

Die Weinbauern von Morey-Saint-Denis

Lebenswelten in der Côte-d'Or

Der Begriff *Lebenswelt* beschreibt einerseits eine dem Individuum vertraute Umwelt mit ihren Regeln und Normen, also sowohl einen sozialen Raum als auch die materielle Umwelt. Andererseits gehören dazu aber auch die individuellen Wahrnehmungs-, Verhaltens- und Handlungsdispositionen, die subjektiven Reaktionen auf die Veränderungen der ‚äußeren‘ Welt oder anders ausgedrückt: die „Passung von innerer und äußerer Welt“ sowie die individuelle Identitätsarbeit.¹ Diese subjektiven Faktoren des Handelns sind wiederum – wie Hanns Haas schreibt – „Ergebnis geschichtlicher Erfahrungen und Zwänge, welche die Subjekte im Verlauf ihrer Sozialisation und als historisches Erbe und in Anwendungssituationen interaktiv erlernen“.² Dazu gehören auch „Sinnprovinzen“, die sich um spezifische Interessen – in unserem Fall um den Weinbau – organisieren und ein durch soziale Interaktion gebildetes und codiertes Sonderwissen aufweisen. Dieses Wissen manifestiert sich etwa in der Sprache, in spezifischen Arbeitsweisen, im Brauchtum sowie in der individuellen und kollektiven Fähigkeit, spezifische Symbole zu decodieren. Der Begriff der Lebenswelt umfasst somit die ‚äußeren‘ Wandlungsprozesse, die von Individuen und Gruppen als relevant für ihr Leben empfunden werden, sowie die daraus resultierenden identitätsbildenden Handlungen in einem sozialen Raum.³ Im Folgenden soll daher zunächst der ökonomische und gesellschaftliche Wandel in der Côte-d'Or skizziert werden, um schließlich dessen Auswirkungen im lebensweltlichen Feld am Beispiel des Weinbaudorfes Morey-Saint-Denis zu untersuchen.

Der Wandel der ‚äußeren‘ Welt

Die *clos*, wie die oft mit Mauern umgebenen Weingüter bezeichnet werden,⁴ waren jahrhundertlang im Besitz von Klöstern und Abteien sowie des Adels. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts entdeckte allerdings das Bürgertum in der Côte-d'Or den Weinhandel als einträgliches Geschäft. Die ersten Niederlassungen der *négociants*, der Weinhändler, oder der *négociants-éleveur*, der Händler, die Weinernten aufkauften, den Wein in eigenen Kellern ‚aufzogen‘ und schließlich verkauften, befanden sich in Beaune,⁵ der heutigen Hochburg des burgundischen Weinhandels und Weintourismus. Mit der Französischen Revolution, einer bürgerlichen Revolution, erfolgte schließlich auch bei den Besitzverhältnissen im Weinbau der Umsturz der alten Ordnung. Die kirchlichen und adeligen Weingüter wurden zunächst als *biens nationaux*, als nationales Eigentum, deklariert und schließlich versteigert. Die Bourgeoisie profitierte davon: Rund drei Viertel der Weingüter gingen an Bankiers, Weinhändler und Finanzspekulanten, an die so genannten *bonnes familles du cru* und die *seigneurs du bouchon*, die „Herren der Korken“. In Morey-Saint-Denis dominierte etwa die bürgerliche Dynastie der Marey-Monge, die nicht nur Weingüter, sondern auch einen Groß-

teil der Immobilien im Dorf besaß. Für die *vignerons*, zu denen *tâcherons* (Akkordarbeiter), fest angestellte Arbeiter und Verwalter einer *domaine* zu zählen sind, brachte die Revolution aber kaum Vorteile. Waren sie früher Lohnempfänger der Mönche gewesen, so dienten sie nun der Bourgeoisie.⁶

Die *seigneurs du bouchon* profitierten seit den 1850er Jahren vom Eisenbahnbau, weil mit dem neuen Transportmittel ein größerer Absatzmarkt erschlossen werden konnte. Im Bordelais, wo der Hafen von Bordeaux seit langem für einen regen Handelsverkehr sorgte, hatte dagegen der Weinanbau und Weinhandel bereits vor dem Eisenbahnbau geboomt. Während in der Gironde zwischen 1823 und 1841 rund 2,400.000 Hektoliter Wein produziert wurde, waren es in der Côte-d'Or lediglich rund 650.000 Hektoliter. Wenn auch das Weinanbaugebiet in der Côte-d'Or um vieles kleiner als im Bordelais war, stieg die Produktionsmenge allein im Jahr 1862 auf immerhin 807.872 Hektoliter.⁷ Von 1854 bis 1878 nahm die Anbaufläche von 27.881 Hektar auf 36.914 Hektar zu.⁸ Die Konkurrenz wurde aber größer, vor allem durch den billigen Wein aus dem Süden. Im Languedoc und in Algerien wurden *usines à vin*, Weinfabriken, errichtet. Mitte der 1850er Jahre hatte zudem der billige *vin factice* den Markt erobert, ein künstlicher Wein aus Zucker, Wasser und Traubentrester. „Alles weist darauf hin“, ist in einer zeitgenössischen Studie über den Wein in der Côte-d'Or zu lesen, „dass die letzten guten Weine bald verschwunden sein werden“.⁹

Schließlich bremste auch noch eine Agrarkrise im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts den wirtschaftlichen Aufschwung: Die *Phylloxera vastatrix*, die Reblaus, breitete sich seit den 1860er Jahren von Süden über einen Großteil Frankreichs aus. Kurzfristig profitierte zwar die Côte-d'Or von der Reblausplage im Süden. Ende der 1870er Jahre erreichte diese aber auch die Côte-d'Or und verwüstete einen Großteil des Weinbestandes. Als Gegenmaßnahme wurden in den 1880er Jahren die alten mit neuen resistenten Weinstöcken gekreuzt, die aus den USA stammten. Zudem erfolgte gleichsam eine Revolution bei der Kulturmethode: Während die Weinstöcke früher durcheinander standen, pflanzten die Weinbauern diese nun in Reihen. 15.000 Weinstöcke pro Hektar wurden auf 10.000 bis 11.000 reduziert. Der Abstand zwischen den Weinstockreihen, rund ein Meter, erlaubte es zudem, Mauleseln und Pferde als Arbeitstiere einzusetzen.¹⁰

Während der Agrarkrise der 1870/80er Jahre hatte Landbesitz als Anlageform für die Bourgeoisie an Bedeutung verloren. Zunehmend engagierte sich diese im Bankengeschäft und in der Industrie.¹¹ Die *tâcherons* und andere Arbeiter kauften nun – vor allem in der Côte de Nuits – Weinberge auf, womit kleine und mittlere Güter entstanden. Die Zersplitterung der Weingüter nahm zudem durch die Realteilung zu, die erstmals im *Code Napoléon* festgeschrieben worden war. Nicht mehr der Älteste beerbte den Vater, vielmehr wurden Grund und Boden nun auf alle Nachkommen gleichmäßig aufgeteilt. In den 1930er Jahren verstärkte sich die Zersplitterung zusätzlich durch die Weltwirtschaftskrise. In der Côte de Beaune dominierten aber weiterhin die *négociants* und die *négociants-éleveurs*. Während diese den Anbau der *Pinot noir*-Traube forcierten und teuren Qualitätswein produzierten, spezialisierten sich die kleinen und mittleren Betriebe in der Côte de Nuits auf *vin de table*, auf Tafelwein, der aus der *Gamay*-Traube gekeltert wurde.¹²

Die Wirtschaftskrise der 1930er Jahre wurde sowohl in der Côte de Beaune als auch in der Côte de Nuits durch geschicktes Marketing überbrückt: Es kam zur ‚Erfindung der Region‘ als „Erfindung von Traditionen“ im Sinne von Eric Hobsbawm. Bislang hatte in der Außen- und Innenwahrnehmung nicht die Weingegend als typische burgundische Land-

schaft gegolten, sondern lediglich der westliche Teil, unter anderem der Morvan mit seinen felsigen Schluchten. Darin spiegelte sich vermutlich das Landschaftsbild des 19. Jahrhunderts, die Vorstellung der Berge als säkularisiertes Paradies. Erst jetzt wurde die Côte-d'Or zur Weinregion *par excellence*.¹³ Dabei spielen bis heute die *Trois Glorieuses*, drei Weinfeste im November, eine bedeutende Rolle: die *Vente des vins des Hospices de Beaune*, die *Paullée von Meursault* und der *Chapître de la Confrérie des Chevalliers du Tastevin*. Bei der *Vente des vins des Hospices de Beaune* handelt es sich um eine Weinauktion, die erstmals 1859 stattgefunden hatte und sich in der Zwischenkriegszeit zu einem veritablen Tourismusspektakel entwickelte. Diese Weinauktion wird seit 1922 durch die *Paullée von Meursault* ergänzt, einer folkloristischen Variante der traditionellen *paullée*, eines Festessens nach der vollendeten Ernte für alle Arbeiter.¹⁴ 1934 gründeten schließlich mehrere *négociants* die *Chevaliers du Tastevin*, die nach dem Silberbecher zum Verkosten des Weines, dem *taste-vin*, benannt sind. Diese Weinbruderschaft wirbt seitdem für den burgundischen Wein, indem sie jedes Jahr ein Festmahl organisierte, den *Chapître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin*, der sich zu einem exklusiven Event und Treffpunkt berühmter Persönlichkeiten entwickelt hat.

Gleichzeitig mit der Neudefinition der Region als Weinparadies wurden 1935 die *appellations d'origine contrôlées* (A.O.C.) geschaffen, eine Qualitätskontrolle, die sich in der Côte-d'Or auf den *terroir*, den Boden, bezieht.¹⁵ Die Idee der *appellation*, der Herkunftsbezeichnung, war bereits im 19. Jahrhundert diskutiert worden. Die Weinbauerdörfer integrierten die Bezeichnung ihrer besten Lagen in die Dorfnamen. So nennt sich Gevrey bereits seit 1847 Gevrey-Chambertin; die meisten anderen Dörfer folgten diesem Beispiel noch im 19. Jahrhundert.¹⁶ Die A.O.C. orientiert sich zudem an einer bereits 1855 von Jules Lavallo vorgenommenen Klassifizierung. Lavallo unterschied folgende Weine: *hors ligne*, *première cuvée* und *deuxième cuvée*. Die heutigen *grands crus* und *premiers crus*, die Weine von der größten Qualität, entsprechen den Weinen *hors ligne*, die *appellations communales* (*villages*) sind mit dem Wein der *première cuvée* und die gewöhnlichen *Bourgogne* mit dem Wein der *deuxième cuvée* gleichzusetzen.¹⁷

Die Folklorisierung des Weines und die Qualitätssteigerung zeitigten schließlich Erfolg und belebten den Weinhandel. „Mein Vater hatte drei Jahrgänge im Keller. An einem einzigen Vormittag hat er alle verkauft“, erzählt Henry Magnien, ein Weinbauer in Ruhestand aus Gevrey-Chambertin. „Seine Kollegen auch. Man stand vor den Kellern Schlange. In einigen Wochen, besser gesagt einigen Tagen wurde alles verkauft. Monsieur André, Corton-André [Weingutsbesitzer und -händler], erwarb ganze Weinkeller voll des Jahrganges 1934 [...] um einen geringen Preis und machte so ein Vermögen.“¹⁸ Allerdings sollte der Weinhandel erst nach dem Zweiten Weltkrieg, seit den 1950/60er Jahren, einen noch nie dagewesenen Aufschwung erleben. Von den 1950er Jahren bis in die 1980er Jahre stieg der Anteil der A.O.C.-Weine an der gesamten Weinproduktion in der Côte-d'Or von 59 auf 92 Prozent.¹⁹ Die Weinkritik wurde populär, immer zahlreicher erschienen Gastronomie-journale auf dem Zeitschriftenmarkt. Zunehmend bestimmten die Medien den Geschmack. „So wird der burgundische Wein globalisiert“, schreibt Jean-François Bazin. „Er [der Wein] muss englisch sprechen: jene, die über ihn urteilen, ihn auswählen oder verurteilen, machen es in dieser Sprache.“²⁰ Das ‚Schicksal‘ eines Jahrganges ist heute, pointiert formuliert, gleichsam abhängig von Kritikern wie Robert Parker jr. „Das ist die Vorherrschaft gewisser Häuser, von denen man meint, dass sie die einzige Wahrheit besitzen“, meint Henry Magnien. „Mein Sohn ist darüber sehr verärgert: Medien, Werbung, die nationalen und internatio-

nalen Weinkataloge haben immer ihre Star-Winzer, die angeblich alles richtig machen. Das ändert sich aber alle vier bis fünf Jahre. Die Journalisten suchen die Vorbilder, die Stars aus, nicht die Verkoster. [...] Es gab in Gevrey einen Winzer, der so viel Autorität besaß, dass selbst die Leute, die Unterhosen verkauften, danach fragten, welche dieser kaufe.“²¹

Die ‚Globalisierung der Weines‘ wirkt sich auch auf die Eigentumsstrukturen in der Côte-d’Or aus. Die Anzahl der Mittelbetriebe hat zugenommen, und in den letzten zwanzig Jahren ist auch vermehrt ein Trend zur Gründung von Großbetrieben festzustellen. Die Ursachen dafür sind vielfältig: Zahlreiche gesetzliche Vorschriften wurden erlassen, um eine gewisse vorgeschriebene Qualität zu garantieren. Deren Einhaltung erfordert aber Investitionen, die sich kleine Bauern nicht leisten können. Außerdem muss in teure technische Geräte investiert werden, um einerseits einen Wein zu erzeugen, der dem jeweiligen Geschmack entspricht, andererseits um im Konkurrenzkampf bestehen zu können, wobei manche Winzer durch Medienunterstützung eine bessere Position im harten Konkurrenzkampf besitzen. Schließlich ist die nachfolgende Generation der Weinbauern oft nicht mehr bereit, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Während die Statistik in den 1930er Jahren in der Côte-d’Or noch über 18.000 Besitzer von Weingütern zählte, waren es in den 1960er Jahren nur noch rund 13.000. Diese Zahl sank bis in die 1980er Jahre auf 8.000.²²

Die Gründung von Großbetrieben wird im Übrigen von vielen Weinbauern als Rückkehr zu den alten Besitzverhältnissen interpretiert. „Früher war der große Reichtum auf das Land verteilt, da gab es die *grandes familles*. Mit der Industrialisierung verlagerte sich dieser Reichtum in die Städte“, meint Jean Tardy, ein Weinbauer aus Morey-Saint-Denis, der keinen eigenen Wein mehr produziert, sondern seine Ernte an einen *négociant-éleveur* in Beaune liefert. „Die *grandes familles* habe ihre Ländereien verkauft und Fabriken errichtet. Der Industrielle von heute ist Nachkomme von jenen Familien, die früher die Ländereien besaßen.“²³ Ein Beispiel dafür ist der Clos de Lambray, ein Großbetrieb, der in der gleichmäßigen Struktur der Klein- und Mittelbetriebe im Weinbauerdorf Morey-Saint-Denis gleichsam wie ein Fremdkörper erscheint. Nach der Revolution wurde er unter 74 Besitzern aufgeteilt, ein großer Teil wurde schließlich in den 1830er Jahren von einer *grande famille* übernommen, von der Bankiersfamilie Joly aus Nuits-Saint-George. Mitte des 19. Jahrhunderts ging der Besitz auf Albert Sebastien Rodier über, den Leiter des Weinhandelshauses *Henri de Bahezre* in Nuits-Saint-George. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts leitete sein Enkel, der *propriétaire-négociant* Camille Rodier, den Betrieb. Im Übrigen verfasste Camille Rodier 1920 den Klassiker *Le vin de Bourgogne* und spielte eine bedeutende Rolle bei der Förderung des Tourismus und des Folklorismus in der Côte-d’Or. 1938 übernahm die Familie Crosson den Clos de Lambray, bis dieser 1979 in den Besitz einer *Société Civile* überging, einer Gesellschaft, zu der sich die *Frères Saïer*, bedeutende Weingutbesitzer in Mercurey, und der aus einer alten burgundischen Familie stammende Roland Pelletier de Chambure zusammenschlossen hatten. Seit Ende der 1980er Jahre gehört das Weingut einer deutschen Familie.²⁴

[Abbildung siehe Druckfassung]



Abbildung 1: Der Clos de Lambray in Morey-Saint-Denis, dahinter das neue Dorf, das im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert errichtet wurde (Fotografie: Hellmuth)

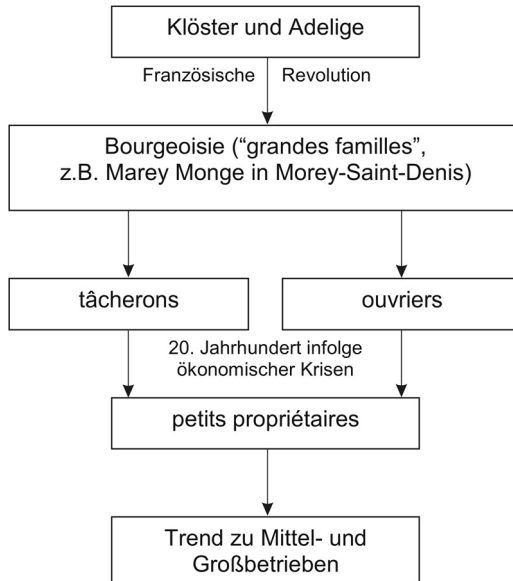


Abbildung 2: Entwicklung der Eigentumsstrukturen in der Côte-d'Or seit der Französischen Revolution von 1789

Morey-Saint-Denis – Transformierte Lebenswelten und Identitätsarbeit

Die Gemeinde Morey-Saint-Denis zählt heute rund 650 Einwohner, wovon die Hälfte im Weinbau arbeiten. Von den rund 50 Winzerbetrieben werden zehn als Nebengewerbe betrieben. Die ökonomische Struktur von Morey-Saint-Denis ist beinahe ausschließlich vom Weinbau geprägt; lediglich eine Bäckerei durchbricht das ökonomische Weinmonopol. „In Morey gibt es außer Weinbergen und Häusern nichts zu sehen“, steht im Internet über Morey-Saint-Denis zu lesen. „Doch für diese Monotonie entschädigen die Weine vollends.“²⁵ Der ökonomischen und gesellschaftlichen Entwicklung entsprechend teilt sich das Dorf in drei Teile: in das alte Zentrum, das im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert entstandene ‚neue‘ Dorf und in einen völlig neuen Teil, der in erster Linie von Zuwanderern bewohnt wird. Wie in anderen Dörfern lebten bis in das 19. Jahrhundert vor allem die *tâcherons* und die *ouvriers viticoles* im Dorfzentrum;²⁶ zum Teil gehörten die Häuser der Bürgerdynastie *Marey-Monge*. Mit der Zunahme der kleinen und mittleren Betriebe seit dem Ende des 19. Jahrhunderts, nachdem immer mehr Arbeiter kleine Weingüter erwerben konnten, entstand in Morey-Saint-Denis ein neuer Dorfteil. Auch Häuser im alten Zentrum gingen nun in das Eigentum der neuen Besitzer über. Die gewachsene soziale Struktur, die durch die Dominanz der Weinbauern im Dorf geprägt war und bis in die 1970er Jahre erhalten blieb, hat sich aber in den letzten zwanzig Jahren neuerlich zu wandeln begonnen: Fremde, „Stadtflüchtlinge“, sind zugezogen, die mit dem Weinbau nichts zu tun haben und keine Beziehung zu den alten Traditionen haben.

Die skizzierten Wandlungsprozesse, die Ende des 19. Jahrhunderts eingesetzt hatten, beeinflussten die traditionellen Lebenswelten in Morey-Saint-Denis zum Teil massiv. Durch die Neubepflanzung der Weinberge infolge der Reblausplage, vor allem aber mit dem zunehmenden Aufschwung des Weinhandels im 20. Jahrhundert verschwand beispielsweise die traditionelle landwirtschaftliche Polykultur: Die Hühner- und Rindviehhaltung sowie der Gemüseanbau verloren zunehmend an Bedeutung. Außerdem hatte die Reihenbepflanzung zur Reduktion der Weinstöcke geführt. Die Weinbauern fällten daher die Obstbäume in den Weinbergen, um Raum für Neubepflanzungen zu schaffen und Arbeitstiere effektiver einsetzen zu können. Die traditionellen Lebenswelten wandelten sich zudem durch die Idee der *appellation*, der Herkunftsbezeichnung des Weines, auch wenn Morey erst 1927 nach dem *Clos Saint-Denis* benannt wurde. Lange Zeit war über den *clos de vigne* gestritten worden, der Morey seinen Beinamen geben sollte. Unter anderem hatte eine lokale antiklerikale Bewegung, die im Übrigen in der betont laizistischen Dritten Republik keine Besonderheit darstellte, den Namen eines Heiligen abgelehnt.²⁷ Im nahegelegenen und wirtschaftlich erfolgreicherem Nuits, das bereits 1892 den Beinamen Saint-George übernahm, waren dagegen solche Bedenken durch die Aussicht auf wirtschaftlichen Erfolg zerstreut worden.

Und tatsächlich wurden mit den *appellations*, den Herkunftsbezeichnungen, gleichsam Trademarks geschaffen, die ohne Zweifel zum wirtschaftlichen Erfolg der Weine aus der Côte-d’Or und somit auch zum Identitätswandel in den Dörfern beitrugen. Einerseits identifizierten sich die Dorfbewohner zunehmend mit ihrem Produkt, das ihnen den Lebensunterhalt verschaffte. Andererseits bedeuteten die 1935 eingeführten *appellations d’origine contrôlées* (A.O.C.), mit denen die Herkunftsbezeichnung differenziert und auf eine gesetzliche Basis gestellt wurde, auch den Verlust von über Generationen überlieferten Traditionen. So gingen Weine verloren, die nicht den neuen Vorschriften entsprachen. Noch bis in die

1920er Jahre war der *Gamay populo*, der Wein des Volkes, ein gleichsam republikanischer Wein, in der Côte de Nuits weit verbreitet gewesen. Der *pinot aristo*, wie die einheimische Bevölkerung den Luxuswein aus der *Pinot noir*-Traube bezeichnete, wurde zunächst nur in kleinen Mengen produziert. Als sich nun seit 1935 die A.O.C.-Weine durchzusetzen begannen, verlor dieser Tafelwein an Bedeutung, auch wenn er noch bis in die 1960er Jahre in Cafés und Bars getrunken wurde. Neben dem *Gamay populo* verschwanden auch die so genannten *cépages hybrides*, aus *Pinot noir* und *Gamay* gekreuzten Weinreben. Während die Weinkritiker den aus diesen Kreuzungen gewonnenen Wein als untrinkbar abqualifizierten, empfanden viele Einheimische sein Verschwinden als Verlust der Weinvielfalt und damit auch der regionalen Identität in der Côte de Nuits.²⁸

Aber nicht nur die Dominanz des *Pinot noir*, sondern auch die zunehmende Technisierung der Produktion hat zur Vereinheitlichung des Weines geführt. Seit den 1970er Jahren wurde die traditionelle Traubenselektion, die *sélection massale*, durch die so genannte *sélection clonale* ersetzt. Bei der ersteren wählte der Winzer nach Augenmaß die Reben aus, die ihm am besten erschienen. Nun suchte man aber bestimmte Pflanzen aus, die in der Folge mit Nummern versehen und gleichsam geklont wurden. Die Nummern 113 und 114 sind die Pflanzen, die aus Morey-Saint-Denis stammen und in allen Weinbaugebieten der Côte-d'Or angepflanzt wurden. Auch wenn aus den unterschiedlichen Böden noch immer diverse Geschmacksrichtungen resultieren, haben sich die Weine aus den diversen Anbaugebieten der Côte-d'Or einander angenähert.²⁹ „Bei Degustationen in den letzten Jahren“, erzählt der Weinbauer Jean Tardy, „merke ich, dass [...] es keinen schlechten Wein mehr gibt. Dafür sind aber alle Weine, die man kostet, irgendwie gleich.“³⁰

Durch die Technisierung des Weines wurde die Arbeit im *cave*, im Keller, immer wichtiger. „Die Modernisierung hat die sozialen Pole verschoben“, schreibt Marion Demossier, „von den Weinbergen, wo die Bauern die meiste Zeit verbrachten, in die Keller“,³¹ in die *caves sacrées*, die *heiligen Keller*, wie sie der Schriftsteller Henri Vincenot bezeichnet, die man besucht, um den „Wein, den kostbaren Wein, den Wein voller Wunder, kurz: den Wein der Bourgogne zu verkosten“.³² Dort zieht der Weinbauer den Wein auf, degustiert sein Produkt, zeigt seine Arbeit. Der Weintourismus wertet allerdings den Keller, der große symbolische Bedeutung besitzt, zunehmend ab: So genannte *Caveaux* wurden eröffnet, Keller für touristische Zwecke, in denen sowohl Wein verkauft als auch Empfänge bereitet werden. In der Umgebung von Morey-Saint-Denis finden sich bereits fünf solcher *Caveaux*, in Morey-Saint-Denis selbst hat einer eröffnet. Die Degustation in den Kellern nimmt daher ab.

Die Reaktionen auf den ökonomischen und gesellschaftlichen Wandel sind weniger politisch im engeren Sinn. In Morey-Saint-Denis, wo die meisten Weinbauern dem konservativen Lager angehören, sowie in anderen Dörfern gibt es keine politischen Gegenbewegungen. „Weinbauern haben einen individualistischen Beruf“, erklärt sich Jean Tardy diese Situation. „Sogar wenn es Probleme gibt, wird niemand darüber tatsächlich sprechen. Es ist sehr schwierig, da herauszukommen und über diese Probleme zu sprechen und dann Initiative zu ergreifen, um dagegen anzukämpfen. [...] Wenn es diesen Individualismus nicht geben würde, existierten Gewerkschaften, Genossenschaften [...], und es wäre nicht, wie es ist.“³³ Lethargie scheint sich bei manchen Winzern breit zu machen, sie fügen sich in ihr vermeintliches Schicksal. Dennoch gibt es Reaktionen, und zwar auf der kulturellen Ebene, wo gleichsam durch die Verschmelzung von Tradition und Modernität indirekt protestiert und sogar ein neuer Weg in die Zukunft gefunden werden soll.

Dazu gehört der Versuch von immer mehr Winzern, den Weinbau wieder traditionell zu betreiben, ohne dabei aber fortschrittsfeindlich zu sein. So entfernen etwa manche Weinbauern das Unkraut nur noch unter den Weinstöcken und lassen es zwischen den in Reihen gepflanzten Weinstöcken stehen, um dem Wein eine Vielfalt von Aromen zu erhalten. „Ich bin also dort angekommen, wo wir vor 30, 40 Jahren waren“, meint Jean Tardy, „und wir halten das für einen Fortschritt.“³⁴ Technik und Fortschritt werden jedoch nicht abgelehnt, wie Gabrielle Tardy, eine Winzerin aus Morey-Saint-Denis, betont: „Modern sein heißt heute wie die Großväter zu arbeiten, aber mit modernen Arbeitsmethoden.“³⁵ Dazu gehören zum Beispiel spezifische, weniger aggressive Unkrautvernichtungsmittel. Sichtlich stolz erzählt Jean Tardy, dass man in den Weingärten „wieder Kräuter finden kann, die durch das viele Jäten verschwunden waren.“³⁶ In diesem Zusammenhang werden auch die *appellations d'origine contrôlées* (A.O.C.), die gleichsam eine ‚reduzierte Vielfalt‘ des Weines bewirkt haben, partiell kritisch betrachtet: „Die appellations sind ein Schutz. [...] Das große Problem ist, dass sie den kreativen Geist gelähmt haben. Wir haben keine Ideen mehr, sind im System blockiert.“³⁷

Als Reaktion darauf wird der Weinbau gleichsam zur Kunst erhoben und ein landwirtschaftliches Produkt, der Wein, zum Kunstwerk hochstilisiert. Paradoxerweise wäre diese Identitätsarbeit, dieser Versuch, die als Bruch empfundenen Wandlungsprozesse zu verarbeiten, letztlich ohne die Veränderungen seit dem 19. Jahrhundert, die eben auch den ökonomischen und kulturellen Bedeutungsgewinn des Weines miteinschließen, gar nicht erst möglich. Die Moderne hat somit zur Konstruktion eines neuen Selbstbildnis der Weinbauern geführt, das ihnen ermöglicht, eine besondere Stellung innerhalb der landwirtschaftlichen Berufe einzunehmen. Die Gespräche von Weinbauern über ihr Produkt erscheinen daher nicht selten wie ein gelehrter Diskurs über bestimmte Stilrichtungen in der Kunst. „Es gab eine Werbung: ‚C'est un vin bien élevé.‘^[38] [...] Ich meine, dass das eigentlich nicht wahr ist“, betont etwa Jean Tardy im Zusammenhang mit der Uniformität des Weines. „Wenn ein Kind gut erzogen ist, im Sinne von wohlgezogen, das heißt korrekt und höflich zu sein, gewisse Regeln einzuhalten, dann sagt man nicht wirklich die Wahrheit. Man wird heuchlerisch. Alles in allem ist es nicht wirklich gut, wohlgezogen zu sein. Es braucht auch einen künstlerischen Teil [...]“³⁹ Ein anderer Winzer, Henry Magnien, schwärmt über die „große[n] unantastbare[n] Wahrheiten“, die im Wein zu entdecken seien: „Seine Persönlichkeit, die aus verschiedenen Quellen kommt: der Boden, die Pflanze, die Behandlung, die Aufzucht, die Bearbeitung von dem, der ihn macht, in die Flasche abfüllt [...]. Das sind die Bedingungen für einen Wein, der authentisch und gut sein kann. Und was heißt das, gut? [...] Ein Wein kann einen Fehler haben und trotzdem gut sein, weil er seine Persönlichkeit hat: ein bisschen säurehaltiger als gewöhnlich, ein bisschen tanninhaltiger als gewöhnlich, ein bisschen weniger stark als gewöhnlich.“⁴⁰ Der Vergleich mit einem abstrakten Gemälde verdeutlicht die künstlerische Seite des Weines: „Starke Kontraste, die das Auge erschrecken, provozieren eine Reaktion, die fruchtbringend sein kann.“⁴¹ Der Wein besitze aber auch eine ‚pittoreske Seite‘, sein Geschmack sei so, als würde „man eine Landschaft von einem Aussichtsturm“ sehen: „Man sieht entfernt die Berggipfel im Schnee, man sieht das Meer, seine Wellen, man sieht die Boote [...]. Ein Wein erweckt Bilder in uns, hat Geschmäcker, Aromen.“⁴²

Das Verständnis von Tradition bei den Weinbauern unterscheidet sich folglich vom Folklorismus, der in erster Linie dem Tourismus dient und seit der Zwischenkriegszeit – etwa mit den erwähnten *Trois Glorieuses* – eine Blütezeit erlebt hat. Im Gegensatz zu anderen

Tourismusregionen, in denen die erfundenen Traditionen durchaus zu regionalen und nationalen Identitätsbausteinen geworden sind,⁴³ werden diese in Morey-Saint-Denis und auch in vielen anderen Weinbaudörfern der Côte-d'Or skeptisch betrachtet. Vielleicht liegt dies auch darin begründet, dass die ökonomische und gelehrte Elite der Region für die Folklorisierung der Region verantwortlich zeichnete und die erfundenen Traditionen der Bevölkerung gleichsam aufdrängte.⁴⁴ Während zum Beispiel die 1934 gegründeten *Chevaliers du Tastevin* auf ihren exklusiven Festen mit erfundenen Trachten auftreten, existieren solche in Morey-Saint-Denis nicht mehr. „Damit ist es zu Ende“, meint Gabrielle Tardy. „Früher gab es bestimmte Kleidung für religiöse Feste, aber nicht mehr heute. Das ist Folklore, das ist wirklich nur noch Folklore.“⁴⁵

Ein Brauch ist jedoch auch noch in der Gegenwart lebendig: die *société de secours mutuel*. Dabei handelt es sich um einen Unterstützungsverein, um eine ehemalige Weinbruderschaft, die in jedem Weinbauerdorf zu finden ist. Manche von diesen Bruderschaften wurden bereits im 18. Jahrhundert, die meisten allerdings erst im 19. Jahrhundert gegründet und später in Vereine umgewandelt. Wenn ein Mitglied erkrankte, waren die anderen verpflichtet, in dessen Weinbergen zu arbeiten. Allerdings musste der Kranke um Hilfe bitten, um die *corvée*, wie diese Verpflichtung im *patois*, im lokalen Dialekt, genannt wird, zu erhalten. Verstarb ein Mitglied, wurden die Witwe und die minderjährigen Kinder ebenfalls ein Jahr lang mit Arbeitsleistungen unterstützt. Selbst heute gibt es noch Fälle, in denen diese Tradition wieder wirksam wird, etwa als in Morey-Saint-Denis vor einigen Jahren ein Weinbauer schwer erkrankte. „Jeder Weinbauer hat einen Tag oder einen Nachmittag, das weiß ich nicht mehr, uneigennützig für ihn gearbeitet“, erzählt Gabrielle Tardy. „Das ist noch etwas Traditionelles, das von früher geblieben ist. Es ist Teil unserer Traditionen.“⁴⁶

Abgesehen von solchen Ausnahmen ist der ursprüngliche Zweck dieser Vereine, die Unterstützung, aber weitgehend abhanden gekommen. Allerdings bilden sie weiterhin eine Wertegemeinschaft, die zum einen junge Weinbauern in die Gemeinschaft der Winzer integriert, zum anderen die Mitglieder an das Dorf bindet. Die Bruderschaft erhält dadurch eine besondere soziale Funktion, zumal sich die traditionellen Sozialnetze spätestens seit der Zwischenkriegszeit infolge der Landflucht zum Teil aufgelöst haben.⁴⁷ Heute besuchen zudem die Söhne und Töchter der Winzer aufgrund der Technisierung des Weinbaus den *lycée viticole*, ein *Weinbaugymnasium*, danach oftmals auch Kurse des *Institut Universitaire de la Vigne et du Vin* (IUVV) der Universität Dijon. Die Freundeskreise werden damit größer, und auch die Heiratskreise dehnen sich aus. Während früher die Weinbauern *entre rangs de vigne*, in der Reihe der Weinstöcke, geheiratet haben, kommen nun die Ehepartner aus verschiedenen sozialen Milieus.⁴⁸ In diesem Kontext vermitteln die Bruderschaften das Gefühl eines gewissen dörflichen Zusammenhalts, der freilich in der Realität durch den ökonomischen Konkurrenzkampf nur zum Teil besteht.

Ein wichtiges Symbol der Weinbruderschaften ist die Statue des Saint-Vincent, eines Weinheiligen, der jährlich im November, mit dem Ende der Ernte, von einem Haus zum anderen weitergegeben wird. Am Tag der Übergabe findet ein festlicher Umzug statt: Der Weinbauer, der die Statue für ein Jahr bei sich aufbewahrt hat, trägt den Heiligen auf der Schulter, gefolgt von der Blasmusikkapelle und schließlich von den anderen Weinbauern. Der Weg führt zum Winzer, der die Statue für das nächste Jahr beherbergen soll und den Teilnehmern des Festzuges eine Mahlzeit und selbstverständlich Wein anbieten muss. Zudem wird bei diesem Festzug die so genannte *bannière* getragen, ein Banner, das als Symbol

[Abbildung siehe Druckfassung]



Abbildung 3: Eine neu errichtete *cabotte*, ein kleines Gebäude aus Stein, in dem der Winzer, während er sich im Weinberg ausruhte, vor Regen und Sonne geschützt war (Fotografie: Hellmuth)

der Solidarität zwei ineinander verschlungene Hände zeigt. Das Fest des Saint-Vincent unterscheidet sich im Übrigen von der *Saint-Vincent-tournante*, einem folkloristischen Event, das von den *Chevaliers de Tastevin* aus touristischen Zwecken 1937 ins Leben gerufen wurde und jedes Jahr von einem anderen Dorf organisiert wird. In Morey-Saint-Denis, wo sich die Weinbauern von diesem Tourismusspektakel distanzieren, fand die letzte *Saint-Vincent-tournante* vor über zwanzig Jahren statt.

Traditionen und Brauchtum werden in Morey-Saint-Denis in den meisten Fällen nur dann gepflegt, wenn sie einen Bezug zum Alltag besitzen. Freilich findet sich in Morey-Saint-Denis auch Folklore sowie die Konstruktion von Erinnerungsorten, etwa wenn ein Weinbauer eine *cabotte* in den Weinbergen errichtet, ein kleines Gebäude aus Stein, das dem Winzer, während er sich von der Arbeit ausruhte oder eine Mahlzeit zu sich nahm, vor Sonne und Regen schützte. Heute hat die *cabotte* ihre Funktion verloren, zumal die Weinbauern weniger Zeit im Weinberg verbringen müssen. Die Arbeit hat sich durch die Technisierung zunehmend in die Keller verlagert, und die weit verstreut gelegenen Weinberge sind mit dem Auto schnell und leicht erreichbar. Der Winzer muss nicht mehr den ganzen Tag in den Weinbergen verbringen, sondern kann problemlos das Mittagessen zu Hause einnehmen.

Traditionen verlieren eben ihre Bedeutung, wenn sie nicht mehr mit der Arbeitswelt korrelieren. So wird etwa die traditionelle *paullée*, ein Festessen für alle Arbeiter nach der abgeschlossenen Weinlese, heute kaum noch veranstaltet, zumal sich seit Ende der 1980er Jahre zunehmend Erntemaschinen durchgesetzt haben. Es gibt zwar noch Betriebe, die Saisonarbeiter beschäftigen, auf die *paullée* wird aber aufgrund des damit verbundenen großen Arbeitsaufwandes meist verzichtet. Als in Morey-Saint-Denis ein Weinbauer vor einigen

Jahren eine *paullée* feierte, verständigten die Nachbarn – Zugewanderte, denen die Traditionen der Weinbauern meist fremd sind – wegen des Lärms die Gendarmerie. Mit dem Einsatz von Erntearbeitern sind außerdem zahlreiche Probleme und Investitionen verbunden, die sich kaum rentieren. So schreibt etwa der Gesetzgeber eine gewisse Küchenausstattung und Duschen für mehrere Personen vor. Außerdem werden bestimmte Busse mit Sicherheitsgurten benötigt, um die Erntearbeiter zu transportieren. Schließlich kommt noch die Belastung der Winzerin durch das Kochen hinzu. Und es ist auch schwierig geworden, verlässliche und gute Arbeiter zu finden. „In einem Jahr konnten wir die Lese gar nicht beenden“, erzählt Gabrielle Tardy, „weil alle frühzeitig gegangen sind. Die Unis fingen wieder an, sie [die Erntearbeiter] hatten genug Geld verdient.“⁴⁹

Ein anderes Beispiel für den Verlust von Traditionen ist der so genannte *patois*, der regionale und lokale Dialekt, der als weitgehend mündlich überlieferte Sprache bereits im 19. Jahrhundert, im Zuge der französischen Nationsbildung, gefährdet war. Unter anderem sollte die Durchsetzung des Französischen als Einheitssprache die ländliche Peripherie in den Prozess der Nationsbildung einbinden.⁵⁰ Bis heute gilt die französische Sprache als Voraussetzung für den Eintritt in die französische Nation und damit im Zusammenhang auch als Symbol der Republik. Um 1830 sprach der Großteil der Bevölkerung in der Côte-d’Or noch hauptsächlich *patois*, bis 1860 setzte sich – vor allem in amtlichen Angelegenheiten und in den Schulen – zunehmend Französisch durch.⁵¹ In der Alltagskommunikation blieben allerdings noch bis in die Zwischenkriegszeit dialektale Formen erhalten.⁵² Der partielle Fortbestand lokaler und regionaler Idiome ist letztlich darauf zurückzuführen, dass mit *patois* auch bestimmte Tätigkeiten und Moralvorstellungen oder besser: Mentalitäten verbunden waren. „Patois was not only speech but also a primitive, passive, and irrational cultural place where nature could be read in the inhabitants.“⁵³ Diese Mentalitäten wandelten sich nicht gleichzeitig mit den Existenzbedingungen, sondern erst mit Verspätung, zumal auf Wandlungsprozesse zunächst mit Stagnation und mit dem Blick in die Vergangenheit reagiert wird.

Letztlich waren es aber dennoch die veränderten Arbeits- und Lebensbedingungen, durch die der *patois* endgültig verloren ging, gleichzeitig mit traditionellen Kleidungsstücken, Werkzeugen oder Arbeitsverrichtungen, die für den Weinbau jahrhundertlang von großer Bedeutung waren.⁵⁴ Ein Beispiel dafür ist etwa die Bezeichnung *layot* für eine spezifische Haube, welche die Saisonarbeiter und -arbeiterinnen in den Weinbergen trugen. Nach dieser Haube wurden diese als *layot* und *layotte* bezeichnet. Spätestens seit dem Ende des 19. Jahrhunderts trugen die Arbeiter und Arbeiterinnen aber unterschiedliche Kopfbedeckungen, etwa Strohhüte, graue Filzhüte oder einfache Kopftücher. Auch der Begriff *laurou* für eine Schürze, die sich der *layot* oder die *layotte* während der Arbeit umband, ist heute nicht mehr gebräuchlich. Da heute bei den meisten Winzern moderne Maschinen die Arbeit des Pflückens erledigen, ist zudem die Bezeichnung *bénaton* für den Korb, in dem die Weintrauben gesammelt wurden, kaum noch bekannt. Mit dem Einsatz von Maschinen ist auch der *ballonge* überflüssig geworden, ein großes oben geöffnetes Fass, in das die im *bénaton* gesammelten Trauben geschüttet wurden. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts, als infolge der Reblausplage neue Rebstöcke eingeführt wurden, verlor der *paisseau*, ein Pfahl, an den die Reben gebunden wurden, an Bedeutung. Nun wurden die Weinstöcke in Reihen gepflanzt, niedriger gehalten und die Reben mit Drähten in Reihen gezwängt. Trotz ihres Bedeutungsverlustes werden die noch bekannten Begriffe des burgundischen *patois* aber stolz genannt, etwa der *culleureux*, die Bezeichnung für einen Knoten, mit dem der Wein

an den *paisseau* fixiert wurde. „Ein ganz spezieller Knoten“, erzählt der Weinbauer Henry Magnien mit sichtlichem Stolz, „der schwer zu erlernen ist. So schwierig, wie das Radfahren oder Autofahren zu erlernen. Die Leute verstehen das System nicht und brauchen Tage, um den Knoten zu erlernen. [...] Es ist ein sehr eleganter und hübscher Knoten.“⁵⁵

Der Verlust von Brauchtum und *patois* mag bei manchen Weinbauern die Sehnsucht nach der ‚guten alten Zeit‘ wecken. Identität wandelt sich aber infolge veränderter Arbeits- und Lebensverhältnisse, wenn auch oftmals mit Verzögerungen. Daher wird der Fortschritt von den Winzern der Côte-d’Or zwar aus kritischer Perspektive, aber dennoch auch positiv betrachtet. Die Winzerin Gabrielle Tardy antwortete auf die Frage, ob sie nostalgische Gefühle habe: „Nein! Modernität: ja!“ Sie lacht und fügt hinzu: „Vielleicht machen wir aber jetzt eine Tag Weinlese auf die alte Art, indem wir die Leute dafür bezahlen lassen, die Ernte einzubringen. Das gibt es wirklich! Nicht hier, aber ich habe es letztes Jahr im Fernsehen gesehen. Im Süden, ein Winzer, der ein Wochenende Lese auf die alte Art anbietet. Die Leute melden sich, zahlen, sie lesen vier Stunden, bekommen ein deftiges Gericht serviert und fahren am Abend zufrieden weg. Ich werde das machen. Sie kaufen auch noch Wein.“⁵⁶ Längst hat die Tourismusindustrie die Suche nach Ursprünglichkeit, welche die zunächst bürgerlichen ‚Zivilisationsflüchtlinge‘ seit dem 19. Jahrhundert in die ländlichen Regionen führte, auch für den Weinbau entdeckt. Für die meisten Winzer von Morey-Saint-Denis scheint aber eine solche Verklärung des Weinbaus nicht in Frage zu kommen. Kunst und Kunstwerk, Weinbau und Wein, sollen eben nicht dem Ausverkauf preisgegeben werden.

[Abbildung siehe Druckfassung]



Abbildung 4: Vignerons in der Bourgogne bei der Rast (um 1900). Sie tragen die *laurou*, eine spezifische Schürze, einige Arbeiterinnen auch die als *layot* bezeichneten Hauben. Ein Arbeiter hat einen *bénaton*, einen Korb für die Weintrauben, umgebunden (Fotografie: Collection Musée Nicéphore Niépce, Ville de Chalonsur-Saône, France)

Anmerkungen

Unser Dank gilt Gabrielle und Jean Tardy, Weinbauern in Morey-Saint-Denis, die mit ihren Kenntnissen und ihrer Hilfsbereitschaft entscheidend zum Entstehen dieser Studie beigetragen haben.

- 1 Heiner Keupp u.a., Identitätskonstruktionen. Das Patchwork der Identitäten in der Spätmoderne (rowohlts enzyklopädie), Reinbek bei Hamburg 1999, 7.
- 2 Hanns Haas, Salzburger „Städtische Lebenswelten“ vom Ende des Weltkrieges bis zur Jahrhundertwende, in: ders./Robert Hoffmann/Robert Kriechbaumer (Hg.), Salzburg. Städtische Lebenswelten seit 1945 (Schriftenreihe des Forschungsinstitutes für politisch-historische Studien der Dr.-Wilfried-Haslauer-Bibliothek, Salzburg, 11), Wien/Köln/Weimar 2000, 9.
- 3 Pierre Bourdieu meint Ähnliches, wenn er von einer Wechselwirkung zwischen „sozialen Räumen“ und „Räumen der Lebensstile“ spricht. Pierre Bourdieu, Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, 10. Aufl., Frankfurt am Main 1998, 171–399.
- 4 *Clos* ist die französische Bezeichnung für „Einfriedung“, weshalb die oftmals mit Mauern umgebenen Weinberge in der Côte-d’Or als *clos* bezeichnet werden.
- 5 François Glantenay, Le début du négoce beaunois au XVIII^e siècle, in: Cahiers de la Bourgogne moderne 2 (1973–1974), 2–22.
- 6 Marcel Lachiver, Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français, Paris 1988, 367–368; Jean-François Bazin, Histoire du vin de Bourgogne, Dijon 2002, 39–40.
- 7 Lachiver, Vins, vignes et vigneron, wie Anm. 6, 410–412, 605f.
- 8 Marion Demossier, Hommes et Vin. Une anthropologie du vignoble bourguignon (Publications de l’Université de Bourgogne), Dijon 1999, 123.
- 9 Jules Laval, Histoire et statistique de la vigne et des grand vins de la Côte-d’Or, Dijon 1855, zit. in: Robert Laurent, Les Vignerons de la Côte-d’Or au XIX^e siècle, 2 Bde, Bd. 1, Paris 1958, 31. Originalzitat: „Tout annoce que bientôt les derniers bons vins auront disparu.“
- 10 Gilbert Garrier, Le Phylloxéra. Une guerre de trente ans, Paris 1989; ders., Histoire sociale et culturelle du vin (In Extensio), Paris 1998, 216–221; Demossier, Hommes et Vin, wie Anm. 8, 123–130; Christophe Charles, Histoire sociale de la France au XIX^e siècle (Collection Points/Série Histoire), Paris 1991, 158–160; Lachiver, Vins, vignes et vigneron, wie Anm. 6, 449–458.
- 11 Heinz-Gerhard Haupt, Sozialgeschichte Frankreichs seit 1789, Frankfurt am Main 1989, 211; Charles, Histoire sociale, wie Anm. 10, 160f.
- 12 Demossier, Hommes et Vin, wie Anm. 8, 46–49; Bazin, Histoire du vin, wie Anm. 6, 55.
- 13 Siehe dazu den hervorragenden Aufsatz von Gilles Laferté, La production d’identités territoriales à usage commercial dans l’entre-deux-guerres en Bourgogne, in: Cahier d’économie et sociologie rurales (2000) 62, 66–95; Siehe auch, Demossier, Hommes et vin, wie Anm. 8, 54–58; zur Folklore in der Côte-d’Or siehe Arnold van Gennep, Le Folklore de Bourgogne (Côte-d’Or), avec une discussion théorique sur le prétendu culte des sources, Paris 1934.
- 14 Laferté, La production d’identités, wie Anm. 13, 82f.; zur traditionellen *paullée* siehe etwa die Beschreibung bei Henri Vincenot, La vie quotidienne des paysans bourguignons au temps de Lamartine, Paris 1976, 322–324. Etymologisch leitet sich *paullée* vermutlich von *poêle à frire* ab, von der „Bratpfanne“. Die *paullée* ist demnach der Inhalt einer Bratpfanne, in der eine Art *paella bourguignonne* zubereitet wurde.
- 15 Im Unterschied zur Klassifizierung der Bordeaux-Weine, die auf dem Besitz basiert.
- 16 Bazin, Histoire du vin, wie Anm. 6, 49–50.
- 17 Laval, Histoire et statistique des grand vins, wie Anm. 9, 372–373; Lachiver, Vins, vignes et vigneron, wie Anm. 6, 528–529.
- 18 Henry Magnien (Interview mit Henry Magnien, Weinbauer in Ruhestand in Gevrey-Chambertin und Jean Tardy, Weinbauer in Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin, 8. August 2003). Originalzitat: „Mon père avait trois ans de vins pas vendus dans la cave. Il a tout venu en même matinée. Ses collègues aussi. Les clients faisaient la queue devant les caves. En quelques semaines, même en quelques jours, on a tout vendu. Monsieur André, Courton André, a acheté plein de caves de 1934, il a acheté des centaines, des milliers de pièces de 1934. Il l’a pas acheté cher et c’est comme ça, qu’il a fait fortune.“
- 19 Lachiver, Vins, vignes et vigneron, wie Anm. 6, 619, 612, 614.
- 20 Bazin, Histoire du vin de Bourgogne, wie Anm. 6, 59. Originalzitat: „Or, le vin de Bourgogne devient mondial. Il doit parler anglais, ceux qui le jugent, le plébiscitent ou le sanctionnent le font dans cette langue.“

- 21 Henry Magnien, Interview, wie Anm. 18. Originalzitat: „C'est la prédominance de quelques maisons qui sont censées de tenir la vérité. Mon fils, il est en colère contre ça. Les médias, la publicité, les catalogues nationaux et internationaux sur le vin, il y a toujours des exploitations-vedettes qui font tout bien. Ça change tous les quatre, cinq ans. Les journalistes prennent des modèles, des vedettes. C'est les journalistes qui choisissent les vedettes, ce ne sont pas les dégustateurs. [...] Il y avait un vigneron qui avait une telle autorité à Gevrey que même les gens qui vendaient des slips, ils recommandaient d'acheter les mêmes slips que celui-ci portait.“
- 22 Lachiver, Vins, vignes et vigneron, wie Anm. 6, 588, 590.
- 23 Jean Tardy (Interview mit Gabrielle Tardy, Weinbäuerin in Morey-Saint-Denis, und Jean Tardy, Weinbauer in Morey-Saint-Denis, Morey-Saint-Denis, 7. August 2003). Originalzitat: „Autrefois la richesse était à la campagne, c'étaient les grandes familles. Et avec l'industrialisation la richesse est partie en ville. Les grandes familles ont vendu leurs terres et, en contrepartie, elles ont créé des usines. Si on veut, l'industriel d'aujourd'hui c'étaient des grandes familles qui possédaient les terres autrefois.“
- 24 Henri Cannard, Balades en Bourgogne. Guide Gastronomique et Touristique consacre aux Vignobles de la Côte-d'Or (Collection sur les vignobles de France), Dijon 1984, 121; Laferté, La production d'identités territoriales, wie Anm. 13, 87; Jean Tardy, Interview, wie Anm. 23.
- 25 <http://www.burgundforum.de/weinf/cotedor/morey.html>, 5.11.2003.
- 26 Demossier, Hommes et vin, wie Anm. 8, 340.
- 27 Bazin, Histoire du vin, wie Anm. 6, 49f.
- 28 Henry Magnien, Interview, wie Anm. 18.
- 29 Demossier, Homme et Vins, wie Anm. 8, 239–243; Gabrielle Tardy (Interview mit Gabrielle Tardy, Weinbäuerin in Morey-Saint-Denis, und Jean Tardy, Weinbauer in Morey-Saint-Denis, Morey-Saint-Denis, 7. August 2003).
- 30 Jean Tardy (Interview mit Henry Magnien, Weinbauer in Ruhestand in Gevrey-Chambertin, und Jean Tardy, Weinbauer in Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin, 7. August 2003). Originalzitat: „Lors des dégustations je me suis aperçu que les vins maintenant sont dans le schéma, il n'y a plus de mauvais vin. Mais par contre, on fait que tous les vins qu'on goûte, ils se ressemblent presque tous.“
- 31 Demossier, Hommes et Vins, wie Anm. 8, 335.
- 32 Vincenot, La vie quotidienne, wie Anm. 14, 329. Originalzitat: „[...] caves sacrées, où l'on vient ‚taster‘ le vin, le vin précieux, les vin-miracle, le vin-prodige, bref le vin de Bourgogne“. Der Begriff *taster* stammt von *taste-vin* ab, einem Silberbecher zum Verkosten des Weines bzw. einer Weinpipette.
- 33 Jean Tardy, Interview, wie Anm. 23. Originalzitat: „Le phénomène d'ici c'est qu'on a des professions très individuelles, individualistes. Même s'il y a des problèmes, personne ne va réellement en parler. C'est très difficile de sortir et de parler de ces problèmes-là et puis de créer des choses pour lutter contre. [...] S'il n'y avait pas l'individualisme, il y aurait des syndicats, des initiatives, la situation ne serait pas comme ça.“
- 34 Ebd. Originalzitat: „Pour moi, ça veut dire que je suis revenu en définitive trente, quarante ans d'arrière. Et on considère que c'est un progrès.“
- 35 Gabrielle Tardy, Interview, wie Anm. 29. Originalzitat, „Être moderne maintenant, c'est travailler comme mon grand-père avec des méthodes de travail modernes quand-même.“
- 36 Jean Tardy, Interview, wie Anm. 23. Originalzitat, „C'est-à-dire qu'on retrouve, pas pour moi, parce que moi je ne connaissais pas, on peut retrouver des herbes qui existaient avant les gros désherbages.“
- 37 Jean Tardy, Interview, wie Anm. 23. Originalzitat, „Les appellations sont une protection. Si on veut, le gros problème, ça a immobilisé la création. On n'a plus d'idées de création. On est bloqué dans le système.“
- 38 „C'est un vin bien élevé“: Es ist ein gut aufgezogener, gezüchteter Wein. „Bien élever“ kann auch „gut erzogen“, „wohlerzogen“ bedeuten.
- 39 Jean Tardy, Interview, wie Anm. 30. Originalzitat, „A une certaine époque il y avait une publicité, C'est un vin bien élevé. Et moi, je me suis dit que ce n'est pas forcément vrai. Quand un enfant est bien élevé, dans l'esprit d'être bien élevé, c'est-à-dire être correct, poli, respecter certaines règles, on ne dit pas forcément la réalité. On devient hypocrite. En définitive, ce n'est pas forcément bien d'être bien élevé. Il faut aussi une partie artiste.“
- 40 Henry Magnien, Interview, wie Anm. 18. Originalzitat, „L'essentiel c'est qu'il y a de grandes vérités dans le vin qui sont intouchables. Sa personnalité qui provient de plusieurs sources réelles, le terrain: les plantes de vignes, le rendement, le temps, son élevage, la manipulation de celui qui fait le vin, qui le met en bouteille. C'est des réalités qui font que [...] il peut avoir des vins authentiques et bons. Qu'est-ce que ça veut dire bon? Un vin peut avoir un défaut et puis quand même être bon parce qu'il a sa personnalité, un peu plus acide que d'habitude, un peu plus tannique que d'habitude, un peu moins fort que d'habitude.“

- 41 Jean Tardy, Interview, wie Anm. 30. Originalzitat: „C'est comme un tableau. Des contrastes importants, des choses qui choquent l'œil provoquent une réaction qui est parfois bénéfique.“
- 42 Henry Magnien, Interview, wie Anm. 18. Originalzitat: „C'est le côté pittoresque. Quand on voit un paysage depuis un belvédère. [...] On voit les pics des montagnes plus loin: avec ces pics on voit la neige, on voit la mer, sa courbe, on voit les bateaux [...]. Un vin a des images dedans, des goûts, des arômes.“
- 43 Vgl. u.a. Anne-Marie Thiesse, La création des identités nationales. Europe XVIII^e-XX^e siècle (L'univers historique), Paris 1999, 252–255.
- 44 Laferté, La production d'identités, wie Anm. 13, 76–92.
- 45 Gabrielle Tardy, Interview, wie Anm. 29. Originalzitat: „Non, c'est fini. Autrefois, dans les fêtes religieuses il y avaient des tenues, mais maintenant c'est fini. C'est de la folklore, ça c'est vraiment de la folklore.“
- 46 Ebd. Originalzitat: „Chaque vigneron lui a offert une journée ou un après-midi, je ne sais plus, de travail bénévole [...]. C'est quelque chose de traditionnel qui reste actuellement. Ça fait partie de nos traditions.“
- 47 Laferté, La production d'identités, wie Anm. 13, 76.
- 48 Bazin, Histoire du vin, wie Anm. 6, 73.
- 49 Gabrielle Tardy, Interview, wie Anm. 29. Originalzitat: „Une année on n'a pas pu finir nos vendanges, tout le monde est parti. Parce que les cours reprenaient, parce qu'ils ont gagné assez d'argent.“
- 50 Thiesse, La création des identités, wie Anm. 43, 67–81.
- 51 Hervé Le Bras/Emmanuel Todd, L'invention de la France. Atlas anthropologique et politique (Collection Pluriel), Paris 1981, 278f.
- 52 Haupt, Sozialgeschichte Frankreichs, wie Anm. 11, 62–65.
- 53 James R. Lehning, Peasant and French. Cultural contact in rural France during the nineteenth century, Cambridge 1995, 13.
- 54 Zum *patois* in der Bourgogne: Gérard Taverdet/Danièle Taverdet-Navette, Dictionnaire du français régional de Bourgogne, Paris 1991; Gérard Taverdet, Les parlers de la Côte-d'Or, in: Madeleine Blondel u.a. (Hg.), Côte-d'Or. Lumière des la Bourgogne, Paris 1996, 169; Henry Magnien, Interview, wie Anm. 18.
- 55 Henry Magnien, Interview, wie Anm. 18. Originalzitat: „Un nœud très spécial qui est difficile à apprendre. Aussi difficile à apprendre que d'apprendre à aller en vélo ou à conduire une voiture. Les gens ne comprennent pas le système et ils mettent des jours pour apprendre ce nœud. [...] C'est un nœud élégant et joli.“
- 56 Gabrielle Tardy, Interview, wie Anm. 29, Originalzitat: „Non! Modernité, oui! Maintenant on va peut-être faire une journée de vendanges à l'ancienne en faisant payer les gens pour venir faire les vendanges. Il y a des gens qui font ça. Pas ici, mais j'ai vu à la télévision l'année dernière. Dans le sud, un vigneron qui fait un week-end de vendange à l'ancienne. Les gens s'inscrivent, paient, il font quatre heures des vendanges, un gros repas et ils partent le soir et ils sont contents. Je vais faire ça. Et ils partiront en achetant du vin.“