

DIE WEINPROBE IM KOPF

WIR RIECHEN UND SCHMECKEN MIT NASE UND ZUNGE. DOCH DAS GEHIRN IST KAUM WENIGER AKTIV BEI DER WEINPROBE. EINE UNTERSUCHUNG ZEIGT, WIE KOMPLEX DIE VORGÄNGE SIND.

Eigentlich ist es eine Binsenweisheit: Wenn wir einen Wein probieren und genießen, spricht das viele Sinne an. Wir betrachten das Farbspiel im Glas, lassen das Bukett in der Nase aufsteigen, fühlen uns von Aromen angesprochen, erleben den Wein im Mund und erspüren die Intensität des Abgangs nach der Verkostung. Bei besonders schönen Tropfen steigert sich dies zu einem wahren Glücksgefühl. Das ist kaum dem Alkohol geschuldet. Nein, es sind die Sinne, die es verstehen, uns so zu betören.

Doch wie kommt es nun zu solch intensiven Bewusstseinszuständen? Wissenschaftlich gestützte Antworten darauf gibt das soeben auf Deutsch erschienene Buch "Sensi diVini". Auf den ersten Eindruck hin möchte man meinen, dass dieses Buch die Weinprobe von Zunge und Nase quasi auf den Kopf stellt. Denn eine der grundlegenden Thesen des Buches ist: Unser Gehirn steuert maßgeblich den Genuss. Oder wie der Untertitel herausstreicht: "Die Weinprobe findet im Kopf statt."

AUFRÄUMEN MIT VORURTEILEN

Um es gleich vorweg zu sagen: Das kleine, nur sechzig Seiten starke Büchlein zeigt einen ungewöhnlichen Zugang zur Weinprobe auf. Es lässt Wissenschaftler zu Wort kommen, die sich als Mediziner und Forscher damit befassen, wie unser Riechen und Schmecken funktioniert. Das bietet an der einen oder anderen Stelle keine leichte Kost. Da muss man sich hinein denken in Gehirnareale wie orbitofrontalen Kortex, Thalamus, Mandelkern und last but not least Geschmacksapparat und olfaktorisches System. Das erfordert eine konzentrierte Lesart.

In der Summe erweist sich das Buch aber als eine Fundgrube, die auch für Profis so manche erstaunliche Erkenntnis bereithält. Denn wer sitzt nicht noch immer der Mär auf, unsere Zunge besäße vier Geschmacksregionen. Das bestätigt die Wissenschaft nicht. Vielmehr sind es fünf Geschmacksnuancen – Umami kommt als fünfte hinzu – die von allen Papillen auf der Zunge entschlüsselt werden.

Das Buch bringt somit Licht ins Selbstverständliche von Sinnesbahnen und Bewusstsein, die unser Wahrnehmen beim Kosten von Wein bestimmen. Wer hätte schon gewusst, wie einerseits eigenständig unsere Geruchs- und Geschmackssinne voneinander funktionieren und wie sie sich doch mit vielen anderen Sinnesregionen des Gehirns verbinden. Seh- und Tasteindrücke fließen genauso in die Wahrnehmung und Bewertung eines Weines mit ein wie Stimmungslage und individuelle Unterschiede der Sensibilität. So prägen Embryos schon früh den Geruchs- wie Geschmackssinn aus und bilden bereits vorgeburtlich erste, nur schwer noch zu verändernde Vorlieben aus, wie Herausgeber Jürgen Mai im Buch darlegt. Thomas Pritchard beschreibt indes den "Geschmackssinn und seine Love Affair mit dem Wein". Er macht deutlich, dass wir mehr Feinriecher denn Feinschmecker sind. Geschmack und "schmeckt mir" müssen eher als Metapher für ein komplexes Geschehen im Kopf genommen

werden, bei dem sich auch "ausgeprägt hedonistische Komponenten von Lust und Belohnung" einschleichen.

MULTISENSORISCHES KONZERT

Im Tenor findet man in dem Buch genau diese Aussage immer wieder: Die Verkostung von Wein löst geradezu ein multisensorisches Konzert im Gehirn aus. Das differenziert sich zwar nach einzelnen Sinneskanälen. Etwa beim Riechen, das sich im Unterschied zum Schmecken ohne vorherige Schutzkontrolle im Bewusstsein abbildet. Mit anderen Worten: Gerüche können wir nicht – wie beispielsweise zu bittere Stoffe – einfach ausspucken.

Doch bevor es zu einer einzelnen Zuordnung eines Aromas kommt, setzt das olfaktorische System des Geruchssinns zahlreiche rezeptorische Hebel in Gang und verwebt einzelne Bestandteile eines Geruchs zu einer Gesamtnote. Das gleicht der Bildung eines Wortes aus mehreren Buchstaben und Silben. Was nichts anderes besagt:

Gerüche müssen gezielt identifiziert und erlernt werden. Dafür aber kann das Gehirn bis zu 10 000 Düfte unterscheiden, wie dem Buch zu entnehmen ist.

LERNEN UND STIMULIEREN

Letzten Endes ist es aber unser simples Streben nach Glücksgefühlen, das uns bei der Weinprobe bestimmt. Davon zeichnet in dem schmalen Band schließlich Edmund Rolls, der weltweit

führende Experte in Sachen Emotionen und Geschmack, ein anschauliches Bild: Trotz Sattheitsgefühl bleibt etwa die Lust auf einen Wein erhalten. Verantwortlich dafür ist vorrangig das limbische System im Gehirn, das unsere Erinnerungen und Emotionen steuert. Doch auch Hören und Sehen fließen in unser Genussempfinden ein, so dass viele Faktoren zum Wohlgefühl gehören, die eine Weinverko-

stung zum positiven Erlebnis machen. Selbst Ambiente und schöne Klänge wirken stimulierend oder auch hemmend auf unser Geschmackserleben ein.

GENUSSPROFI SOMMELIER

Wer sich nun jedoch als Verkostungsprofi und Weinanimateur in der Gefahr sieht, ein ganz neues Vokabular erlernen zu müssen, den weiß das Buch zu beruhigen. Im Gegenteil: Im

Vergleich mit ungelerten Weinliebhabern, so zeigt eine weitere Studie, aktiviert ein Sommelier ein zusätzliches Areal im Gehirn bei der Weinprobe. Diese Region ist nicht nur verantwortlich für ein ausgeprägt strategisch-planerisches Handeln. Sie kennzeichnet zudem höhere Aufmerksamkeit und eine aktive Erinnerung. Für die Mitherausgeberin, die Journalistin Benigna Mallebrein er-

„RIECHEN UND SCHMECKEN WILL GELERNT SEIN“

Interview mit Dr. Benigna Mallebrein, Journalistin in Rom und bekannt für ihre kritischen Food- und Weinreportagen, und Prof. Dr. Jürgen Mai, Professor für Neuroanatomie an der Heinrich Heine Universität in Düsseldorf und Herausgeber zahlreicher Fachbücher (u.a. Atlas of the Human Brain).

Sensi diVini ist ein ungewöhnliches Buch. Wie kam es zu dieser Publikation?

BENIGNA MALLEBREIN: Das Projekt selbst verdankt sich einem Zufall. In Rom fand im Jahre 2002 in der Fondazione Santa Lucia eine internationale Konferenz von Neurologen statt, bei der wir eine Weinverkostung durchgeführt haben, zusammen mit Vorträgen über das Riechen und Schmecken. Daraus entstand die Idee, den Vorgang der Verkostung mal direkt zu untersuchen. Dr. Amadio von der Fondazione Santa Lucia hat sie sofort begeistert aufgegriffen und gleich für die nicht unerhebliche Finanzierung der Studie gesorgt.

Das Buch ist bereits in Italien und Amerika erschienen? Wie war die Reaktion darauf?

BENIGNA MALLEBREIN: In beiden Ländern gab es eine bemerkenswert positive Resonanz. Die Pres-

se in Italien war geradezu phänomenal. Im COPIA, The American Center of Food, Wine and Arts fand zum Beispiel mit Unterstützung der Mondavi-Stiftung eine große Tagung statt, an der viele renommierte Wissenschaftler teilgenommen haben. Das hat uns gezeigt, dass das Thema von größerem Interesse ist. Dank der Deutschen Weinakademie in Mainz gibt es das Buch ja nun auch in einer deutschen Version.

Herr Prof. Mai, Sie sind als Wissenschaftler beteiligt am Buch. Welches Interesse leitete Sie an dieser Untersuchung?

JÜRGEN MAI: Ich bin Weinliebhaber. Insofern bestand zum Thema durchaus eine persönliche Affinität. Doch ungeachtet dessen gibt es von der neurologischen Forschung ein eigenes Interesse. So wissen wir zwar bis ins Detail sehr viel über die Funktionsweisen des Gehirns etwa beim Sehen. Dagegen stehen wir beim Riechen und Schmecken erst am Anfang. Mit den neuen, bildgebenden Verfahren besitzen wir jetzt jedoch die Möglichkeit, diese Vorgänge direkt, in Echtzeit und am lebenden Menschen zu untersuchen. Das macht uns nicht nur von den früheren Tierversuchen unab-

hängig. Es zeigt uns in diesem Falle zudem bemerkenswerte Unterschiede auf zwischen Verkostungsprofis und Weintrinkern, die interessante Schlussfolgerungen erlauben.

Was ist Ihre zentrale Erkenntnis daraus?

JÜRGEN MAI: Zunächst wissen wir jetzt, dass ein Sommelier zusätzliche Areale im Gehirn aktiviert bei der Verkostung und Einschätzung von Weinen. Schlicht: Er geht mit der Weinprobe professioneller um, strategischer und aufmerksamer. Genau das, was man von ihm erwartet. Andererseits können wir zeigen, wie komplex der Vorgang des Weingenusses ist, bei dem viele sensorische Faktoren eine Rolle spielen: Anreizsysteme von Lust und Belohnung etwa, aber auch stimulierende Einflüsse vom Sehen und Hören her. Selbst Befindlichkeiten wie Tagesform sind Einflussgrößen. Insgesamt sprechen wir hier von multisensorischen Vorgängen, die sich zu diesem oft einzigartigen Gesamteindruck verschmelzen.

Frau Dr. Mallebrein, was können Sommeliers aus ihrem Buch für die Praxis lernen?

BENIGNA MALLEBREIN: Ich hoffe eine Menge (lacht). Aber die entscheidende Botschaft des Buches



Dr. Benigna Mallebrein



Prof. Dr. Jürgen Mai

ist: Riechen und Schmecken will gelernt sein. Anders gesagt: Genuss kann man trainieren. Die Sommeliers haben dafür ihre Sinne offenkundig richtig geschult. Auf alle Fälle steckt im Weingenuss ein Glücksgefühl, das durch Bewusstsein gesteigert wird.

Das Gespräch führte Heinfried Tacke



WEIN AUS FRANKREICH

www.pinard-de-picard.de
„Stern“. Die schönste Weinwebsite im Internet
Feinschmecker: TOP-Site
www.chateauclassic.com
... BORDEAUX Ankauf & Verkauf - TOP Preise
Tel +33.5.56.73.15.06
www.weinhandel-barrique.de
Bordeaux, Languedoc
www.weinpalais.de
www.c-und-d.de
www.weinhandel-mansour.de
www.aux-fins-gourmets.de
www.weinmusketier-shop.de
www.lacalade.de
www.la-petite-france.de

WEIN AUS SPANIEN

Wein-Plus.de/spanien
Der Weinführer
„Die besten Weine Spaniens“
www.Bodega-Andaluza.com
www.vinos.de
www.delixwineshop.de
www.la-tienda.de
www.weinhandel-liske.de
www.bodegas-rioja.de
www.lavina-wein.de
www.convinos.de
www.inbarrique.de
www.carlos-funda.de

WEIN AUS ÖSTERREICH

Wein-Plus.de/guide
Österreichs Spitzenweine für Sie verkostet
www.vinotek-no1.de

WEIN AUS PORTUGAL

www.port-wein.info
www.weineausportugal.de
www.vinhos24.de
www.casadovinho.de

WEIN AUS DEUTSCHLAND

Wein-Plus.de/weinfuehrer
Der unabhängige Führer zu Anbaugebieten, Erzeugern und Weinen

WEIN AUS ITALIEN

www.superiore.de
Über 600 ital. Spitzenweine. Ab 90 € versandkostenfrei in DE
www.weincontor-geier.de
Geprüfter Online-Shop
www.bremerwein.de
Wein - Glas - Delikatessen
www.GARIBALDI.de
und: www.GARIBALDIBAR.de
www.weinimport.net
www.il.vinaio.de
www.barlettavinothek.de
www.vinocentral.de

INTERNATIONALE WEINE

vinothek-cordes.de
Neuötting, Ludwigstraße 84
www.importweine.de
DIE Adresse für alle Weinfreunde
www.wein-wiessner.de
www.wein-world.de
www.weininternational.de
www.weinistfein.de
www.fub-weine.de
www.slowenien-weine.de
www.derweinweber.de
www.weinhaus-warstein.de
www.vinoshop24.de
www.wein-direct-shop.com

WEIN AUS ÜBERSEE

www.casachilena.de
www.kochenundwein.de
www.neuseeland-wein.com

WEIN UND MEHR

www.rastal.com
DAS GLAS. Und mehr.
www.senfmuhle.de
www.weine-superbillig.de

WEIN-INFOS

Wein-Plus.de/glossar
9.800 Weinbegriffe mit Übersetzungen und Sprachausgabe
www.viniversitaet.de
Die Weinschule
www.gourmet-suite.de



Der Münchner Grafikkünstler Michael Auth hat das Buch *Sensi di Vini* mit originellen Illustrationen zum Thema ausgestattet.

gibt sich daraus eine weitere Botschaft des Buches: “Die Untersuchung ist eine Bestätigung und ein Plädoyer für das, was ein Sommelier kann und wodurch er sich auszeichnet: sein geschultes Wissen und sein aktives Wahrnehmen beim Weingenuss.” (siehe Interview)

SENSI DIVINI IN DER PRAXIS

So stellt sich die Frage, was dieses Buch der Praxis eines Sommelier an neuen Einsichten bringt. Hendrik Thoma vom Hamburger Restaurant Louis C. Jacob hat sich dazu seine Meinung gebildet: “Ich finde das Buch spannend und entnehme ihm einiges, was ich so nicht wusste oder sogar falsch gelernt habe. Im Restaurant, im Gespräch mit dem Gast, sehe ich weniger eine Anwendungsmöglichkeit. Das erlaubt keine akademischen Exkurse, bestenfalls eingestreut als Anregung.” Prof. Ulrich Fischer, der deutsche Urheber des Aromrades, sieht in dem Buch daher vorrangig ein Muss an persönlicher Fortbildung für die Verkostungsprofis: “Wer sich mit Genüssen befasst,

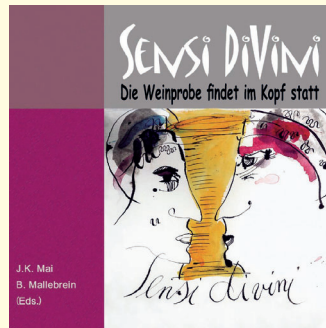
sollte etwas über die Vorgänge beim Riechen und Schmecken wissen und sich diese zu Nutzen machen. Ich meine sogar, das Buch regt dazu an, die Weinansprache möglichst verständlich zu halten. Schließlich geht es um ein Wohlgefühl, das man beim Gast hervorrufen will”, so sein überzeugendes Votum.

Daneben denkt Fischer an ein ausgewähltes allgemeines Publikum: “In speziellen Veranstal-

tungen mit Verkostungen, Dinern und Vorträgen gibt es bestimmt ein interessiertes Publikum. Dafür bietet das Buch viele Möglichkeiten.” Und als wäre sein Statement abgestimmt mit den beiden Herausgebern finden diese Veranstaltungen tatsächlich längst statt, zuletzt schon in Hamburg (Restaurant Allegria) und Düsseldorf (Restaurant Dado), demnächst wieder in Würzburg. <

HEINFRIED TACKE

SENSI DIVINI



Ausnahme: nicht die Kunst und Technik der Weinprobe, sondern die neurologischen Grundlagen der Genussemfindung beleuchtet das Buch von Prof. Dr. Jürgen Mai und Dr. Benigna Mallebrein. Die Autoren geben auch eine Antwort darauf, was im Kopf des Sommeliers anders ist als beim Laien.

Sensi di Vini. Die Weinprobe findet im Kopf statt.
Hrsg. von J.K. Mai und B. Mallebrein. Raetia-Verlag, Bozen. Das Buch gibt es im Buchhandel, ISBN 88-7283-234-9 oder unter www.deutscheweinakademie.de, 12,80 Euro