

Wann schmeckt der Silvaner?

Eintägiges Symposium für Weinfreunde

Von unserem Redaktionsmitglied
JÜRGEN HÖPFL

WÜRZBURG Wein ist mehr als nur ein Getränk: Was hinter seinem Aroma steckt und wie das Gehirn seinen Geschmack wahrnimmt, vermittelt das von „Slow Food“, dem Verband bewusster Genießer, präsentierte Symposium „Sensi di Vini“ am Samstag, 6. Mai – wir verlosen dazu zwei Freikarten.

Den augenfälligsten Beleg dafür, dass Weingenuss eine unmittelbare Wirkung im Gehirn des Genießers zu entfalten vermag, verspüren viele Menschen durch den viel zitierten Kater am Morgen danach – als Folge von zu üppigen oder fuselhaltigem Rebensaftkonsum. Doch die meisten Erfahrungen beim angemessenen Umgang mit Wein sind positiverer, angenehmerer Natur: Wann zum Beispiel schmeckt uns welche Traube besonders gut? Was empfinden wir als „trocken“ und „lieblich“?

Noch nicht lange beschäftigen sich Fachleute mit jenen Prozessen, die sinnlich mit dem Weingenuss einhergehen: Wir schmecken einen Silvaner zwar mit der Zunge, riechen den Spätburgunder im Glase mit der Nase – die wesentlichsten Erlebnisse vermitteln uns die großen Gewächse aber im Kopf. „Die Weinprobe findet im Kopf statt“ lautet denn auch der Untertitel des Symposiums „Sensi di Vini“ (bedeutet sowohl „Sinne der Weine“ als auch „göttliche Sinne“), das sich, präsentiert von „Slow Food“, mit Geschmackserlebnissen befasst, die zum Wein im Kopf entstehen. Diese Veranstaltung steht ganztägig am Samstag, 6. Mai, in Würzburg und Veitshöchheim an. Teilnehmen können daran neben den Experten auch „Vierteschlotzer“, die mal den Mechanismen des Weintrinkens auf den Grund gehen wollen.

„Viele Menschen trinken gerne guten Wein. Was aber wirklich im Gehirn abläuft, wenn wir uns dieses herrliche Getränk gönnen, das weiß kaum einer“, sagt der Würzburger Neuropsychologe Gerhard Müller. Der 42-jährige Weinliebhaber bietet mit seiner „Akademie bei König & Müller“ den „Sensi-di-Vini“-Tag in Zusammenarbeit mit der „Gebietsweinwerbung Frankenwein“ an und hat ein ebenso anspruchsvolles wie abwechslungsreiches Programm auf die Beine gestellt: So widmet sich der Düsseldorfer Professor Jürgen K. Mai dem „Gehirn als Ort des kulinarischen Empfindens“, und Dr. Hermann Kolesch bringt als Co-Gastgeber der Bayerischen Landesanstalt mehr Licht ins „Mysterium Terroir“.

Die 160 Euro Teilnahmegebühr beinhalten zudem am Nachmittag eine Exkursion entweder nach Homburg, Sommerhausen oder zum Juliusspital – sowie am Abend ein Dinner nebst Weinprobe im alten Gewölbe des Staatlichen Hofkellers.

Daten & Fakten

Sensi di Vini

Das Symposium beginnt am 6. Mai um 10.30 Uhr in der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim. Das Kerzenschein-Dinner im Staatlichen Hofkeller beginnt um 20 Uhr. In Zusammenarbeit mit „Slow Food“ erhalten zwei Leser(innen) dieser Zeitung je eine Freikarte. Notieren Sie dazu drei fränkische Weißwein- und zwei Rotweinsorten und senden Sie diese Liste per E-Mail an akademie@koenigundmueller.de oder per Karte an die Veranstalter **Akademie bei König & Müller, Semmelstr. 36/38, 97070 Würzburg**. Einsendeschluss ist am 16. April, der Rechtsweg ausgeschlossen. Infos: www.koenigundmueller.de