

# Kopierwein

## Coupierwein, Verschnittwein, vin de coupage, vino da taglio

G. Mazzucchelli

Ein Rothenflüher hat mir diese interessante Frage gestellt: „Was heisst Kopierwein, der aus Aepfelm most und noch irgendetwas zusammengesetzt wurde ? Viele Leute kennen den Begriff, aber nicht die Bedeutung“.

Es ist eine interessante Erkenntnis daraus entstanden, die mir einmal mehr die Eigenheiten der „volksetymologischen Veränderungen“ (Etymologie = Wörterlehre) zeigt.

Kopierwein tönt nach kopieren, nachahmen, also eine Weinfälschung? Mit Coupierwein hat man minderwertigen Äpfelm most verschnitten um ihn geschmacksintensiver zu machen. Mostresten wurden mit spanischem Rot- oder Weisswein „coupiert“, verschnitten, (mundartlich: *aufgemotzt*). Coupierweine, Verschnittweine, franz. „Vins de coupage“.

Klaus Gersbach, Obstbau Ing. HTL, Effretikon, schreibt in seinem Text: „100 Jahre Süssmost“, unter anderem: *„Wem es gelang zur Selbstversorgung einen guten Apfelm most herzustellen und diesen dann im kommenden Sommer mit Mass zu trinken, war auf dem Bauernhof gut versorgt. Dass solche Moste mit sogenanntem spanischem Kopierwein gemischt wurden hatte dann „einen leichten roten Cuvé wie man heute sagen würde. Mein Grossvater dessen tägliches Heimgetränk dies war ist immerhin bei guter Gesundheit 84 Jahre alt geworden“.*

In der Schweizerischen Wochenschrift für Chemie und Pharmacie vom 13. Juli (1895?) war unter dem Begriff „Wein“ zu lesen: *„In den Handel gebrachte Tresterweine, die mit irgend einem Coupierwein verschnitten sind, gaben am meisten Anlass zu Beanstandungen. Auch Kunst- und Trockenbeerweine, coupiert mit Naturweinen, sollen immer mehr in den Verkehr gebracht werden“.*

Aus „Vom Coupierwein zum Spitzengewächs - 75-Jahr-Jubiläum des Weinkellers Riegger - 19. Oktober 2001“: *„Peter Riegger, der als Vertreter der dritten Generation und Mitinhaber der Familien-AG den Betrieb seit fast 30 Jahren führt, erinnert sich, dass in früheren Zeiten auch der Verschnitt von Apfel- und Birnenmost mit schwerem spanischem Wein für den «Coupierwein», wie ihn die Bauern schätzten, zum Handwerk des elterlichen Betriebs gehörte“.*

Aus einer Weinliste aus dem Jahr 1895:

<b>Spanischer Weisswein .</b>	<b>123,0</b>	<b>31,4</b>	<b>91,6</b>
<b>Wannenthaler, weiss,</b>			
<b>1893er . . . . .</b>	<b>13,8</b>	<b>2,5</b>	<b>11,3</b>
<b>Spanischer Coupierwein,</b>			
<b>weiss . . . . .</b>	<b>62,0</b>	<b>2,5</b>	<b>59,5</b>
<b>Italienischer Weisswein</b>	<b>20,9</b>	<b>2,5</b>	<b>18,4</b>
<b>»</b>	<b>14,8</b>	<b>3,7</b>	<b>11,1</b>