

ZUR «LESBARKEIT» VON WEIN UND ARCHITEKTUR

ANALOGIEN IN ROT UND WEISS

von Mike Siering (Text)

Die zahlreichen Beispiele in Modulør belegen es. Viele Winzer haben die Architektur entdeckt. Sie schafft nicht nur optimale Produktionsbedingungen, vielmehr wird sie zum integralen Bestandteil der Markenstrategie des Weingutes. Warum ergänzen sich die Önologie und die Architektur so gut? Beides, Wein wie Architektur, sind im wahren Wortsinn «sinnliche» Erlebnisse. Wir versuchen, das eine wie das andere mit all unseren Sinnen zu erfassen und zu beschreiben. Dabei benutzen wir ähnliche Analogien: Finesse, Harmonie, Ausgewogenheit, Körper. – Diese Begriffe verwenden wir für Wein wie für Gebautes. Ein Versuch über die «Lesbarkeit» von Wein und Architektur.



«S

chöne Reife, Bitterschokolade, ein Hauch Vanille; sehr ausgewogen, rund, schöne Struktur; gute Länge, toller Sortentypus!» So beschreibt das «Genuss-Magazin» einen 2005er Maienfelder Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft von Johannes und Andreas Florin. Warum braucht es eine solch «blumige» Sprache, um einen Wein zu beschreiben? Weil wir zwar viele Gerüche und Geschmäcke kennen, aber die deutsche Sprache wenige beschreibende Worte dafür besitzt. Bislang konnten mithilfe verschiedener technischer Spektrometer rund 500 Aromen im Wein identifiziert werden, die wir auch mit unserem Geschmacks-, aber vor allem mit unserem Geruchssinn wahrnehmen können. Zwar kennt die Zunge nur süss, sauer, salzig und bitter, aber in Kombination mit dem Riechsinn kann der Mensch mehr als 10000 Geschmäcke erkennen. Um diese beschreiben zu können, benutzen wir Analogien: Etwas schmeckt nach Pflirsich oder riecht nach frischem Brot oder Flieder. Da das menschliche Gehirn diese komplexen Gerüche abspeichern kann, ist es auch in der Lage, diese abzurufen und so eine Vorstellung von einem Geschmack zu bekommen, den jemand beschreibt.

DIE ÖNOLOGISCHE / ARCHITEKTONISCHE REZEPTION

Vor einigen Jahren lud der Schweizerische Ingenieur- und Architektenverein zu einem Seminar mit dem Titel «Wein und Architektur» ein. Man erwartete Corporate Architecture, also Bauten, welche die Marke des jeweiligen Weingutes

stärken sollten, Winzer also, welche die Architektur als integralen Bestandteil ihrer Markenstrategie entdeckt hatten. Was die geladenen Referenten präsentierten, war hingegen etwas völlig anderes, viel Herausfordernderes. Die Brüder Bruno und Matteo Huber, zwei Architekten und Winzer aus dem Tessin, breiteten in ihrem Vortrag Analogien zwischen Wein und Architektur aus. Die Rezeption, die verstehende Aufnahme von Wein und Architektur mit den menschlichen Sinnen, war ihr Thema; das Sehen, Riechen und Schmecken respektive das taktile Erfassen eines Weines oder eines Gebäudes. Es ist durchaus notwendig und nützlich, einen Geschmack oder den Eindruck, den ein architektonisches Werk hinterlässt, beschreiben zu können. Denn nur über Dinge, die wir in Worte fassen können, ist ein Diskurs möglich. Die «richtigen» Worte zu finden, ist Voraussetzung dafür, dass wir zu einer Sache eine Haltung entwickeln können. Die Weinkritik gibt, wie die Architekturkritik – die leider hierzulande eine aussterbende Gattung ist –, Orientierung. Sie wertet und ordnet ein, sowohl beim Wein wie bei der Architektur. Dabei sollte sie nachvollziehbar und so weit wie möglich objektiv sein. Die Beschreibung des Weines respektive des Gebäudes sollte dem Leser oder dem Hörer den Eindruck, den der Wein oder das Gebäude hinlässt, möglichst präzise vermitteln, ohne dass er ihn beziehungsweise es selber «konsumiert».

DER ANBLICK REIFT

Die Rezeption eines Weines, wie diejenige eines Bauwerkes, beginnt mit dem

Auge. Wie ist der Anblick? Beim Wein werden die Klarheit – von strahlend über transparent zu trüb – und die Farbtiefe – blass, mittel, intensiv – so wie der Farbton – von hellrot über rubin zu braunrot bei Rotwein, von grüngelb über strohgelb zu bernstein bei Weisswein – beurteilt. Die Farbe des Weines hängt von vielen Faktoren ab. Herstellung, Barrique, Klima, Rebsorte und das Alter des Weines bestimmen dessen Aussehen. Viele junge Rotweine sind zinnoberrrot, leuchtend, haben ausgeprägte Violetttöne, die deren Jugend verraten. Ein 15 Jahre in der Flasche gelagerter Wein hingegen hat klarere Farbtöne, häufig ziegelrote bis mahagonifarbene Nuancen oder gelbe Schimmer. Wie sieht es bei einem Gebäude aus? Die Zeit ist eine wesentliche Komponente, die das farbliche Erscheinungsbild eines Bauwerkes verändert. Die Oberflächen der Materialien verändern sich durch äussere Einflüsse. Eine Holzfassade, die zu Beginn beige, gelblich oder rötlich ist, bekommt abhängig von Höhenlage, Klima oder Ausrichtung im Laufe der Zeit eine hell-silbergraue, bräunlich bis schwarze Färbung. Diese Patina, die auch bei Metallen oder Beton entsteht, verändert die Wirkung des Gebäudes. So wie der Winzer die Reifung des Weines im Herstellungsprozess genau steuert, kalkuliert auch der Architekt die «Reifung» der verwendeten Materialien ganz genau. Die Patina des Gebäudes ist in der Regel gewollt und – analog zum Wein – eine geplante Veredelung des Werkes. Ähnliche Effekte gibt es bei den meisten anderen Materialien, sehr ausgeprägt beispielsweise bei Beton- oder Metalloberflächen.

DER GERUCH DES WERKES

Beim Wein wird nach dem optischen Erscheinungsbild der Geruchseindruck beurteilt. Ohne dass das Glas geschwenkt wird, können bereits die schnell flüchtigen Primäraromen (nach Blumen, Früchten), die hauptsächlich von der Traube selbst stammen, wahrgenommen werden. Durch Bewegen des Weines im Glas verflüchtigen sich die dichteren, am Glasboden befindlichen Sekundäraromen (nach Holz, Wald, Laub, Hefen). Bei einem älteren Wein runden die Tertiäraromen (Röst- und Raucharomen, Vanille oder Nuss) den olfaktorischen Gesamteindruck ab. Im Zusammenhang mit Gebäuden wird der Geruch leider nur dann zum Thema, wenn eine Geruchsbelastung vorliegt. Dabei beeinflusst der Geruch, den ein Gebäude – im positiven Sinne – ausstrahlt, durchaus unser Urteil über ein Bauwerk. Beton riecht noch eine Zeit lang nach dem Abbinden nach feuchtem Zement, Arvenholz im Innenraum prägt nicht nur das optische Erscheinungsbild, sondern noch viel stärker dessen olfaktorischen Eindruck, der sich in unsere Erinnerung einbrennt. Auch der leicht säuerliche, an Zitrone erinnernde Geruch vom Metall einer Stahltreppe oder eines Handlaufs prägt unseren Eindruck vom Gebäude. In der Rezeption eines Gebäudes spielt dieser für den Menschen so wichtige Geruchseindruck selten eine Rolle. Im Gegensatz zum visuell wahrnehmbaren und kalkulierten Einsatz einer Patina durch die natürliche Alterung eines Materials wird der Geruch eines Bauwerkes vom Architekten nur selten als Gestaltungsinstrument eingesetzt, ganz anders beispielsweise bei den Autobauern, die den Innenraumgeruch eines Wagens sehr genau festlegen, weil sie wissen, dass ein unangenehmer Geruch in der Fahrgastzelle das Wohlbefinden des Fahrers und der Beifahrer beeinträchtigt und damit die Entscheidung beim Käufer unbewusst negativ beeinflussen kann.

DAS STREBEN NACH EINKLANG

Obwohl der menschliche Geschmacksinn deutlich weniger differenziert ist als der Geruchssinn, wird Ersterer zu meist als der massgebliche angesehen, wenn es darum geht, zu beurteilen, ob uns etwas schmeckt oder eben nicht. In Wahrheit ist es jedoch nicht der auf süß, sauer, salzig und bitter beschränkte Geschmacksinn, der unser Urteil beeinflusst, sondern – wie schon beim ersten Riechen des Weines – der viel sensiblere Geruchssinn. Der Wein wird im Mund «gewälzt», spricht mit etwas Luft vermischt, wodurch die flüchtigen Aromen retronasal, durch die Nasenhöhlen, auf den Geruchssinn wirken. Durch Erwärmung im Mund und der Oxidation mit der Luft setzt der Wein andere Aromen frei als beim Riechen im Glas. Auch wenn offensichtlich ist, dass eine gustatorische Wahrnehmung im Kontext von Gebäuden wenig ergiebig ist, so lässt sich die Analogie Wein/Architektur sehr wohl am Begriff der «Struktur» festmachen: Das Gesamtbild eines Weines, das sich aus Geschmack und Geruch ergibt, wird als Struktur bezeichnet. Säure, Tannine, Restzucker und Alkoholgehalt verschmelzen im Idealfall zu einem ausgewogenen Ganzen. Die Struktur und das harmonische Verhältnis der Bestandteile zueinander ist auch in der Architektur ein zentrales Thema. Wie sind die Baukörperteile zueinander angeordnet, welche Tragstruktur gibt es, wie sehen die Proportionen aus? Die Lesbarkeit der Struktur eines Bauwerkes ist – wie beim Wein – zentral, um dessen «Persönlichkeit» erfassen und beschreiben zu können. Architektur ist «Harmonie und Einklang aller Teile, die so erreicht wird, dass nichts weggenommen, zugefügt oder verändert werden könnte, ohne das Ganze zu zerstören», sagt Leon Battista Alberti 1452 in seinem Werk «De re aedificatoria». Das Streben nach dem perfekten Einklang aller Komponenten ist dem Architekten ebenso ureigen wie dem Winzer.

DER ABGANG: WAS BLEIBT?

Irgendwann schluckt auch der versierteste Weinkenner nach ausgiebigem Riechen und Schmecken den mehr oder weniger edlen Tropfen hinunter. Was geschmacklich zurückbleibt, wird als «Finale» oder «Abgang» bezeichnet. Besonders subtile Nuancen, beispielsweise Anklänge an Stein oder gebrannten Ton, treten erst jetzt hervor und bleiben am Gaumen zurück. Ob uns der Wein gefällt, entscheidet sich häufig in diesem Moment. Was nach dem ersten Eindruck beim Betrachten eines Bauwerkes bleibt, ist abhängig davon, was es in uns auflöst. Lässt es uns überrascht, begeistert, ratlos oder zufrieden zurück? Versetzt es uns in eine bestimmte Stimmung? Sind wir entspannt, orientierungslos, aufgerüttelt? Wenn es etwas in uns bewegt, wenn etwas bleibt, wenn etwas uns berührt, beruhigt oder – im positiven Sinne – beunruhigt, dann haben wir es wohl mit Architektur zu tun. ▲▲▲



Mike Siering, Architekt und Wirtschaftsingenieur, ist Leiter des Geschäftsbereichs Dienstleistungen und Mitglied der Geschäftsleitung des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenvereins (SIA).