

4/2006 JUNI/JULI DEUTSCHLAND € 5,00

www.weinwelt.info

weinwelt

weinwelt

DAS INTERNATIONALE WEINMAGAZIN FÜR GENIESSER

CHILE ENTDECKEN

Weine mit Weltklasse
ab 4 Euro

DAS CHINESISCHE WEINWUNDER

Gigant der Zukunft?

70 TOP-SILVANER

leicht & fruchtig

SIZILIEN PUNKTET

Grandiose Qualitäten
von Italiens Wein-Vulkan

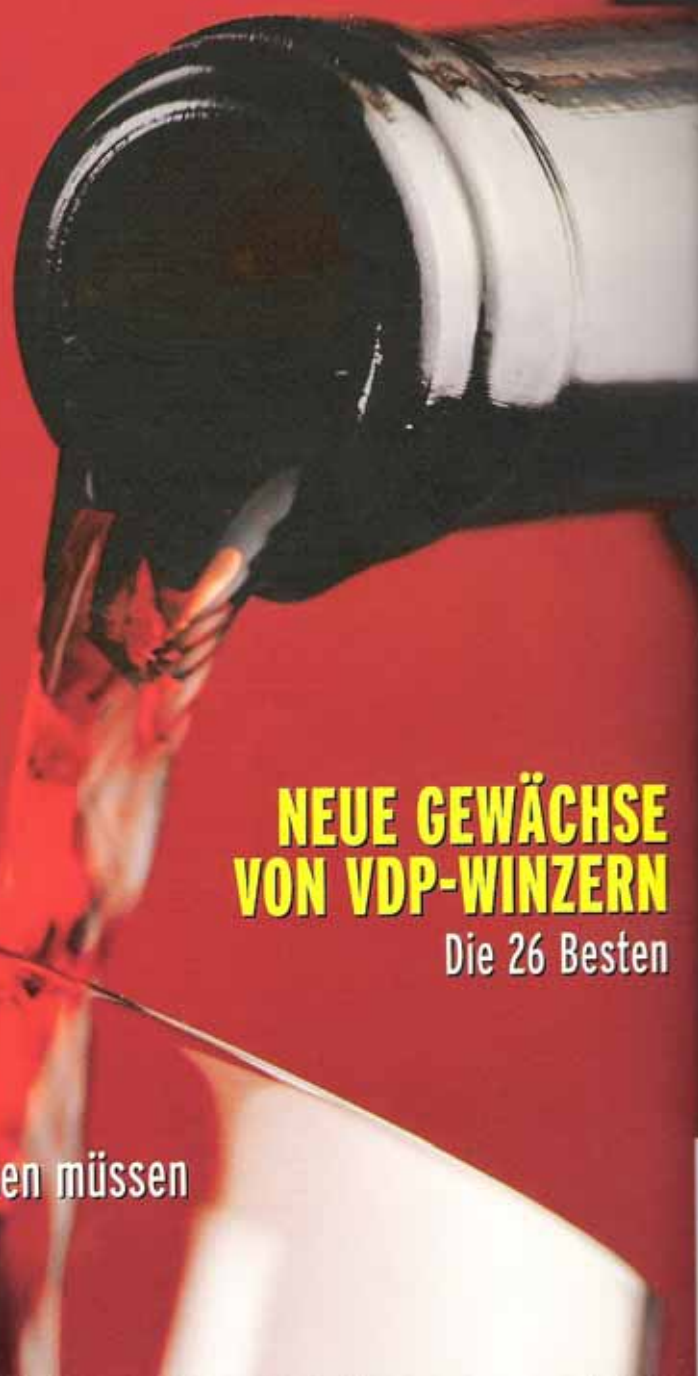
NEUE GEWÄCHSE VON VDP-WINZERN

Die 26 Besten

REIFE WEINE

Was Sie über alte Jahrgänge wissen müssen

Im Test: Kultwein Bordeaux 1996





Feuerwerk

IM KOPF

WIR SCHMECKEN MIT DER ZUNGE UND RIECHEN MIT DER NASE – WIRKLICH? LÄUFT NICHT VIELMEHR ALLES IN UNSEREM KOPF AB, ETWA NACH DEM MOTTO "RIECKOLBEN AN GROSSHIRN"? LESEN SIE, WAS GENIESSEN AUS DER SICHT DES GEHIRNS BEDEUTET.

Irritiert waren die Sommeliers schon, als sie erfuhren, wie ungewohnt sie diesmal Wein zu verkosten hatten: im Liegen, durch Plastikschläuche im Mund und nach einem exakten Rhythmus. Vielleicht war es die richtige Mischung aus italienischer Abenteuerlust und der Neugierde, mehr über die Quelle der eigenen Begabung zu erfahren, die dazu führte, dass keiner der sieben Top-Sommeliers einen Rückzieher machte, als ihnen die wissenschaftlichen "Folterwerkzeuge" gezeigt wurden. Obwohl Federi-



co Galligani, Sommelier des St. Regis Grand Hotels in Rom, witzelte, "dass es sich hier um eine Blindverkostung im wahrsten Sinne des Wortes" handelte, lobte ihn Gisela Hagberg, Biophysikerin und Leiterin des Labors für funktionelle Bildgebung der Fondazione Santa Lucia in Rom als "die perfekte Testperson". Um die vielfältigen Hirnaktivitäten während der minutiös geplanten Weinverkostung abzubilden, mussten die Sommeliers und Weinlaien bewegungslos im Tomografen liegen. Es galt, einzig und allein den Effekt der Weinverkostung zu untersuchen. Jede andere Sinneswahrnehmung war dabei eine unerwünschte Ablenkung mit verfälschender Wirkung.

Während des Experiments wurde den Probanden (Foto unten) abwechselnd Rot-, Weiß- und Dessertwein eingeflößt sowie – man war schließlich nicht nur zum Spaß da – eine reine Zuckerkörnung zum Neutralisieren. Mit Hilfe des Tomografen wurden nun die Hirnregionen kartiert und verglichen, die speziell durch den Weingenuss und die Signale des Geruchs- und Geschmackssinns aktiviert wurden. Das Ergebnis umreißt Gisela Hagberg: "Man kann sicher nachweisen, dass es Unterschiede zwischen nichtprofessionellen Weintrinkern und Sommeliers gibt. Der Weingenuss aktivierte in beiden Gruppen Regionen im Gehirn, in denen die Identität und Qualität der Nahrungsmittel analysiert werden. Nur bei den Sommeliers

konnte auch eine Aktivierung in einem Hirngebiet nachgewiesen werden, das bei der Planung kognitiver Strategien und Nutzung abgespeicherter Erinnerungen beteiligt ist."

Offensichtlich belässt es der Weinexperte nicht beim einfachen Genießen. Er beginnt zu ergründen, was für eine Rebsorte der Rotwein wohl sei oder ob die Säure nicht untypisch hoch sei für einen Chardonnay aus dem Barrique. Als zwei der Nichtprofis die beachtliche Größe der aktivierten Hirnareale der Sommeliers gezeigt bekamen, beschlossen sie spontan, sich bei einem Sommelierkurs anzumelden, denn angenehmer kann Hirntraining kaum sein.

Vielleicht essen und trinken wir nicht nur, um satt zu werden, sondern weil wir die Bedürfnisse unseres Gehirns nach Erkenntnis und dem Zusammenfügen von Erinnerungsfragmenten befriedigen möchten. Was für eine neue Sichtweise unseres Genuss-erlebnisses, wenn wir die Genussfreude nicht nur durch einen exquisiten Wein oder ein delikates Menü steigern können, sondern unser Gehirn mit den Kontrasten und Abwechslungen füttern, die es besonders liebt und für die es uns sogleich mit der Ausschüttung von Wohlfühl-Substanzen belohnt!

Die Weinprobe findet im Kopf statt: So lautet der Titel und das Fazit eines Buchs, in dem die Erkenntnisse dieser Studie zusammengefasst sind. Klingt nach

komplizierter Wissenschaft, aber auch der praktische Umgang mit unserem "Genuss-System" kommt nicht zu kurz. So verrät der 3-Sternekoch Heinz Beck (La Pergola, Hilton Rom), wie er bei der Kreation eines Menüs die kulinarischen Neuronen beflügelt. Beim Essen und Trinken spielen nämlich nicht nur Geschmacks- und Geruchsempfindungen eine Rolle. Das Mundgefühl, wie ein Wein oder eine Speise im Mund-

"Wein bewusst zu verkosten ist Training fürs Hirn"

raum "wirkt", die Temperatur, die Textur, Schärfe, sogar Seh- und Hörerlebnisse sind mit von der Partie. Im Gehirn verbinden wir alle Eindrücke zu einer Gesamtkomposition, die auch Erinnerungen und Emotionen weckt an vergangene Geschmackserlebnisse. Der Beitrag der eigentlichen Geschmackswahrnehmung, die Empfindung für süß, sauer, salzig, bitter und umami (typisch für eiweißreiche Nahrung), ist relativ gering. Den ungleich größeren Einfluss hat der Geruchssinn, für den der Mensch über zwei Prozent seiner gesamten Gene reserviert, vergleichbar mit dem Aufwand, den er für das Immunsystem bereithält. "Hier hat die Natur riesige Anstrengungen unternommen, um die etwa 10 000 vom Menschen unterscheidbaren Geruchswahrnehmungen erkennen und deuten zu können. Gerade die komplexen Duftgemische des Weins führen zu einer facet-

tenreichen Empfindung, die nur schwer verbal auszudrücken ist", erklärt der Düsseldorfer Hirnforscher Jürgen Mai.

Um zu lernen, einen bestimmten Geruch nachvollziehbar zu beschreiben, sollten wir die Aromen mit verbalen Etiketten versehen und so eine eigene Geruchsbibliothek in unserer Erinnerung schaffen. Diese nutzen wir später bei der Beschreibung eines Weines und ordnen die Etiketten der Duftnoten den vielfältigen Geruchsnoten im Wein wieder zu. Erst das Zusammenspiel aller Sinne vermittelt uns die Aromen- und Geschmacksfülle eines Spitzenweines. "Es geht nicht darum, uns analytisch so weit zu verfeinern, dass wir uns einer elektronischen Nase als ebenbürtig erweisen, sondern vielmehr darum, die vielen Sinneseindrücke zu integrieren, zu einem Gesamtbild zusammenzusetzen. So etwas kann nur das Gehirn, nicht jedoch ein Messinstrument", sagt Jürgen Mai. "Wir bedienen uns dieser Sinne und genießen nicht nur das, was sie anregt, sondern auch, wie sie zusammenwirken."

Die Informationen der einzelnen Sinneskanäle fließen im "orbitofrontalen Kortex" zusammen. Diese Region steht in engem Kontakt mit Regionen, die an der Entstehung unserer Emotionen beteiligt sind. Sie erhält auch Signale, die Hunger, Sattsein und Durst regulieren. Wer kennt nicht den Effekt, dass bei Übersättigung das Lustgefühl für die gerade im Übermaß



- 1 Die Probanden: Genießer mit unterschiedlichen Hirnströmen
- 2 Jürgen Mai, Hirnforscher: "Verkosten ist wie Sprachen lernen"
- 3 Ulrich Fischer, Sensorik-Experte: Wer die Sinne trainiert, kann Eindrücke präziser beschreiben
- 4 Autorin Benigna Mallebrin
- 5 Sterne Koch Heinz Beck stellt seine Menüs "mit Köpfchen" zusammen

verkostete Speise in Ablehnung umschlägt, während andere Nahrungsmittel immer noch als angenehm empfunden werden, trotz bestehender Sättigkeit? Dieses Phänomen wird als sinnesspezifische Sättigung bezeichnet. Der Koch Heinz Beck macht es sich zu eigen: "Wichtig ist in einem Degustationsmenü, geschickt mit der sinnesspezifischen Sättigung zu spielen und

weniger sauer erscheint und an Körper gewinnt. Salz erweist sich als Geschmacksverstärker und verleiht den Weinen mehr Fülle und mehr Aroma. Der vielleicht eher schlanke Dornfelder wird plötzlich voluminös und dicht. Die Schokolade vermindert die Süße der Spätlese, aber bringt in den Weinen ohne eigene Süße die Säure stärker zum Vorschein oder das Bittere des Rotweins."

harmonischen Wein mit höherer Süße und erhöhtem Glycerin Gehalt wählen. Ein fettes Gericht sollte von einem herben, frischen oder einem trockenen spritzigen Wein, zum Beispiel einer Riesling Spätlese, begleitet werden."

Der Vergleich zwischen dem Gehirn eines Laien und Sommeliers verdeutlichte die wichtige Rolle, die Erinnerungen beim Weinge-

Wörter und noch mehr Bücher schreiben können, entstehen aus der Kombination von 350 Duftrezeptoren eine unendlich große Anzahl von Aktivierungsmustern. Als Reaktion auf die vielfältigen Aromastoffe interpretiert sie unser Gehirn als spezifische Duftwahrnehmung", erklärt der Hirnforscher. "Diese zu erkennen und dazu verbal auszudrücken, bedarf es außerordentlichen Trainings."



Bei Dr. Alessandro Castriota-Scanderbeg und Sonia Mazzarelli ließen Sommeliers beim Kosten ihre Gehirne kartieren



süß, salzig, sauer, krokant, flüssig, fest, kalt, warm und visuelle Stimuli abzuwechseln, dazu harmonisierende oder kontrastreiche Weine zu reichen, um ständig unseren Emotionen im orbitofrontalen Kortex einen spannenden Kick zu verleihen. Zu einem cremigen Gericht präsentiere ich ein knuspriges side dish, das dann zum nächsten Gang überleitet. Mit neuen, einladenden, unbekannteren Kreativitäten möchte ich ständig die Neugier der Geschmacksneuronen wecken, wobei die Geschmacksnuancen sich zum Ende des Menüs steigern sollten."

Wie kann ich meinen Geschmackssinn trainieren und wie erfahre ich von den Strategien meines Gehirnes beim Genuss? Professor Ulrich Fischer, Oenologe am DLR-Rheinpfalz in Neustadt an der Weinstraße: "Man nehme ein Schälchen mit frisch gepresstem Zitronensaft, ein Stück Schokolade und etwas Salziges, etwa Salzstangen. Daneben stellt man ein Glas trockenen Weißburgunder, trockenen Dornfelder und eine liebliche Spätlese, zum Beispiel einen Gewürztraminer. Bei der Kombination von sauren, süßen und salzigen Komponenten mit den Weinen stellt man fest, dass angesichts der kräftigen Säure der Zitrone der trockene Weißburgunder

Nach dieser Grunderfahrung kann man einen Schritt weiter gehen und die Weine zu einem Gang ausprobieren und dem Rat des Dreisternekochs Heinz Beck folgen: "Wird zu einem herb-säuerlichen Gericht ein Wein mit hohem Säuregehalt serviert, empfinden wir im Mund ein unangenehmes Gefühl. Zu so einem Gericht sollte man einen

nuss spielen. "Wie in einer Fremdsprache können wir uns erst ausdrücken, wenn wir die Vokabeln gelernt haben", erklärt Jürgen Mai, "wir haben sie in unserem Gedächtnis gespeichert und können sie abrufen. Ähnlich funktioniert die Geruchserkennung in der Nase und im Gehirn. So wie wir mit Hilfe von nur 26 Buchstaben unendlich viele

Das schwarze Glas: Testen Sie Ihr "Verkoster-Gehirn"!

Ein weiterer Vorschlag von Ulrich Fischer, die Rolle des Gehirns bei Weinfachleuten und unvoreingenommenen Laien zu testen: Man nehme einen Grauburgunder vom Kaiserstuhl mit wenig Säure und kräftigem Alkohol sowie einen fruchtigen Rotwein mit wenig Gerbstoffen. Hier wäre ein Schwarzriesling aus Württemberg zu empfehlen. Zur Durchführung benötigt man zwei schwarz gefärbte und zwei normale, durchsichtige Weingläser. Im Fachhandel ist auch eine schwarze Ausführung des Allroundglases SENSUS der Firma Schott Zwiesel erhältlich. Am besten werden die bereits eingeschenkten Weine in den Gläsern serviert, so bleiben die stets neugierigen Tester im Unklaren über das Ziel des Experiments. Begonnen wird mit der Präsentation von Weiß- und Rotwein in den schwarzen Gläsern. Jeder Tester soll die für ihn am deutlichsten wahrnehmbaren Geruchsnoten für jedes Glas notieren. Danach reicht man den Testern erneut einen Weiß- und Rotwein, nun aber in durchsichtigen Gläsern – ohne zu verraten, dass es exakt die gleichen Weine sind. Es sollen wieder die drei wichtigsten Geruchsnoten für jeden Wein aufgeschrieben werden. Bei der Auflösung wird man feststellen, dass der Rotwein in den durchsichtigen Gläsern mit roten Früchten wie Sauerkirsche, Erdbeere, Himbeere oder Cassis beschrieben wurde, der Weißwein hingegen mit Aromen gelber Früchte wie Ananas, Apfel, Pfirsich oder Birne. Hier steuert die Farbe der Weine die Geruchswahrnehmung in eine ganz bestimmte Richtung. Fehlt bei der Verkostung im schwarzen Glas hingegen jegliche steuernde Farbinformation, werden die "echten" Geruchswahrnehmungen aufgeschrieben. Übrigens, je höher die Kennerschaft der Verkoster, desto stärker ist der Effekt.

Lesetipp: "Sensi di Vini – Die Weinprobe findet im Kopf statt" Bei www.3beegroup.com für € 12,80 inkl. Versand erhältlich

Aber sind Duft oder Geschmack überhaupt verbal darstellbar? Versuchen wir dabei nicht, "das Unbeschreibbare zu beschreiben", wie es Ann C. Noble, die Urheberin des Weinaromades von der University of California in Davis, so schön ausdrückt? "Farben können wir viel genauer und präziser beschreiben, weil wir unseren Sehsinn ständig nutzen. Man versteht den Unterschied zwischen grasgrün und lindgrün. Beschreiben wir einen Wein hingegen als vegetativ oder mineralisch, so können das nur Fachleute nachvollziehen. Vielen Weintrinkern mangelt es jedoch an Übung, an Vergleichsreferenzen," präzisiert Ulrich Fischer. "Das unterschiedliche Maß der Übung spricht jedoch nicht für eine grundsätzliche Unvereinbarkeit von Geruchs- oder Geschmackswahrnehmung und präzisen verbalen Beschreibungen. Es bedarf ja auch etwas Übung, ein Hörerlebnis wie eine Sinfonie von Beethoven verbal zu beschreiben oder die Farbkomposition eines Bildes von Monet."

Die Beschreibung der Weine durch professionelle Verkoster, Sommeliers und Weinjournalisten dient vielmehr dazu, Assoziationen beim Zuhörer oder Leser auszulösen. Dieser sollte selbstbewusst überprüfen, ob diese Vorschläge mit den eigenen Wahrnehmungen übereinstimmen oder nicht. Ziel ist der Konsens zwischen den gemeinsam verkostenden Personen. Weniger hilfreich ist eine ausufernde Weinbeschreibungspoesie, die durch ausgefallene und exotische Wortschöpfungen mehr die Expertise und Kreativität der Verfasser unter Beweis stellen als das Verständnis ihrer Zuhörer oder Leser wecken wollen. ▀

BENIGNA MALLEBREIN