

Beim Rebensaft macht die Übung den Genießer

Symposium für Weinfreunde: Genuss entsteht erst im Gehirn

Von unserem Redaktionsmitglied
JÜRGEN HÖPFL

WÜRZBURG „Die Weinprobe findet im Kopf statt“, lautete der Untertitel des unter anderem von der Genießer-Vereinigung „Slow Food“ präsentierten Ganztages-Symposiums „Sensi DiVini“. Wie sehr das Gehirn das Geschmacks-Empfinden prägt, erstaunte dabei selbst die Weinfreunde.

Die Sache wurde mit einem medizinischen Experiment erst interessant: Als man im Computertomographen die Gehirn-Aktivitäten von Sommeliers und nicht-professionellen Weintrinkern (beim akademischen Weingenuss) verglich, sahen Neurologen und Neuropsychologen auffällige Abweichungen: Während die sensorischen, emotionalen und gedächtnisrelevanten Zentren der Wein-Profis mannigfaltig arbeiteten und den zugehörigen Personen wohl allerlei typische Freuden zugeführt haben dürften, regte sich bei den Normal-Weintrinkern weit weniger und nur in den basalen Zentren der Wahrnehmung – also mit deutlich geringerer Aktivierung der Emotion und des Gedächtnisses.

Die logische Folgerung: Auch beim Wein macht Übung den Genießer. Wer Wein nicht mag oder keine persönlichen Erlebnisse damit verbindet, erhält in punkto Geschmack kein angenehmes Geschmackserlebnis. Die Menschen aber, denen bereits der Gedanke an eine Silvaner-Spätlese vom steilen Homburger Kallmuth das Wasser auf der Zunge zusammenlaufen lässt, empfinden Bukett, Aroma und Wein-Charakter sensibler: Sie unterscheiden in 350 ganz speziellen Sinneszellen 10 000 Düfte.

Weit mehr als die überschätzte Zunge ist das Gehirn zuständig fürs Geschmacksempfinden – nicht nur beim Wein. Gleich vier Vorträge des ebenso ambitionierten wie kurzweiligen, von der Genießer-Vereinigung „Slow Food“ sowie der Deutschen Weinakademie (Mainz) präsentierten Symposiums „Sensi DiVini“ gingen darauf ein – mit erstaunlichen Erkenntnissen. So berichtete der

Tübinger Neuropsychologe Prof. Dr. Bruno Preilowski von kuriosen Versuchsergebnissen: Bekamen seine Probanden weißen Wein rot gefärbt gereicht, schmeckten sie darin überwiegend nur rote Geschmacks-Attribute. Und: Bekamen sie einen zuvor eindeutig als Kirschsafft identifizierten Kirschsafft orange gefärbt, meinten die meisten, Orangensaft im Glas zu haben. Diese Interaktion zwischen Farbe und Geruch besorgt allein das Gehirn unter weitgehendem Ausschluss der Zunge.

„Weinqualität zu beurteilen und zu erkennen ist immer abhängig von Erfahrungen“, erklärte der Rheinpfälzer Prof. Ulrich Fischer, der in Neustadt an der Weinstraße Weinsensorik erforscht, beim Referat in der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim: „Wer mehr Wein trinkt, das ist klar, erlebt mehr Vielfalt.“

Um derlei Worten Nachdruck zu verleihen, hatten die Gastgeber, die zwei Würzburger Neuropsychologen Herbert König und Gerhard Müller, nach den Auftakt-Beiträgen wahlweise drei Exkursionen angesetzt: Die bestgebuchte führte unter Regie von Landesanstalt-Chef Dr. Hermann Kolesch direkt auf die engen Steintreppen des Homburger Kallmuth. Dort sorgte Robert Haller als Leiter des zuständigen Weinguts „Fürst Löwenstein“ mit einer streng nach dem einheimischen Terroir-Prinzip ausgebauten „Coronilla“-Riesling-Spätlese von 2003 für helle Begeisterung.

Begeisterung, die am Abend bei Kerzenschein mit einer großartigen Probe im Hofkeller der Residenz noch weiter gesteigert wurde. Der anregende, so bislang einmalige „SensiDiVini“-Tag wird, in geraffter Form, sicher Nachahmer unter hiesigen Winzern und Fach-Anbietern finden.



Schon vor dem abschließenden Dinner des „Sensi DiVini“-Symposiums im Würzburger Hofkeller zeigten sie sich in bester Stimmung: (von links) Christof Gawronski (Gewinner der Verlosung dieser Zeitung, Würzburg), Herbert König und Gerhard Müller (lokale Gastgeber der „Akademie bei König und Müller“, Würzburg), Sabine Speer (Gewinnerin dieser Zeitung, Kitzingen), Prof. Dr. Ulrich Fischer (Forschungsanstalt für Weinbau in Neustadt/Weinstraße) und Dr. Hermann Kolesch (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim). FOTO JÜRGEN HÖPFL