



## Mit allen Sinnen genießen

Wein ist in erster Linie ein sinnlicher Genuss. Ein paar Grundkenntnisse über unsere Sinnesorgane helfen, Weine besser beurteilen zu können. Dieses Verständnis steigert wieder den Genuss.

Selbst wenn Sie nicht den Ehrgeiz haben, ein Weinprofi zu werden, sind ein paar theoretische Grundlagen über unsere Sinnesorgane recht nützlich, um Ihre Eindrücke beim Weinverkosten besser verstehen und einordnen zu können. Zumindestens vier Ihrer fünf Sinne sind gefordert, um Weine verkosten und beurteilen zu können:

Das Auge nimmt eine erste Diagnose vor: Ist der Wein klar oder hat er Trübungen? Welche Farbe hat der Wein? Daraus lassen sich bereits Rückschlüsse auf den Reifezustand des Weins und die Rebsorte ziehen. Bildet der Wein Schlieren an der Innenwand des Glases? Daraus kann man auf den Körper des Weines schließen.

Die Nase ist das wichtigste Organ für den Verkoster. Der menschliche Geruchssinn kann ca. 4.000 verschiedene Gerüche unterscheiden und ist damit bei weitem empfindlicher als der Geschmackssinn. Die Geruchsrezeptoren sind direkt mit einem Teil des Vorderhirns verbunden, wo die erste Verarbeitung der Eindrücke erfolgt. Das ist der Grund, warum es manchmal so schwer ist, Geruchseindrücke genau zu beschreiben und auch, warum der Mensch Gerüche so gut in seinem Gedächtnis speichern kann. Der Großteil der Aromastoffe im Wein ist flüchtig und kann nur mit der Nase wahrgenommen werden. Genau deswegen ist die richtige Temperatur für den Wein so wichtig. Die leichteren Aromastoffe des Weißweins steigen schon bei niedrigeren Temperaturen in die Luft auf, die schwereren Aromen des Rotweins erst bei höheren Temperaturen. Sind die Weine zu warm, verflüchtigen sich die Aromen zu schnell und der Rest des Weines erscheint schal.

Unser Geschmackssinn kann im großen und ganzen nur vier verschiedene Richtungen unterscheiden: süß, sauer, bitter und salzig. Die Rezeptoren für den Geschmack sitzen zum Großteil auf unserer Zunge, zu einem kleinen Teil auch am Gaumen. Diese Rezeptoren sind auf der Zunge allerdings nicht gleichmäßig verteilt, sondern in Gruppen. An der Zungenspitze hat der Mensch vermehrt Rezeptoren für süß, etwas weiter hinten befinden sich die Rezeptoren für salzig. Die Empfindung für sauer befindet sich an den hinteren Zungenrändern, die Rezeptoren für bitter in der Mitte des hintersten Zungenabschnitts. Diese Aufteilung ist auch der Grund dafür, warum die verschiedenen Eindrücke verschieden schnell wahrgenommen werden und ebenso unterschiedlich lang anhalten. Zucker z.B. wird sofort als süß empfunden, wenn er in den Mund kommt, der Eindruck verfliegt aber schnell wieder. Ein bitterer Geschmack bleibt oft noch eine Stunde später am Gaumen stehen.

Der Tastsinn spürt die Temperatur des Weines und den Druck, den hoher Alkoholgehalt auf dem Gaumen erzeugt. Bei Schaumwein wird das Prickeln der Kohlensäure wahrgenommen.

Wenn Sie jetzt meinen, der Hörsinn wäre völlig unwichtig für den Weingenuss: Ist nicht erst dann, wenn Sie das leise Gluckern hören, mit dem der Wein ins Glas fließt, oder das Knistern der Kohlensäure bei einem Glas Champagner, der Genuss wirklich perfekt?