



Pressemitteilung

Sensi diVini - Die Weinprobe findet im Kopf statt

**Wir schmecken mit der Zunge, wir riechen mit der Nase - aber ist das wirklich so?
Läuft nicht vielmehr alles im Kopf ab?**

Auf diese Frage gibt das Buch **Sensi diVini - Die Weinprobe findet im Kopf statt**, das von **Dr. Benigna Mallebrein** und **Prof. Dr. Jürgen K. Mai** herausgegeben wurde eine Antwort. Nicht auf die Technik und Kunst der Degustation wird beleuchtet; vielmehr geht es darum, endlich die Strukturen und Mechanismen unseres Hirns kennen zulernen, die uns das Geschmackserlebnis vermitteln. Denn, um Wein richtig zu verkosten, bedarf es nicht nur einer guten Zunge und eines blumigen Vokabulars, sondern auch eines aufnahmebereiten und geschulten Gehirns. Die den Trink- und Essgenuss vermittelnden Strukturen und Prozesse werden in diesem Buch von international renommierten Wissenschaftlern und Fachleuten in verständlicher Sprache dargelegt. Sie führen ein in die Geheimnisse der sinnlichen Wahrnehmung bei der Weinverkostung und geben uns Anregungen, wie wir unsere Sinne schärfen können, um dem geliebten Tropfen einen erhöhten Genuss zu entlocken.

Prof. Jürgen K. Mai, Professor für Neuroanatomie an der H.-Heine-Universität Düsseldorf, Autor mehrerer Bücher, u. a. "Atlas of the Human Brain", „The Human Nervous System“, (Bd. Elsevier) und Mitherausgeber des Buches „Sensi diVini“ enthüllt uns das komplexeste System des Universums: die Galaxie Gehirn, bestehend aus 100 Milliarden Nervenzellen und Ort des kulinarischen Empfindens. Indem er dessen Entwicklungsstadien bzw. die Entstehung der verschiedenen Areale erläutert, vermittelt er ein besseres Verständnis dafür, welche Bereiche während der Sinneswahrnehmung aktiviert werden. Man erfährt zum Beispiel, dass schon sehr früh beim Embryo eine reizspezifische Sensitivität des Geruchsapparats ausgebildet wird, die unmittelbar nach der Geburt durch die persönliche Umwelt, erlebte kulturelle und private Erfahrungen komplettiert wird. Viele Studien unterstützen diese These. Dies erklärt auch, warum es uns so schwer fällt, Geruchs- und Geschmacksvorlieben bzw. unsere Essgewohnheiten zu ändern.

Prof. Thomas Pritchard, vom College for Medicine, Pennsylvania State University, Hershey, USA gibt zu bedenken, dass wir beim Genuss eines edlen Tropfens seinen ‚guten Geschmack‘ loben, nicht aber den Geruch. Wir sprechen wie selbstverständlich von „Feinschmeckern“ und unterschätzen dabei völlig den Beitrag unseres Geruchssinns; "Feinriecher" aber wäre die richtige Formulierung. Warum wir den Geschmackssinn höher einstufen, wie und wo wir schmecken, das erfahren wir in seinem Kapitel. „Der Geschmackssinn und seine Love Affair mit dem Wein“.

Prof. Joel L. Price, von der School of Medicine, Washington University, St. Louis, USA beschreibt den ältesten höheren Sinn, den Geruchssinn. Er erklärt, wie die flüchtigen Duftstoffe mit unserer primären Riechrinde kommunizieren und was dort geschieht. Der Mensch besitzt etwa 350 verschiedene Rezeptorzellen; dem stehen zigtausende von Duftmolekülen

gegenüber, von denen etwa 10.000 vom Menschen unterscheidbar sind. Wie letztendlich die Riechrinde die Identität der Gerüche kodiert, ist immer noch rätselhaft.

Geübte Personen jedoch können tausende von Gerüchen unterscheiden. Die Trainierbarkeit des Gehirns zeigt die bereits erwähnte **Studie der Fondazione Santa Lucia in Rom**, bei der die Gehirnaktivitäten während des Weingenusses von sieben italienischen Top-Sommeliers mit denen von sieben nicht-professionellen Weinliebhabern verglichen wurden. Verschiedene Gehirnareale wurden unterschiedlich aktiviert, was darauf zurückzuführen ist, dass die Geschmacks- und Geruchswahrnehmungen trainiert sind und sicherlich die Profis beim Weingenuss ein rational-analytisch erweitertes Handwerkszeug besitzen, das sie sich durch Übung angeeignet haben. Diese erste Studie über "Getränkeverkostung" wird durch die entsprechenden Magnetresonanzaufnahmen illustriert und anschaulich präsentiert.

Warum essen und trinken wir heute oftmals nicht so sehr aus Hunger und Durst, sondern einfach um ein gewisses Glücksgefühl zu befriedigen? Wer kennt das Gefühl nicht: der Hunger ist längst gestillt, aber wir essen weiter, auf etwas Saures kommt etwas Salziges, dann etwas Süßes, etc.! Auf diese Frage gibt **Prof. Edmund Rolls**, University Oxford, Oxford, eine Antwort. Er ist der weltweit führende Wissenschaftler, der sich mit Erinnerung und Emotionen in Bezug auf Geruch und Geschmack beschäftigt. Alle Sinneswahrnehmungen während des Essens und Trinkens (auch Tasten, Hören und Sehen) konvergieren im Gehirn im orbitofrontalen Kortex, dem Ort, wo der hedonistische Aspekt von Speisen und Getränken im Gehirn zum Tragen kommt. Prof. Rolls erklärt uns, wie Geschmack und Geruch verarbeitet werden, nach welchen Regeln sie im Gehirn als emotionales, genussvolles Geschehen erlebt werden und welche Mechanismen diesen emotionalen Wahrnehmungen zugrunde liegen.

Wie ein Drei-Sternekoch die Sinnesfreuden auf höchster Ebene stimuliert, erfahren wir von **Heinz Beck**, La Pergola, Hilton Rom. Er erzählt uns, wie er die Geschmacksneurone durch gutes Essen und passende Weine beflügelt. Bei der Frage, welche Speisen uns zu höchsten Genüsse geleiten, spielt der kulturelle Aspekt eine Rolle; Geschmackspräferenzen veränderten sich über die Jahrhunderte und sind von Kultur zu Kultur verschieden. Um dem Gourmetfreund ein Höchstmaß an Genussfreude zu bieten, beachtet er Faktoren wie das Ambiente, die Reihenfolge der Gerichte, die Variation der Farbe, der Textur und des Duftes der Speisen sowie die Kombination des passenden Weines.

Dr. Benigna Mallebrein, Mitherausgeberin des Buches, lebt und arbeitet als Journalistin seit vielen Jahren in Rom. Dank ihrer zahlreichen Food-Reportagen hat sie die vielfältige, phantasiereiche mediterrane Küche und die unterschiedlichsten Weine kennen gelernt. In ihre Einstellung gegenüber Speisen, ihrer Zubereitung und ihrer Kombination zu Weinen ist sie während all dieser Jahre immer kritischer geworden. Sie hat erlebt, wie radikal sich etliche Vorstellungen und Empfindungen im Laufe der Zeit verändert haben. Um der Ursache dieser präziseren Geschmackswahrnehmung auf den Grund zu gehen, hat sie mit Prof. Mai und dem Team der **Fondazione Santa Lucia unter der Leitung von Dr. Alessandro Castriota-Scanderbeg** die erste funktionelle Magnetresonanzstudie über Weinverkostung konzipiert. Das Ergebnis spricht klar dafür, dass man richtiges Essen und Genießen erlernen und das Gehirn entsprechend schulen kann. Für das Buchprojekt konnte sie die oben genannten Wissenschaftler gewinnen, ihre neusten Forschungsergebnisse zu dieser populär wissenschaftlichen Lektüre beizutragen.

Der in Berlin und München lebende, bildende Künstler **Michael Auth** hat zahlreiche künstlerisch illustrierte Kochbücher und Kalender publiziert und sich mit vielen Bildern, die sich um das Thema kulinarischer Genüsse drehen, einen hervorragenden Namen gemacht. Mit seinen phantasievollen Aquarellzeichnungen führt er uns auf vergnüglich-anregende Weise durch die Wunderwelt unseres eigenen Kosmos.

Ein ausführliches Glossar im Anhang des Buches gibt Erklärungen für einige unumgängliche Fachbegriffe aus dem Spektrum der Beiträge.

Das Buch ist im Buchhandel (ISBN:88-7283-234-9; Raetia-Verlag, Bozen) erhältlich und kann direkt bei www.3beegroup.com bestellt werden