

Von den Schwierigkeiten, einen Weintext zu übersetzen

Wein wird zunehmend ein trendiges Thema und gerät somit auch ins Visier von Übersetzerinnen und Übersetzern. Man kann sie allerdings an einer Hand abzählen, die paar Frauen und Männer, die sich in der Schweiz darauf spezialisiert haben, Weintexte aus dem Französischen (Italienischen oder Englischen) ins Deutsche zu übersetzen. Bezeichnenderweise sind sie ausnahmslos nicht ausgebildete Übersetzerinnen, sondern Weinjournalistinnen, Redaktorinnen bei Weinfachzeitschriften, Weinpublizisten. In der Tat kann es nicht schaden, beim Übersetzen von Fachartikeln rund um Rebe und Wein bereits eine profunde Kenntnis der Materie mitzubringen, etwa zu wissen, dass „malo“ / BSA nicht nur die Abkürzung für „fermentation malolactique“ / biologischer Säureabbau ist, sondern sich auch eine Vorstellung davon machen zu können, was dieser chemische Prozess bewirkt, den die meisten Schweizer Weissweine – im Gegensatz zu ausländischen – durchmachen: nämlich dass dabei Milchsäurebakterien die aggressivere Äpfelsäure in die mildere Milchsäure und in Kohlensäure verwandeln. (Aus diesem Grund sind Schweizer Weissweine oft mild, aber angenehm spritzig – und deshalb scheinen uns Schweizern etwa deutsche Rieslingweine eine Gefährdung für die Magenschleimhäute zu sein...)

Doch beginnen wir dort, wo auch der Wein seinen Anfang nimmt, im Rebberg. *Terroir* ist ein Begriff, um den man nicht herumkommt. Ein Blick ins Wörterbuch weist als Übersetzung Boden und Herkunft aus. Beides stimmt, und trifft doch nicht ganz ins Schwarze. *Terroir* wird korrekt mit... *Terroir* übersetzt, und meint nicht nur den Boden, auf dem die Reben wachsen, sondern auch das Mikroklima, das Erziehungssystem der Reben, die Art des Schnittes, aber auch die kulturell und historisch bedingten Einwirkungen durch den Menschen. Dass Rebsorte / *cépage*, Bodentyp / *sol*, Ausrichtung / *exposition* eine Rolle spielen ist einsichtig, ebenso wie Rebkrankheiten und Schädlinge, etwa Echter Mehltau / *oidium*, Falscher Mehltau / *mildiou*, Sauerwurm / *ver de grappe* oder die gefürchtete Reblaus / *phylloxera*. Was man dann dagegen nicht einfach nachschauen kann, sondern wissen sollte ist, dass zum Schutz vor der Reblaus seit rund hundert Jahren sämtliche Europäerreben der Familie *Vitis vinifera* (das sind die Rebsorten, die wir alle kennen, etwa Pinot noir, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah und viele, viele andere) auf sogenannte Amerikanerreben aufgepfropft / *surgreffé* werden, da letztere mehr oder weniger resistent sind gegen das verheerende Insekt, das die Wurzeln der Reben zerstört.

Doch lassen wir Rebunterlagen / *porte-greffes*, Geiztriebe / *entre-coeurs* und Augen / *bourgeons* beiseite, und begeben wir uns in den Keller. Bevor die Trauben verarbeitet werden, misst man ihren Zuckergehalt, angegeben in Oechslegraden / *degrés oechsle* (und wer weiss, dass diese Bezeichnung auf den gleichnamigen Herrn Oechsle zurückgeht, wird sie nicht mit „Ö“ schreiben). Im Keller wird zuerst abgebeert / *égrappé, éraflé*, dann eingemaischt / *foulé*. Natürlich kann jeder den Vorgang der Gärung / *fermentation* übersetzen, doch schadet es kaum zu wissen, was dabei vor sich geht (bei der alkoholischen Gärung / *fermentation alcoolique*, zur Unterscheidung vom bereits erwähnten biologischen Säureabbau / *fermentation malolactique* oder *deuxième fermentation* auch *première fermentation* genannt, wandeln Hefepilze den in den Trauben vorhandenen Zucker in Äthylalkohol und Kohlensäure um). Es spielt eine Rolle, ob ein Rotwein nach der Methode der Maischeerwärmung oder der Maischegärung bereitet wird, die Maischestandzeit / *cuvaison* entscheidet über den Gehalt an Tanninen, Farb- und Aromastoffen. Je nach gewünschtem Weinstil wird ein Jungwein in Inoxstahltanks / *cuves inox*, in grossen Holzfässern oder Fudern / *fûts de chêne* oder *foudres* oder aber in kleinen, 225 Liter fassenden Holzfässchen oder *Barriques* / *barriques* ausgebaut / *élevé*. All die technischen Arbeitsschritte und Geräte, die in Rebberg und Keller verwendet werden, haben Bezeichnungen, die man lernen und nachschlagen kann. Oft ist es aber

unerlässlich, zumindest theoretisch eine genaue Vorstellung von den Vorgängen zu haben, um sie korrekt wiederzugeben. Auch wenn wir Übersetzer – es sei eingestanden – wohl ausnahmslos nicht in der Lage wären, einen trinkbaren Wein zu produzieren...

Manchmal trifft man auf Begriffe, die nicht wirklich übersetzbar sind, da es keine Entsprechung in der anderen Sprache gibt. Ein Beispiel dafür ist der Eiswein, der mit „vin de glace“ nicht korrekt wiedergegeben wird. Da man das Verfahren der Eisweinproduktion (die Traubenbeeren werden bei minus 8 Grad, also gefroren, gelesen und sofort abgepresst) in Frankreich nicht kennt, fehlt auch das entsprechende Wort dafür. Schwierig zu übersetzen ist umgekehrt „flétri“. „Welk“ vermittelt zwar einen anschaulichen Eindruck von den am Stock eingetrockneten, leicht verschrumpelten Beeren, die einen köstlichen Süsswein ergeben, kann aber nicht als Übersetzung gebraucht werden. In einem solchen Fall empfiehlt es sich, das Wort in Französisch stehen zu lassen und zu erklären.

Technik und Kenntnis der önologischen Techniken sind das eine, die Geheimnisse des Degustationsvokabulars das andere. Da mögen manche nur noch den Kopf schütteln, wenn Verkoster von reiffruchtiger Nase, rassigem Auftakt, schönem Säurespiel und langem, elegantem Abgang sprechen. Ist das alles lächerlich und völlig überflüssig? Ich denke nicht. Natürlich gibt es Degustationsnotizen, bei denen auch die erfahrene Verkosterin nur mit Mühe einen Lachanfall unterdrücken kann, besonders wenn ältere Herren einen Wein zu beschreiben versuchen, indem sie ihn sich als „breithüftige, langbeinige Schönheit mit imposanter Oberweite“ vorstellen. Derartiges ist glücklicherweise am Aussterben, doch bringen einen auch Degustationsnotizen wie „ein Wein wie Seidenpapier in Mohnblütenfarbe“ ins Grübeln. Und wer hat schon einmal an einer Zibetkatze geschnüffelt und weiss folglich zuverlässig, wie sie riecht? Eben! Trotzdem: Es ist nicht einfach Selbstzweck, einen Wein und all die sinnlichen Empfindungen, die er auslöst, so beschreiben zu wollen, dass die Leserin oder der Zuhörer sich eine Vorstellung von dem verkosteten Nektar machen kann.

Die Degustation verläuft nach gewissen Regeln. So wird der Wein zuerst visuell geprüft, man beschreibt seine Farbe / *robe*, deren Intensität und Klarheit / *limpidité*. Danach erschnüffelt man mit der Nase das sogenannte *bouquet* (das ebenfalls mit Bouquet oder schlicht mit Nase übersetzt wird), in dem sich tatsächlich ein ganzer Duftstrauß finden kann, von floralen (Akazienblüten, Rosen, Ginster, Lindenblüten) über fruchtige (Zitrone, Pfirsich, Kirschen, Zwetschgen) und vegetabile Noten / *notes végétales* (Kräuter, Heu, Geranienblätter) bis hin zu Würznoten (Zimt, Pfeffer), Aromen, die von der Gärung stammen (Hefe – im Deutschen gibt es übrigens nur ein Wort für „lies“ und „levures“, Amyl, ein an Bananen erinnernder Duft), Holznoten (Vanille, Caramel, Röstaromen / *arômes empyreumatiques*, Rauch, Kaffee usw.), balsamische (Terpentin), sogenannte animalische (Leder, Moschus, nasser Hund, Pipi de chat, Pferdestall) und medizinale Aromen (Schwefel, Leim). Gewisse Ausdrücke wie etwa „pipi de chat“ lässt man auch im deutschen Text mit Vorteil stehen, denn „Katzenpisse“ tönt doch allzu vulgär. Wer sich nicht vorstellen kann, dass ein Wein nach nassem Hund / *chien mouillé* oder gar nach verdorbenem Fleisch riechen kann, soll froh sein, dass ihm diese durchaus unerfreuliche organoleptische Erfahrung bisher erspart geblieben ist.

Doch wie klingt denn nun normalerweise eine Degustationsnotiz? Ein Beispiel: „Sehr dunkle, ins Violett spielende Robe mit breitem Rand. Intensive Nase mit Noten von schwarzen Früchten, Brombeeren und einem Hauch von neuem Holz. Im Gaumen vollmundig, mit viel Schmelz und feinem Gerüst, dicht, schöner Extrakt, kräftige, gut eingebettete Tannine; sehr lang anhaltend. Ein rassiger, ausgewogener Wein, der in diesem Jahrgang perfekt gelungen ist.“ Das einzige Problem bei dieser Übersetzung bietet vielleicht

der Ausdruck „très gras“, der mit „sehr fett“ nicht wirklich überzeugend übersetzt wäre. Diese Empfindung wird am besten mit „Schmelz“ wiedergegeben. Manchmal, gerade auch bei allzu poetischen Beschreibungen, darf die Übersetzerin ruhig etwas straffen. Und hin und wieder ist sie ziemlich ratlos. Wie soll sie etwa „un vin sphérique“ korrekt wiedergeben? Ein „sphärischer Wein“ sagt ihr – und den Lesern – gar nichts, Nachfrage beim Autor ergibt, dass er „rund“ meint, aber gleichzeitig sehr elegant, ohne jeden Anflug von Schwere, also nicht einfach „rond“... Eine andere Knacknuss ist „aérien“. „Luftig“, und das für eine Flüssigkeit? Nein, unmöglich! Vielleicht weniger poetisch, aber wohl im Sinne des Verkosters: „elegant“.

Leider gibt es kaum Übersetzungshilfen im herkömmlichen Sinn. Zwar ist das längst vergriffene Wörterbuch des OIV (Office international de la vigne et du vin) durchaus ein nützliches Nachschlagewerk, auch „Eine Anleitung zur Degustation edler Weine“ von Max Léglise, die im französischen Original wie auch in sehr guter deutscher Übersetzung vorliegt, erleichtert den Einstieg. Doch immer wieder gibt es Momente beim Übersetzen, wo fachlicher Rat von Technikern oder die Interpretation und Erklärung des Verkosters gefragt ist, der seine ganz persönlichen, subjektiven Sinnesempfindungen in Worte zu kleiden versucht hat. Letztlich ist das Übersetzen von Weintexten wie das Degustieren selbst immer eine Momentaufnahme und nicht mehr als eine Annäherung. Genau deshalb ist beides ja auch so spannend!

Eva Zwahlen, freie Weinjournalistin und Übersetzerin von Weintexten