gärverfahren: Amore, Viticulture, 40–44.

10 J. Ch. Schedel, Neues und vollständiges Handbuch für Weinhändler, Kommissionaire, Speditörs und alle Weinliebhaber überhaupt, Leipzig 1790, 266 gibt an, Rapéwein sei „auf die Trestern aufgegossen und wieder abgezogen". Dies kann hier aber nicht zutreffen.

11 H. Johnson, Der große Johnson, die Enzyklopädie der Weine, Weinbaugebiete und Weinerzeuger der Welt, Bern – Stuttgart[11]1997, 219.

12 Alte dt. Übers.: Der Weintraktat des Arnoldus de Villa Nova (Wien, Johann Singriener, 1532). In Faksimile hrsg. und mit einem Vorwort versehen v. L. Hampe, Stuttgart 1956; die frz. Übers: Arnaud de Villeneuve, Tractatus de Vinis, adapté par Y. Laisné et D. Blanc, traduit par C. Lonchambon, Éd. Conseil Général de Vaucluse, Avignon 1999, ist etwas unkritisch.

13 Vgl. R. Bailly, Histoire du vin en Vaucluse. Les Domaines vinicoles historiques, Avignon 1972, 51.

14 So irrtümlich J.-C. Portes, Châteauneuf-du-Pape. Mémoire d'un village, Avignon 1993, 233.

15 Dies galt nicht nur für Deutschland, vgl. W. F. Daems, Die Clareit- und Ypocrasrezepte in Thomas van der Noots ‚Notabel boecxken van cokeryen' (um 1510), in: Fachliteratur des Mittelalters. Fschr. G. Eis, hrsg. v. G. Keil u. a., Stuttgart 1968, 205–224, sondern auch für den päpstlichen Hof in Avignon, vgl. St. Weiß, Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316–1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes, Berlin 2002, 216.

16 Vgl. ebd. 371. Sie wurden auch bei Armenspeisungen gereicht (ebd. 222; 224) und an Bauleute ausgeschenkt (ebd. 377).

17 Vgl. ebd. 382 f.

18 Vgl. Y. Renouard, La consommation des grands vins de Bourbonnais et de Bourgogne à la Cours pontificale d'Avignon, in: Ders. Études d'histoire médiévale 1, Paris 1968, 249–256.

19 Vgl. R. Dion, Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle, Paris 1959 [Nachdr. Paris 1991], 329

20 Vgl. den Katalog der italienischen Weine, der im Auftrag des Papstes erstellt wurde: G. Ferraro (Hrsg.), I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio, Roma 1890.

21 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 24f und M. Hayez, Art. Comtat Venaissin, in Lex. des Mittelalters 3 (Stuttgart 1986) 107f sowie Weiß, Versorgung, 108–111.

22 Vgl. ebd. 309.

23 Vgl. ebd. 104.

24 Gute Übersicht zur Papstgeschichte des ganzen Zeitraums bei J. Gelmi, Die Päpste in Lebensbildern, Graz – Wien – Köln ²1989, 140–157.

25 Vgl. A. F. Jöcher, Vollständiges Lexikon der Waarenkunde 1, Quedlinburg 1839, 315; das Lexikon scheint mir, was seine Weinartikel anbetrifft, in vielfacher Weise abhängig von Schedel, Handbuch.

26 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 21f.

27 Zur Geschichte dieses – nach wie vor – bedeutenden Weinguts vgl. J.-C. Portes, Château La Nerthe. Cinq siècles d'histoire, Le Pontet 2014, ders., Châteauneuf-du-Pape. Première AOC de France, Ligugé 2016, 20–28 und H. Karis, The Châteauneuf-du-Pape Wine Book, Roermond 2009, 340-343.

28 Dieses Gut bzw. diese Lage scheinen ihre Bedeutung eingebüßt zu haben. „Clos Saint Patrice" ist heute eine Marke, die für den Erzeugerbetrieb „Du Vieux Cyprès" in Châteauneuf-du-Pape eingetragen ist; gelegentlich tauchen im Handel so deklarierte Weine auf. In der Liste der Toponyme von Châteauneuf-du-Pape findet sich dieser Clos nicht: vgl. Karis, Châteauneuf Book, 69f..

29 Schedel, Handbuch, 289

30 Jedoch deutlich hinter dem Hermitage von der nördlichen Rhône: vgl. ebd. 289f.

31 Vgl. dazu meine Studie: Mönch, Wein und Etikett. Eine Kirchen- und Kulturgeschichte (Schr. zur Weingesch. 101), Wiesbaden 1991.

32 Vgl. Weiß, Versorgung, 99 Anm. 1.

33 Vgl. ebd. 293. Anders Portes, Châteauneuf,. Mémoire, 9, der angibt, Johannes XXII sei im August 1317 in Châteauneuf gewesen, vielleicht zum Beginn der Baumaßnahmen an der Burg, aber nichts von weiteren Aufenthalten weiß.

34 Vgl. Gelmi, Päpste, 146.

35 Vgl. Weiß, Versorgung, 111; 118.

36 Vgl. Bailly, Histoire, 61; Portes, Châteauneuf. Mémoire, 265.

37 Vgl. ebd. 528.

38 Vgl. ebd. 114.

39 J.-P. Saltarelli, Les vins des Papes d'Avignon, Les-Baux-de-Provence 2015, 40 gibt (mit unzureichendem Quellennachweis) weitere Neuanlagen von Rebflächen durch den Papst nach 1321 an und bringt sie in Zusammenhang mit dem „Clos du Papes".

40 Vgl. Karris, Châteauneuf-du-Pape, 197.

41 Vgl. Weiß, Versorgung, 112–114.

42 Vgl. ebd. 282f; 471.

43 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 30.

44 Zur Einführung vgl. B.-U. Hergemöller, Art. Kurie B. Avignonesische Kurie, in: Lex. des Mittelalters 5 (Stuttgart 1991), 1686–1688 sowie die genannte Studie von Weiß, Versorgung, passim.

45 Sie wurden selten gekauft, sondern waren häufig Geschenke: vgl. ebd. 368; 373; 379; 382; 386.

46 Vgl. ebd. 381.

47 Zum Muscat-Lunel vgl. K.M. Hoffmann, Traminer und Muskateller und ihre Weine (Schr. zur Weingesch. 63), Wiesbaden 1982, 25.

48 Vgl. Weiß, Versorgung, 369f; 375.

49 Vgl. Bailly, Histoire, 52.

50 Weiß, Versorgung, 370 Anm. 1.

51 Vgl. Dion, Histoire, 333–335 sowie H. Johnson, Von Dionysos bis Rothschild. Hugh Johnsons Weingeschichte, Bern – Stuttgart, 299.

52 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 227–229.

53 Bailly, Histoire, 64 mit Angaben aus der Weinliteratur der Jahre 1808 bis 1822.

54 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 240.

55 Eine Übersicht über die Zeitumstände bei Johnson, Weingeschichte, 436–439 sowie D. Denis, Eléments pour une histoire du droit de la vigne et du vin, in: Revue de droit rural No. 238 (1995) 529–544, hier: 541–544 und N. Olszak, Droit des appellations d'origine et indications de provenance, London – Paris – New York 2001, 6–24

56 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 243.

57 Vgl. K. Bauer u. a., Weinbau, Wien ^{9}2013, 61.

58 Vgl. H. Ambrosi u. a., Farbatlas Rebsorten. 300 Sorten und ihre Weine, Stuttgart 1994, 39.

59 Vgl. z. B. die Isabellatraube: ebd. 146.

60 Vgl. die kurze Geschichte der deutschen Weingesetzgebung in: A Günther – R. Marschner, Weingesetz vom 7. April 1909, Berlin 1910, XIII–XXIV.

61 Ich zitiere im Folgenden nach: Code du Vin, Montpellier ^{11}1952.

62 Vgl. ebd. 83: Art. 172.

63 Vgl. ebd. 63–65: Art. 129–132.

64 Vgl. ebd. 17: Art. 12.

65 Johnson, Weingeschichte, 438.

66 Vgl. J.-M. Bagnol, Aux origines de la mise en place du CNAO: trente années de lutte pour les élus du vin, in: S. Wolikow – F. Humbert, Une histoire des vins et des produits d'AOC, Dijon 2015, 29–40, hier 30 und D. Denis, La vigne et le vin – régime juridique, Paris 1989, 92 f.

67 Günther – Marschner, Weingesetz, XIII.

68 Code du Vin, 28–30: Art 39.

69 Ebd. 30-32: Art. 40.

70 Ebd. 72–76: Art. 152–157; das Gesetz ist durch verschiedene Dekrete bis 1938 ergänzt worden.

71 Vgl. ebd. 76–78: Art. 159 f.

72 Vgl. ebd. 27f: Art. 37 f.

73 Vgl. Denis, vigne, 94; Olszak, Droit, 8; Bagnol, origines, 31–33.

74 Vgl. Olszak, Droit, 6.

75 Vgl. Johnson, Weingeschichte, 439.

76 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 242 f.

77 Vgl. dazu Bagnol, origines, 33 mit weiterer Lit. zur entsprechenden Rechtsprechung. Zur Kritik des Gesetzes vgl. bereits J. Capus, L'Evolution de la Législation sur les

18 Vgl. Y. Renouard, La consommation des grands vins de Bourbonnais et de Bourgogne à la Cours pontificale d'Avignon, in: Ders. Études d'histoire médiévale 1, Paris 1968, 249–256.

19 Vgl. R. Dion, Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle, Paris 1959 [Nachdr. Paris 1991], 329

20 Vgl. den Katalog der italienischen Weine, der im Auftrag des Papstes erstellt wurde: G. Ferraro (Hrsg.), I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio, Roma 1890.

21 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 24f und M. Hayez, Art. Comtat Venaissin, in Lex. des Mittelalters 3 (Stuttgart 1986) 107f sowie Weiß, Versorgung, 108–111.

22 Vgl. ebd. 309.

23 Vgl. ebd. 104.

24 Gute Übersicht zur Papstgeschichte des ganzen Zeitraums bei J. Gelmi, Die Päpste in Lebensbildern, Graz – Wien – Köln ²1989, 140–157.

25 Vgl. A. F. Jöcher, Vollständiges Lexikon der Waarenkunde 1, Quedlinburg 1839, 315; das Lexikon scheint mir, was seine Weinartikel anbetrifft, in vielfacher Weise abhängig von Schedel, Handbuch.

26 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 21 f.

27 Zur Geschichte dieses – nach wie vor – bedeutenden Weinguts vgl. J.-C. Portes, Château La Nerthe. Cinq siècles d'histoire, Le Pontet 2014, ders., Châteauneuf-du-Pape. Première AOC de France, Ligugé 2016, 20–28 und H. Karis, The Châteauneuf-du-Pape Wine Book, Roermond 2009, 340-343.

28 Dieses Gut bzw. diese Lage scheinen ihre Bedeutung eingebüßt zu haben. „Clos Saint Patrice" ist heute eine Marke, die für den Erzeugerbetrieb „Du Vieux Cyprès" in Châteauneuf-du-Pape eingetragen ist; gelegentlich tauchen im Handel so deklarierte Weine auf. In der Liste der Toponyme von Châteauneuf-du-Pape findet sich dieser Clos nicht: vgl. Karis, Châteauneuf Book, 69 f..

29 Schedel, Handbuch, 289

30 Jedoch deutlich hinter dem Hermitage von der nördlichen Rhône: vgl. ebd. 289 f.

31 Vgl. dazu meine Studie: Mönch, Wein und Etikett. Eine Kirchen- und Kulturgeschichte (Schr. zur Weingesch. 101), Wiesbaden 1991.

32 Vgl. Weiß, Versorgung, 99 Anm. 1.

33 Vgl. ebd. 293. Anders Portes, Châteauneuf,. Mémoire, 9, der angibt, Johannes XXII sei im August 1317 in Châteauneuf gewesen, vielleicht zum Beginn der Baumaßnahmen an der Burg, aber nichts von weiteren Aufenthalten weiß.

34 Vgl. Gelmi, Päpste, 146.

35 Vgl. Weiß, Versorgung, 111; 118.

36 Vgl. Bailly, Histoire, 61; Portes, Châteauneuf. Mémoire, 265.

37 Vgl. ebd. 528.

38 Vgl. ebd. 114.

39 J.-P. Saltarelli, Les vins des Papes d'Avignon, Les-Baux-de-Provence 2015, 40 gibt (mit unzureichendem Quellennachweis) weitere Neuanlagen von Rebflächen durch den Papst nach 1321 an und bringt sie in Zusammenhang mit dem „Clos du Papes".

40 Vgl. Karris, Châteauneuf-du-Pape, 197.

41 Vgl. Weiß, Versorgung, 112–114.

42 Vgl. ebd. 282f; 471.

43 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 30.

44 Zur Einführung vgl. B.-U. Hergemöller, Art. Kurie B. Avignonesische Kurie, in: Lex. des Mittelalters 5 (Stuttgart 1991), 1686–1688 sowie die genannte Studie von Weiß, Versorgung, passim.

45 Sie wurden selten gekauft, sondern waren häufig Geschenke: vgl. ebd. 368; 373; 379; 382; 386.

46 Vgl. ebd. 381.

47 Zum Muscat-Lunel vgl. K.M. Hoffmann, Traminer und Muskateller und ihre Weine (Schr. zur Weingesch. 63), Wiesbaden 1982, 25.

48 Vgl. Weiß, Versorgung, 369f; 375.

49 Vgl. Bailly, Histoire, 52.

50 Weiß, Versorgung, 370 Anm. 1.

51 Vgl. Dion, Histoire, 333–335 sowie H. Johnson, Von Dionysos bis Rothschild. Hugh Johnsons Weingeschichte, Bern – Stuttgart, 299.

52 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 227–229.

53 Bailly, Histoire, 64 mit Angaben aus der Weinliteratur der Jahre 1808 bis 1822.

54 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 240.

55 Eine Übersicht über die Zeitumstände bei Johnson, Weingeschichte, 436–439 sowie D. Denis, Eléments pour une histoire du droit de la vigne et du vin, in: Revue de droit rural No. 238 (1995) 529–544, hier: 541–544 und N. Olszak, Droit des appellations d'origine et indications de provenance, London – Paris – New York 2001, 6–24

56 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 243.

57 Vgl. K. Bauer u. a., Weinbau, Wien [9]2013, 61.

58 Vgl. H. Ambrosi u. a., Farbatlas Rebsorten. 300 Sorten und ihre Weine, Stuttgart 1994, 39.

59 Vgl. z. B. die Isabellatraube: ebd. 146.

60 Vgl. die kurze Geschichte der deutschen Weingesetzgebung in: A Günther – R. Marschner, Weingesetz vom 7. April 1909, Berlin 1910, XIII–XXIV.

61 Ich zitiere im Folgenden nach: Code du Vin, Montpellier [11]1952.

62 Vgl. ebd. 83: Art. 172.

63 Vgl. ebd. 63–65: Art. 129–132.

64 Vgl. ebd. 17: Art. 12.

65 Johnson, Weingeschichte, 438.

66 Vgl. J.-M. Bagnol, Aux origines de la mise en place du CNAO: trente années de lutte pour les élus du vin, in: S. Wolikow – F. Humbert, Une histoire des vins et des produits d'AOC, Dijon 2015, 29–40, hier 30 und D. Denis, La vigne et le vin – régime juridique, Paris 1989, 92 f.

67 Günther – Marschner, Weingesetz, XIII.

68 Code du Vin, 28–30: Art 39.

69 Ebd. 30-32: Art. 40.

70 Ebd. 72–76: Art. 152–157; das Gesetz ist durch verschiedene Dekrete bis 1938 ergänzt worden.

71 Vgl. ebd. 76–78: Art. 159 f.

72 Vgl. ebd. 27f: Art. 37 f.

73 Vgl. Denis, vigne, 94; Olszak, Droit, 8; Bagnol, origines, 31–33.

74 Vgl. Olszak, Droit, 6.

75 Vgl. Johnson, Weingeschichte, 439.

76 Vgl. Portes, Châteauneuf. Mémoire, 242 f.

77 Vgl. dazu Bagnol, origines, 33 mit weiterer Lit. zur entsprechenden Rechtsprechung. Zur Kritik des Gesetzes vgl. bereits J. Capus, L'Evolution de la Législation sur les

Appellations d'Origine. Genèse des Appellations Contrôlées, Paris 1947, in Auszügen greifbar unter http://www.cepdivin.org/articles/capus.html

78 Zu seiner überragenden Rolle vgl. Portes, Châteauneuf. AOC, 95–100.

79 Zu diesem Château vgl. Bailly, Histoire, 90f und Karis, Châteauneuf Book, 254–256.

80 Ausführlich dargestellt bei Portes, Châteauneuf. AOC, 100–120.

81 Vgl. F. Bal, Naissance des AOC. Trente ans de bagarre, in: La Vigne No. 288 (2016), 74.

82 Vgl. das entsprechende Gesetz von 1935 mit Ergänzungen von 1936 im Code du Vin, 21–27; 32 f.: Art. 22–36; 4245. Die Geschichte der Entstehung des CNAO ist ausführlich dargestellt bei F. Humbert, L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960. Genèse et évolutions du système des vins d'AOC, Diss. phil. Dijon 2011, 95–182 (im Internet greifbar: https://halshs.archives-ouvertes.fr/tel-01020855/document); vgl. außerdem Bagnol, origines, 34–40.

83 Vgl. ebd. 138.

84 Journal officiel de la République française 68 (1936) Nr. 117 (17. Mai), 1562–1567.

85 Der dem Dekret für Tavel vorangehende Rapport nimmt bereits auf die Bestimmungen für Châteauneuf-du-Pape Bezug: vgl. Portes, Châteauneuf. AOC, 127.

86 Vgl. die Übersicht ebd. 128.

87 Vgl. Bal, Naissance, 74.

88 Die Bücher von Portes, Chateauneuf. Mémoire und Portes, Châteauneuf. AOC geben zu dieser Zeit leider keine Auskunft. Für Burgund vgl. Ch. Lucand, Négoce des vins et propriété viticole en Bourgogne durant la Seconde Guerre mondiale, in: Ruralia. Revue de l'Association des ruralistes français 16/17 (2005): https://ruralia.revues.org/1079 und D. und P. Kladstrup, Wein und Krieg. Bordeaux, Champagner und die Schlacht um Frankreichs größten Reichtum, Stuttgart ²2002, 97–112.

89 Vgl. Code du Vin, 55f: Art. 95 f.

90 Vgl. F. Latrive in: Liberation vom 1. März 2003: http://www.liberation.fr/futurs/2003/03/01/guerre-des-bouteilles-a-chateauneuf_457317

91 Vgl. Karris, Wine Book, 111.

92 Vgl. das Urteil bei https://www.legifrance.gouv.fr/affichJuriJudi.do?idTexte=JURITEXT000007482411

93 Vgl. Code du Vin, 22: Art. 22d.

94 Vgl. das Urteil vom 14. Juni 2013: abrufbar unter http://ttabvue.uspto.gov/ttabvue/ttabvue-91179408-OPP-104.pdf

95 Die Schwierigkeiten, die sich dabei für das traditionelle deutsche Weinrecht ergeben, erläutert plastisch M. Mend, Etwas muss sich ändern! in: Rebe & Wein 70 (2017) Heft 2, 24 f.

Bildnachweise

Abb. 1: Comité de Promotion des Vins de Châteauneuf-du-Pape; Abb. 2: Syndicat des propriétaires viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape; Abb. 3: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Comtat_venaissin.png ; Abb. 4, 8–11 und 14: Sammlung Thomas Wangler, Ballrechten-Dottingen; Abb. 12: Archiv Château Fortia, Châteauneuf-du-Pape; Abb. 13: Sammlung Karlheinz Pitzer, Ingelheim; Abb. 15: Syndicat intercommunal de défense viticole et de l'appellation d'origine contrôlée «Châteauneuf-du-Pape»; alle weiteren Fotos vom Verfasser.

Dokument 1

Dekret zur Errichtung der Appellation „Châteauneuf-du-Pape“ vom 15. Mai 1935: Journal officiel de la République française 68 (1936) Nr. 117 (17. Mai), 5167:

Sur la proposition du ministre de l'agriculture,

Décrète:

Art. 1er – Seuls ont droit à l'appellation contrôlée Chateauneuf-du-Pape, les vins produits sur les parcelles des communes Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Sorgues, Courthézon et Orange situées sur sol miocène à l'exclusion de toutes celles reposant sur les alluvions mordernes du Rhône. Le perimètre de l'aire de production ainsi défini et tel qu'il a été tracé sur la carte d'état-major au 1/50.000e annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930 sera reporté sur le plan cadastral des communes intéressées par les experts désignés à cette époque par ce même tribunal ou en cas d'empêchement par ceux qui seront désignés à cet effet par le comité directeur du comité national des appellations d'origine.
Le travail des experts, après appovation par le comité directeur du comité national des appellations d'origine sera déposé dans les mairies des communes intéressées avant le 1er octobre 1936.

Art. 2 – Les vins ayant droit à l'appellation contrôllée Châteauneuf-du-Pape devront provenir obligatoirement des cépages suivants, à l'exclusion de tous autres: grenache, clairette, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, roussanne, bourboulenc.

Art. 3 – Les vins ayant droit à l'appellation contrôllée Châteauneuf-du-Pape devront provenir des moûts contenant au moins 225 grammes du sucre par litre et présenter après fermentation 12°5 d'alcool.
Toute opération d'enrichissement et de concentration quelle qu'elle soit et même pratiquée dans les limites légales fait perdre au vin qui la subit le droit à l'appellation contrôlée.

Art. 4 – L'appellation contrôllée Châteauneuf-du-Pape ne pourra être accordie qu'aux vins obtenus avec un rendement n'ayant pas dépassé 36 hectolitres par hectare de vigne en production. Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille comprise. Ce chiffre pourra être porté à 39 hectolitres par décision du comité directeur du comité national des appellations d'origine, en année exceptionelle où qualité et quantité se rencontrent simultanement, sur demande adressée par la commission prévue à l'article 7 du présent décret. Cette demande devra, sous peine de nullité, être parvenue au comité directeur un mois au moins avant la date de clôture du registre des déclarations de récolte. La décision du comité sera rendue quinze jour avant cette même date et vaudra pour l'ensemble des producteurs de l'appellation. Un rendement supérieur à celui fixé comme maximum entraînera ipso facto la perte de l'appellation contrôllée pour toute la récolte du déclarant.

Art. 5 – Les vigne produisant le vin ayant droit à l'appellation contrôllée Châteauneuf-du-Pape devront être taillées à deux yeux maximum en sus du bourillon sauf les plants de syrah pour lesquels und taille longue est autorisée.
La mise sur fil de fer n'est autorisée que pour la syrah.
La submersion est interdite. L'arrosage n'est toléré que deux fois seulement par recolte et en cas de sécheresse persistante.

Art. 6 – La vinification devra être conforme aux usages locaux. Notamment, elle devra être faite avec des vendanges parfaitement saines dont les parties averiées ou malades auront été enlevées au

préalable pour fabrication du vin dit «rapé» qui n'a pas droit à l'appellation contrôlée.
Les vendanges des jeunes vignes ne pourront servir à la fabrication du vin à appellation contrôlée qu'à partir de la quatrième feuille comprise.

Art. 7 – Il est institué une commission composée de quinze membres, nommée par le comité directeur du comité national des appellations d'origine, sur proposition du syndicat des propriétaires viticulteures des Châteauneuf-du-Pape adoptée par une assemblée générale du dit syndicat. Elle aura pour mission principale de fixer chaque année les proportions de vin dit «rapé» que toute vendange de Châteauneuf-du-Pape devra donner sous peine der perte de l'appellation contrôllée, cette proportion ne pouvant être inférieure à 5 p. 100. Elle sera également chargée de recevoir et d'étudier le bien-fondé des demandes qui lui seront adressées par les producteurs de vin à appellation contrôlée, concernant l'élévation du chiffre du rendement maximum en année exceptionnelle. Elle transmettra après enquête, au comité directeur, cette demande dans les conditions fixées à l'article 4 du présent décret.

Art. 8 – Tout vin avarié ou malade, tout vin rosé taché ou décoloré et les vins en fûts titrant plus de 1 gramme d'acidité volatile, perdront le droit à l'appellation contrôlée.

Art. 9 – Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, sera revendiquée l'appellation contrôlée Châteauneuf-du-Pape ne pourront être déclarés, après la récolte, offert au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention «appellation controlée» en caractères très apparents.

Art. 10 – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée Châteauneuf-du-Pape, alors qu'il ne répond pas à toutes les condi-

tions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformement à la legislation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1er et 2 de la loi du 1er août 1905; art. 8 de la loi du 6 mai 1919; art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Art. 11 – Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal officiel* de la Republique française.

Fait à Paris, le 15 mai 1936.

ALBERT LEBRUN.

Par le Président de la Republique:

Le ministre de l'agriculture,

PAUL THELLIER.

Dokument 2

Öffentlicher Aushang in den Gemeinden der Appellation Châteauneuf-du-Pape, wohl Herbst 1937
(Abschrift des Originalplakats im Besitz von Château Fortia, Châteauneuf-du-Pape)

AUX PRODUCTEURS DU VIN
DE
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

La vérification des déclarations de récolte de 1934, a révêté que les règles de la délimitation de Châteauneuf-du-Pape étaient mal observées par certains. Des abus même se sont produits et il faut leur attribuer la plus grande part dans la baisse des cours.

L'application des dispositions du décret du 30 Juillet 1935, va entrainer une surveillance sévère des vendanges et des caves, avant, pendant, et après la récolte.

Le Syndicat de défense de Châteauneuf-du-Pape avertit les producteurs qu'il sévira maintenant avec la dernière rigueur contre tout récoltant ou vinificateur qui ne respectera pas à la lettre la réglementation édictée par les Tribunaux. La crise que nous traversons ne permet plus que quelques-uns conitinuent à se débrouiller sur le dos de la collectivité et c'est le dernier avertissement que nous leur donnons.

Nous rappelons une dernière fois que qu'un vin ait droit au nom de CHATEAUNEUF-DU-PAPE, il doit remplir toutes les conditions suivantes:

1° – Avoir été produit à l'intérieur du périmètre délimité judiciairement, périmètre qui a été singnifié à la Maire de chacune des Communes interessées.

2° – Provenir d'un ou de plusieurs des seuls cépages suivants: Grenache, Clairette, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Picpoul, Picardan, Muscardin, Vaccarèse, Counoise, Roussette, Terret noir, Bourboulenque.

3° – Provenir de vignes **taillées court,** c'est-à-dire ne comportant pas plus de deux yeux ou deux bourres en sus du bourillon, sauf pour la Sirah [sic].

4° – Pour les vignes à l'arrosage, ce dernier n'est toléré qu'en cas de sècheresse persistante (1935 es dans ce cas), mais il est alors limité à deux fois seulement par récolte.

5° – Les raisins doivent étre [sic] **OBLIGATOIREMENT TRIES** et tous ceux qui ont un défaut quelconque servent à faire un autre vin, le „Rapé", lequel n'a pas droit au nom de Châteauneuf-du-Pape **quel que soit son degré.**

6° – Enfin le vin ainsi obtenu doit titrer au moins 12°5 d'alcool **NATUREL**, c'est-à-dire sans sucrage, concentration, vinage, etc., toutes opérations qui sont interdites même pratiquées dans les limites légales.

Le Syndicat rappelle que l'inobservation d'une seule de ces conditions rend delictueux l'emploi de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Il rappelle encore que le mélange, dans n'importe quelle proportion de vendanges, de moûts, ou de vin remplissant les conditions voulues avec des vendanges, des moûts ou des vins ne les remplissant

pas fait perdre à l'ensemble le droit à l'appellation sous peine de poursuites pénales et civiles.

Il rappelle tout spécialement que le tri des raisins et OBLIGATOIRE. Si les Tribunaux n'ont pas fixé un pourcentag de „Rapé" c'est parce qu'il varie suivant les années. Mais chez chacun il doit corrrespondre au moins à la moyenne générale de l'année considérée, et en aucun cas il ne saurait descendre au-dessous de 5 %. L'attention des vinificateurs est attirée sur le fait, que le tri obligatoire des raisins s'applique aussi bien aux vendanges vinifiées chez le récoltant, **qu'aux vendanges d'achat.**

Enfin il a été constaté que trop de récoltants avaient une tendance facheuse è utiliser toutes les marges supérieures dont ils peuvent disposer pour augmenter leur déclaration de récolte (tolérance légale de 2 %, pièces jaugées à 228 litres au lieu de 225, consume au maximum, etc.). Ils se causent ainsi un préjudice considérable. Cette manière de faire en effet, fait apparaître officiellement comme étant à la vente plusieurs milliers d'hectolitres en réalité inexistants. Les producteurs ont au contraire le plus grand intérèt à n'user que des marges inférieures. En tout cas le Syndicat, dans les vérifications de sorties faites avant la clôture des déclarations de récolte, ou dans celles qui les suivront immédiatement, de même que dans les caves ou les chais, se réserve d'intenter des poursuites dès que la tolérance légale sera dépassée.

Il espère que cette mise au point et cet avertissement suffiront pour que chacun remplisse son devoir. S'il en est ainsi, il n'aura pas à sévir, ce qui vaut mieux pour tut le monde.

LA COMMISSION ADMINISTRATVIE ÉLARGIE.

Imprimerie Rullière Frères – Avignon