

Diese Gelegenheit eröffnet sich den Interessierten am Donnerstag, Freitag und Samstag, wenn – jeweils von 14 bis 17 Uhr – drei Kellereien besichtigt werden können: die „Erste & Neue Kellereigenossenschaft“ in Kaltern, das Weingut Castel Schwanburg in Nals und der Ansitz Waldgries in Bozen (siehe nebenstehendes Programm). Treffpunkt ist jeweils Schloss Maretsch in Bozen, von wo aus ein Shuttledienst zur Verfügung steht.

Das Symposium – Interessant verspricht auch das Symposium zu werden, das schon am Tag vor der offiziellen Eröffnung der Weinkost stattfindet und sich mit der Rolle des Gehirns beim Wahrnehmen von Geschmack befasst. „Sensi divini – Die Weinprobe findet im Kopf statt“ lautet der Titel, der in Frage stellt, ob wirklich Nase, Gaumen und Zunge die wichtigsten Organe beim Verkosten sind.

Bei freiem Eintritt referieren Wissenschaftler unterschiedlicher Disziplinen über physiologische und neurologische Vorgänge beim Essen und Trinken. Drei-Sterne-Koch Heinz Beck (La Pergola, Hilton Rom) will auf genussvolle Weise darlegen, wie er die Geschmacksneuronen durch gutes Essen und passende Weine beflügelt. Prof. Ulrich Fischer aus Neustadt an der Weinstraße gibt eine mit praktischen Beispielen gespickte Einführung in die Weinsensorik und illustriert durch ein Geschmacksexperiment, wie und warum wir uns hinsichtlich der Geschmackswahrnehmung unterscheiden. Wie genau die chemischen Reize kodiert, im Gehirn verarbeitet und entschlüsselt werden und wie die sensorischen und emotionalen Eindrücke entstehen, legt Prof. Jürgen K. Mai, Düsseldorf, dar. Abschließend stellt Gisela Haggberg, Rom, die weltweit erste funktionelle Magnetresonanzstudie über die Weinverkostung durch Sommeliers vor.

Anlass für das Symposium ist

tronomie- und Gastbetriebe mit besonders überzeugender Weinkultur ausgezeichnet. Eine Jury bewertet das Weinangebot, die Weinpräsentation, den Weinservice sowie die Abstimmung der Weine auf das Speiseangebot und Initiativen rund um die Südtiroler Weine. Ziel des Südtiroler Weinkulturpreises ist es, Betriebe auszuzeichnen, welche Südtiroler Wein und Küche vorbildlich vereinen.

110 Jahre Tradition – Mit der diesjährigen Auflage wird die Weinkost übrigens genau 110 Jahre alt. Schon 1896 fand in den Tiroler Weinstuben im Torgglhaus in Bozen der „Erste Bozner Frühjahrsweinmarkt“ statt. Produzenten und Weinhändler brachten Kostproben von 160 Weinen, trafen sich mit Kunden und tätigten Verkaufsabschlüsse. Südtirol war damals ein wichtiger Weinlieferant der k.u.k. Monarchie. Der Frühjahrsweinmarkt etablierte sich, musste während der beiden Weltkriege aber ausgesetzt werden. Nach dem Zweiten Weltkrieg lebte 1949 die Tradition der Weinkost wieder neu auf. Wiederholt wechselte sie Standort, seit 1995 ist Schloss Maretsch der würdige Rahmen. Die Bozner Weinkost wird von der Handelskammer Bozen in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Weinwirtschaft und der Autonomen Provinz Bozen – Südtirol organisiert. Hauptsponsor ist Raiffeisen. ☐