

Anmeldeformular (Anmeldeschluss: 17.01.2006)
Bitte zurück per Fax: 06131 282910 oder per Post

Name, Vorname

Strasse, PLZ, Ort

Telefon/Fax/E-Mail

Institution/Redaktion

Ich nehme an der Veranstaltung (mit _____ Personen) teil.
O ja O nein O bitte senden Sie weitere Unterlagen

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt; deshalb ist die Bestätigung Ihrer Anmeldung obligatorisch. Senden Sie daher bitte dieses Formular mit allen Angaben rechtzeitig an die nebenstehende Adresse.

Deutsche Weinakademie GmbH

Gutenbergplatz 3-5

D - 55116 Mainz

Termin: Mittwoch, 25. Januar 2006
16.00 Uhr

Ort: Restaurant Dado
Innside Hotel
Niederkasseler Lohweg 18a
40547 Düsseldorf (Seestern)
Tel: 0211 522 990

Fax: 0211 522 995 22
Info: www.deutscheweinakademie.de
www.3beegroup.com

Planung und Organisation:

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3-5,
D-55116 Mainz
Tel: 06131 2829 48
Fax: 06131 2829 10
reitzig@deutscheweinakademie.de



ThreeBee Group S.a.s
Via Quasimodo 20; I – 00144 Rom
Tel/Fax: 0039 06 5015636
info@3beegroup.com



Wissenschaftliche Koordination:

Prof. Dr. Jürgen K. Mai

Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf
mai@uni-duesseldorf.de, www.uni-duesseldorf.de/MedFak/mai

Mit freundlicher Unterstützung von:

Weingut Georg Breuer, Rüdesheim
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan,
Deidesheim
Staatsweingut mit Johannitergut, Neustadt-Mußbach
Weingut Brenneis-Koch, Leistadt
Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim
Weingut Rudi und Michael Möwes, Wheyer
Weingut Schneider, Ellerstadt
Weingut Weegmüller, Neustadt-Haardt
Weingut Bernd Weik, Mußbach

Illustrationen: Michael Auth, Berlin

Symposium & Buchpräsentation

SENSI DIVINI

Die Weinprobe findet im Kopf statt



Düsseldorf
25. Januar 2006



Geruch
Geschmack
& ^{Gespür}
Gehirn



Bukett
Sensorik
Aroma
Prüfung
Attribute
Finesse
Charakter
Komplexität



Vorstellung
Neugier Erwartung
Ambiente
Geselligkeit
Bezauberung
Gefallen Wonne
Emotionen

Wir schmecken mit der Zunge, wir riechen mit der Nase – aber ist das wirklich so? Oder läuft nicht vielmehr alles im Kopf ab?

Die Deutsche Weinakademie, Mainz, veranstaltet ein Symposium zu diesem Thema:

SENSI di Vini

Die Weinprobe findet im Kopf statt

Das Symposium umfasst mehrere Referate über Vorgänge beim Essen und Trinken. Anlass dieses Symposiums ist die Veröffentlichung des gleichnamigen Buches, das mit Unterstützung der Deutschen Weinakademie von Benigna Mallebrein und Jürgen K. Mai herausgegeben wurde. Hierin wird nicht auf die Technik und Kunst der Degustation Wert gelegt; vielmehr werden neurologische Grundlagen der Genussempfindung betont.

15.30-16.00
Pressegespräch

16.00-16.30
Sektempfang

16.30-17.00
Einführung in die Weinsensorik: Warum unterscheiden wir uns darin, was uns schmeckt?
Prof. Dr. Ulrich Fischer
DLR-Rheinpfalz, Neustadt/Weinstraße

17.00-17.30
Das Gehirn als Ort kulinarischen Empfindens
Prof. Dr. Jürgen K. Mai
Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf

17.30-18.00
Normale und gestörte Emotionen bei Geruchserlebnissen
Prof. Dr. Bettina M. Pause
Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf

18.00-18.30
**Das Gehirn des Sommeliers
- eine funktionelle Magnetresonanz-Studie**
Dr. Gisela Hagberg
IRCCS-Santa Lucia, Rom

18.30-20.30
**Degustationsmenü
mit Akzent auf den fünf Geschmacksrichtungen**
8 "Flights" begleitet von 6 deutschen Spitzenweinen

Um Wein richtig zu verkosten, bedarf es nicht nur einer guten Zunge und eines blumigen Vokabulars, sondern auch eines aufnahmebereiten und geschulten Gehirns. So werden die beim Weingenuss hilfreichen Strukturen und Mechanismen unseres Gehirns, die in das Geschmackserlebnis verwickelt sind, im Buch *Sensi di Vini* von international führenden Wissenschaftlern in verständlicher Sprache dargelegt. Sie führen in die Geheimnisse der sinnlichen Wahrnehmung bei der Weinverkostung ein und geben uns Anregungen, wie wir sie potenzieren können, um dem geliebten Tropfen einen erhöhten Genuss zu entlocken. Die funktionelle Magnetresonanzstudie der Fondazione Santa Lucia in Rom bietet Anlass zu hoffen, dass dies zu einem erweiterten Aktivierungsspektrum im Gehirn führt.

Symposium und Buch werden jedem Weinliebhaber ein tieferes Verständnis der Zusammenhänge vermitteln und den eigenen Wein-genuss noch intensivieren.