

Symposium „Sensi diVini“

Die Weinprobe findet im Kopf statt

Den physiologischen und neurologischen Prozessen beim Essen und Trinken auf der Spur

Weintrinken lässt sich lernen. Unter diesem Motto stand das Symposium einschließlich Buchpräsentation „Sensi diVini – die Weinprobe findet im Kopf statt“, bei dem Wissenschaftler unterschiedlicher Disziplinen die physiologischen und neurologischen Vorgänge beim Weintrinken erörterten.

Nach Prof. Dr. Ulrich Fischer, Neustadt/Weinstraße, fließen bei der Beurteilung eines Weines die objektive Beschreibung der Qualität, zum Beispiel anhand eines „Wein-Aromarades“, mit dem sich das sensorische Profil eines Weins erfassen lässt, und die subjektive Bewertung des Geruchs- und Geschmackserlebnisses zusammen. Zusätzlich beeinflusst auch die natürliche Ausstattung der Sinnesorgane die Geschmackswahrnehmung. So könne man die Menschen im Hinblick auf die Wahrnehmung einer bestimmten Bittersubstanz (6-n-Propylthiouracil) als „Nichtschmecker“, „Schmecker“ und „Superschmecker“ einteilen, erläuterte Fischer. „Superschmecker nehmen einen bitteren Geschmack wahr, der sich den Nichtschmeckern erst mit der 10 000fachen Menge an Bittersubstanz erschließt.“ Ursache dafür ist die Zahl der Geschmacksknospen je Quadratzentimeter auf der Zunge. Daher bevorzugen Superschmecker in der Regel eher einen lieblichen Riesling als einen relativ bitteren, trockenen Gewürztraminer. Auch die Fähigkeit, über den

Speichelfluss bittere und adstringente Substanzen bereits im Mund „zu entschärfen“, beeinflusst die Geschmackswahrnehmung.

Statt „Feinschmecker“ müsste es eher „Feinriecher“ heißen, denn der Genuss beim Weintrinken ist eher auf den Geruchs- als den Geschmackssinn zurückzuführen. Die Geruchsempfindung stellt sich beim direkten Kontakt zwischen flüchtigen Duftstoffen und den Riechsinneszellen in der Nase ein. Ist dieser Zugang blockiert (wenn man sich beispielsweise die Nase beim Schlucken zuhält), schmeckt der Wein fad, weil man das Weinaroma nicht mehr riechen kann.

Feinriecher statt Feinschmecker

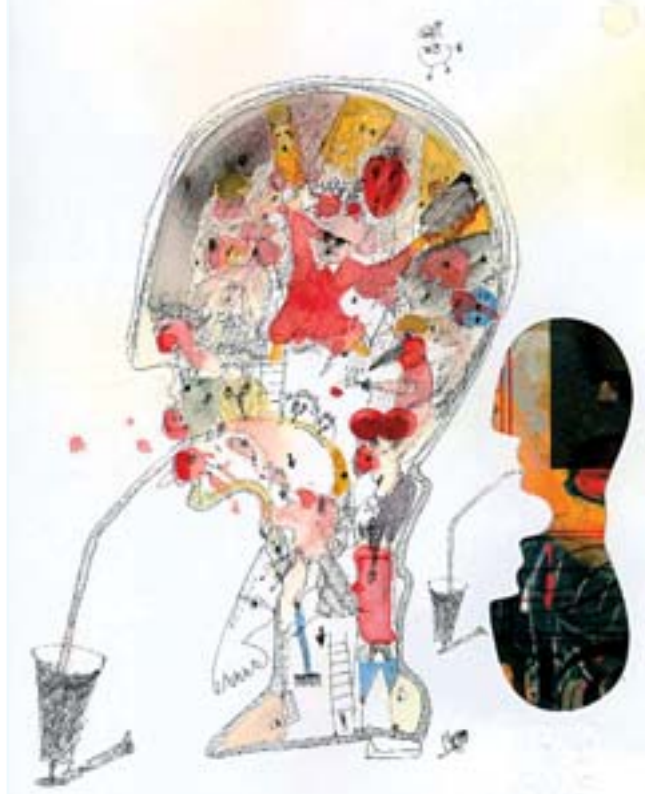
So werden über die Geschmacksknospen auf der Zunge lediglich die sauren, süßen und bitteren Noten des Weines wahrgenommen, wohingegen die komplexeren Merkmale der Aromen eines Weines – wie etwa Frucht-, Blumen-, Kräuterkomponenten – nur über den Geruch bestimmt werden.



„Sensi diVini – Die Weinprobe findet im Kopf statt“, Hrsg. Jürgen K. Mai, Benigna Mallebrein, Raetia-Verlag, Bozen 2005, 12 Euro (online unter www.3beegroup.com oder bei der Deutschen Weinakademie unter www.deutscheweinakademie.de). Das mit Aquarellen des Künstlers Michael Auth wunderschön bebilderte Buch führt anhand von Fachbeiträgen aus unterschiedlichen wissenschaftlichen Disziplinen unterhaltsam und äußerst lehrreich in die Geheimnisse der sinnlichen Wahrnehmung bei der Weinverkostung ein und erläutert die für das Geschmackserlebnis relevanten Strukturen und Mechanismen des Gehirns.

Ein weiteres Wein-Symposium findet am 6. Mai 2006 in Würzburg statt (Infos unter www.koenigundmueller.de).

KBR



Erst dieses „Bouquet“ verleiht dem Wein seine spezifischen Charakteristika und macht den Weingenuss aus.

Prof. Dr. Bettina M. Pause, Universität Düsseldorf, wies darauf hin, dass Geruch und Emotion in denselben Gehirnarealen (im limbischen System) verarbeitet werden und ähnliche Funktionen haben. Die für die Geruchsverarbeitung verantwortlichen Gehirnareale sind phylogenetisch alte Strukturen. Es werde vermutet, dass die Regulation basaler emotionaler Verhaltensweisen durch die gleichen Strukturen und ähnlich wie geruchsbezogene Verhaltensweisen organisiert ist. Empirisch lässt sich das zum Beispiel daran nachweisen, dass sich Geruchswahrnehmungen mit emotionalen Befindlichkeiten und psychischen Störungen verändern. So lässt etwa die olfaktorische Wahrnehmung bei depressiven Patienten nach.

Liebhaber guten Essens und Trinkens sind meist davon überzeugt, dass sich Genuss lernen und durch Erfahrung steigern lässt. Eine Studie mit der funktionellen Magnetresonanztomographie zur Verkostung von Wein im Gehirn von Sommeliers scheint diese Meinung jetzt auch wissenschaftlich zu bestätigen. Bei der Untersuchung, die in der IRCCS-Stiftung Santa Lucia in Rom durchgeführt wurde, ging es um die Wirkung von Geschmacks- und Geruchsreizen auf die Gehirnfunktion trainierter und untrainierter Menschen – Sommeliers und nichtprofessionelle Weintrinker. „Einerseits sollten dabei die Hirnregionen kartiert werden, die während der Verkostung aktiviert werden“, erläuterte Dr. Gisela Hagberg, IRCCS-Stiftung Santa Lucia. „Andererseits sollte untersucht werden, ob zwischen beiden Personengruppen Unterschiede im Aktivierungsort und -grad sowie in der -intensität bestehen.“ Nach der Studie wenden Sommeliers während der Weinprobe besondere Strategien an, um das komplexe Zusammenspiel der beteiligten primären Sinnesqualitäten zu entwirren, und regen damit höhere kognitive Funktionen an, die mutmaßlich den Weingenuss intensivieren. Heike E. Krüger-Brand