

Anmeldeformular:

Anmeldeschluss: 20.11.05

Bitte zurück an Fax: 06131 2829 – 10 oder per Post.

Name, Vorname, Redaktion

Strasse, PLZ, Ort

Telefon/E-Mail

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

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3-5
D - 55116 Mainz

Termin: Montag, 28. November 2005
11.00 bis ca.15.00 Uhr

Ort: Restaurant Allegria
Hudtwalckerstrasse 13
22299 Hamburg

Tel: 040 4607 28 28
Fax: 040 4607 26 07
www.allegria-restaurant.de

Info: www.deutscheweinakademie.de
www.3beegroup.com

Planung und Organisation:

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3-5, D-55116 Mainz
Tel: 06131 2829 48 Fax: - 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, H-Heine-Universität, Düsseldorf
mai@uni-duesseldorf.de www.uni-duesseldorf.de/MedFak/mai

Mit freundlicher Unterstützung von:

Princesse d'Isenbourg et Cie Ltd., London, www.caviar.co.uk
Weingut Georg Breuer, Rüdesheim, www.georg-breuer.com
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim
www.bassermann-jordan.de
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler, WeingutGies@aol.com
Weingut Ludwig Grassmück, Birkweiler, www.weingut-grassmueck.de
Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim, www.weingut-hensel.de
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Weingut-philipp-kuhn@gmx.de
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, www.oekonomierat-rebholz.de
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, weingut.schneider@t-online.de
WG Weegmüller, Neustadt-Haardt, www.weegmueller-weine.de

Illustration: Michael Auth, Berlin

Symposium & Buchpräsentation



SENSI DIVINI

Die Weinprobe findet im Kopf statt

Hamburg, 28. November 2005



Geruch
Geschmack
& Gespür
Gehirn

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:



Die Weinprobe findet im Kopf statt

Das Symposium umfasst Referate, Diskussion und anschließendes Essen. Wissenschaftler referieren und diskutieren über Vorgänge und Empfindungen beim Essen und Trinken. So wird eingangs erklärt, wie die chemischen Reize kodiert, im Gehirn verarbeitet und entschlüsselt werden und wie die sensorischen und emotionalen Eindrücke entstehen. Daran anschließend findet eine Einführung in die Weinsensorik statt, die mit praktischen Beispielen Einblick gibt, wie und warum wir uns hinsichtlich der Geschmackswahrnehmung unterscheiden. Der Sternekoch Heinz Beck (La Pergola, Hilton, Rom) erklärt, wie man die Geschmacksneurone durch gutes Essen und passende Weine beflügelt. Den Abschluss der Veranstaltung wird ein 4-Gänge-Menü bilden, das mit den begleitenden Weinen die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen akzentuiert. Kommentiert wird dieses Essen von Alexander Tschbull, Chefkoch des Restaurants Allegria in Hamburg.



Bukett
Sensorik
Aroma
Prüfung
Attribute
Finesse
Charakter
Komplexität

11.00-11.30

Begrüßung:

Dr. Benigna Mallebrein, Mitherausgeberin *Sensi DiVini*, Rom
Prof. Dr. Hans R. Vogel, Vorsitzender des wissenschaftlichen Beirats der DWA, Mainz.

Sektempfang mit Gourmet-Häppchen

11.30-12.15

Das Gehirn als Ort kulinarischen Empfindens

Prof. Dr. Jürgen K. Mai,
Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf.

12.15-13.00

Weinsensorik: Warum unterscheiden wir uns darin, was uns schmeckt?

Prof. Dr. Ulrich Fischer,
DLR-Rheinpfalz, Neustadt / Weinstraße.

13.00-13.30

Wie beflügelt man die kulinarischen Neurone?

Chefkoch Heinz Beck,
La Pergola, Hilton Rom.

13.30-15.00

Degustationsmenü

Auftakt: Oscietra Kaviar Princesse d'Isenbourg et Cie und Jahrgangssekt Georg Breuer, Brut, Magnum, 1994.
Menüfolge mit Akzent auf den fünf Geschmacksrichtungen und begleitet von deutschen Spitzenweinen (Kommentierung durch Alexander Tschbull, Chefkoch, Allegria, Hamburg).



Vorstellung
Neugier Erwartung
Ambiente
Geselligkeit
Bezauberung
Gefallen Wonne
Emotion

Anlass des Symposiums ist die Veröffentlichung des Buchs „**Sensi DiVini - Die Weinprobe findet im Kopf statt**“, das von Dr. Benigna Mallebrein und Prof. Dr. Jürgen K. Mai mit Unterstützung der Deutschen Weinakademie herausgegeben wurde. Hierin wird nicht auf die Technik und Kunst der Degustation Wert gelegt; vielmehr werden die neurologischen Grundlagen der Genussemmpfindung betont. Denn, um Wein richtig zu verkosten, bedarf es nicht nur einer guten Zunge, einer empfindlichen Nase und eines blumigen Vokabulars, sondern auch eines aufnahmebereiten und geschulten Gehirns. Dies wurde nun erstmals mittels der funktionellen Magnetresonanz-Tomografie in der *Fondazione Santa Lucia* in Rom wissenschaftlich belegt, und in ihren Ergebnissen im vorgestellten Buch präsentiert. Die beim Weingenuss hilfreichen Strukturen und Mechanismen unseres Gehirns, die in das Geschmackserlebnis verwickelt sind, 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 sie potenzieren können, um dem geliebten Tropfen einen erhöhten Genuss zu entlocken. Symposium und Buch vermitteln jedem Weinliebhaber ein tieferes Verständnis der Zusammenhänge und ermöglichen ihm, den eigenen Weingenuss noch zu intensivieren.