

Messwein

Der Önologe des Vatikans

Von Katrin Walter

Giovanni Russo ist ein eher zurückhaltender Mensch, aber offen und äußerst freundlich, hört geduldig zu und gibt so jedem Gast das Gefühl, willkommen zu sein. Am liebsten ist es ihm, wenn man gar nicht so viel über ihn spricht, doch ein paar Details konnte ich ihm trotzdem entlocken.



Eine der letzten 6 Flaschen des Weines, der für seine Heiligkeit Johannes Paul II. bestimmt war. Foto: Katrin Walter

[„Die Weine für die Heilige Messe, für den Vatikan, die mache alle ich“](#), sagt der heute 78jährige mit etwas Stolz in der Stimme und gibt zu, als einziger vom Vatikan autorisierter Önologe für den Messwein des Papstes, mit der Verantwortung für die Unverfälschtheit und Qualität seiner Produkte eine besondere Gratifikation seiner Leistungen und den Höhepunkt seiner Berufslaufbahn erreicht zu haben und fügt philosophierend hinzu: [„Im Leben braucht man Professionalität, Ehrlichkeit, Korrektheit und ein wenig Glück. Ich hatte ein wenig von allem. Ich habe immer extrem korrekt und ehrlich gearbeitet und das wurde honoriert. Es wurde finanziell honoriert aber auch moralisch und professionell.“](#)

Immerhin ist er ein Weinmacher mit besonderer Verantwortung. Denn der heilige Messwein darf kein „gemeiner“ Wein sein, also Wein, den man einfach im Supermarkt oder dem Weinfachgeschäft kauft. Er muss naturbelassen und lebendig sein, darf keinerlei chemischen Behandlungen unterzogen werden - weder

im Weinberg noch im Weinkeller - und auch Sulfide werden ihm nicht zugesetzt. Die weißen Trauben für den Messwein kommen von verschiedenen Betrieben, häufig aus der Umgebung von Rom. Meistens handelt es sich um Trauben der Rebsorten Procanico, Malvasia und Rossetto, die auch in der DOC Est!Est!Est!!! di Montefiascone zugelassen sind. Die anderen Herkunftsflächen kann man erahnen, wenn man sich die auf den Etiketten erwähnten Trauben anschaut: Pignoletto oder Greco, zum Beispiel.

Sein Rang als Oenologe des Vatikans wird durch ein simples Schriftstück aus dem Jahre 1996 zertifiziert und jede noch so kleine Weinlieferung in den Kirchenstaat muss er persönlich begleiten. Nur über ihn wird der Messwein bestellt, zirka 2000 Liter im Jahr allein für die Basilica San Pietro - in 1,5 Liter-Flaschen gefüllt - für die Eucharistie, die durch die Priester zelebriert wird. Der Wein für die Bischöfe, Kardinäle und den Papst selbst wird in kleineren Gebinden abgefüllt und mit noch einem spezielleren, von Professor Giovanni Russo entwickelten, geheimen Verfahren (seit 1998) produziert: Passitoweine, die, wenn gewünscht, mit dem Lieblingsaroma des jeweiligen Adressaten personalisiert werden können. Dies ist auch nach dem absoluten Reinheitsgebot für Messwein möglich, wenn es sich um natürliche Aromen handelt, die ausschließlich während des Gärprozesses hinzugefügt werden. Seine spezielle Methode vermittelt der Professore nur in Kirchenkreisen und reist dazu durch die ganze Welt.



Professor Giovanni Russo in seinem Weinantiquariat. Foto: Katrin Walter

Nicht nur rein und unverfälscht ist dieser Wein, sondern auch von erlesenem Geschmack, was auf die Sorgfalt und Dauer seiner Bereitung zurückzuführen ist. Hinzu kommt seit 1998 eine leichte Aromatisierung nach der Präferenz desjenigen, für den der Messwein bestimmt ist und dessen Namen sich auch auf dem Etikett wiederfindet. Darum ist es auch nicht verwunderlich, dass die „Königin der Blumen“, die Rose, seit dem Mittelalter im Zuge der Marienverehrung ein wichtiges christliches Symbol (Maria erhielt Beinamen wie „Rose ohne Dornen“ oder die „schönste Rose unter den Frauen“) die Essenz für seine Heiligkeit Giovanni Paolo II. wurde. Der Messwein des Marienverehrsers, ein Pignoletto Passito, wurde darum mit dem Duft und Geschmack der Blütenblätter einer duftenden rosafarbenden Rose, deren Kultivierung in einem besonderen Rosengarten nur für Seine Heiligkeit erfolgte, veredelt.

Der studierte Naturwissenschaftler mit 55 Jahren Berufserfahrung in Lehre und Forschung ist äußerst agil und vielseitig. So begann er vor 35 Jahren gemeinsam mit seiner Frau die salernitanischen Rezepte vom Lateinischen ins Italienische zu übersetzen, extrahiert jedes Jahr zirka 700 Essenzen von Früchten, Blumen, Kräutern und Gewürzen, schreibt Poesie und besitzt ein privates Weinantiquariat mit Weinen von 1840 bis in unsere Tage. Es sind alle großen Jahrgänge aus allen Weinregionen vertreten, alle großen Châteaux Frankreichs, Wein von der Mosel, aus dem Rheingau und natürlich Italien. Außer den herausragenden Jahrgängen befinden sich darunter auch Weine mit besonderem Etikett oder einer skurrile Geschichte. [„Hier findet man auch die Geschichte Italiens“](#) und zeigt einen Wein von 1961, der [aus allen 380 autochthonen Rebsorten des Landes zusammen vinifiziert und als „Vino pazzo“ anlässlich der hundertjährigen Feierlichkeiten zur Einigkeit von Italien ausgegeben wurde.](#)

Katrin Walter

14.11.2008

Veröffentlicht ursprünglich auf Wein-Plus.eu, unter http://www.wein-plus.eu/de/Messwein%20Der+%C3%96nologe+des+Vatikans.ih_4.0.3305.html aber durch den Relaunch von Wein-Plus verloren gegangen.