

BR Regionalstudio Mainfranken			
Autor:	Frank Müller	Tel.:	0170-3518935
Titel:	Weinprobe im Kopf		
Sendung:	B 5 aktuell	06.05.06	3.00
Aufnahme:	Würzburg	WÜ	06.05.06
			TBR 1

Anmoderation:

Riesling, Silvaner oder Domina – drei verschiedene Weine, drei verschiedene Geschmacksrichtungen. Doch wo genau entsteht denn eigentlich der besondere „Wein“-Geschmack. Bei einem Symposium der Deutschen Weinakademie haben Wissenschaftler heute Vormittag genau das erklärt: bei einer „Weinprobe für den Kopf“ in der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim bei Würzburg. Frank Müller war dabei, beschäftigt hat ihn dabei vor allem die Frage: Mit was schmecken wir eigentlich unseren Schoppen Wein?

ABMODERATION:

Wer mehr über die Weinprobe im Kopf wissen will: Gemeinsam haben Jürgen May und Benigna Mallebrein ein Buch herausgebracht. Der Titel: „Sensi Divini – Die Weinprobe findet im Kopf statt“. Es ist erhältlich über die Internetseite von Sensi Divini. Den Namen einfach als Stichwort bei Google oder einer anderen Suchmaschine eingeben und schon ist man da.

[Atmo]

O1

Lippen, Zunge, Gaumen, Nase – so ganz sicher sind sich Würzburgs Weintrinker nicht, wo genau sie ihren geliebten Silvaner oder Riesling schmecken. Ganz ähnlich ging es auch Benigna Mallebrein. Die in Rom lebende Journalistin ist Experte für das Thema „Essen und Trinken“:

O2

Ergebnis der gemeinsamen Recherche mit dem Düsseldorfer Mediziner Prof. Jürgen May: Mund und Nase sind beim Schmecken zwar wichtig - aber nicht alles:

O3

Und dieses Geschmackserlebnis ist trainierbar – ein einfaches Beispiel:

O4

Wer seine Riech- und Geschmacksknospen bewusst fordert, entwickelt über die Jahre ein größeres Spektrum an Geschmacksnuancen und trainiert gleichzeitig den Kopf. Bestimmte Gehirnareale sind beispielsweise bei Sommeliers viel aktiver als bei Laien. Doch auch der gelegentliche „Schoppentrinker“ kann mehr und besser schmecken, wenn er mit Köpfchen trinkt:

O5

Ein Rat, der bei vielen Wein-Freunden schon angekommen ist:

O6

Das ist genau der richtige Weg: die bewährten drei „s“ einer jeden Weinprobe – schauen, schnüffeln und schlürfen.

O7

Frank Müller, Würzburg.