

# Wein und Geschmack

## ***De gustibus non est disputandum.***

Eine Weisheit aus dem Altertum. „Über Geschmack lässt sich nicht streiten“ ist ein deutsches Sprichwort, jedoch nicht unbedingt mit gleichem Inhalt. Dabei denke ich, man kann schon über Geschmack streiten, wobei der Begriff Geschmack zu definieren wäre. Einschränkend bemerkt der Volksmund „mit wem“.

Das Wort Geschmack kann vielerlei Bedeutung haben. Am meisten aber wird es wohl gebraucht im Sinne von Mode- und Stilempfinden. Die lateinische Weisheit ist eine philosophisch diplomatische und kann auf viele Bedeutungen des Begriffs Geschmack angewendet werden.

Im Zusammenhang mit Wein geht es um die elementare, rein sensorische Bedeutung, die von Schmecken abgeleitet wird. Ein bestimmter Wein schmeckt dem einen gut, dem anderen gar nicht, worüber man durchaus diskutieren, nicht aber streiten sollte. Die Einschränkung „mit wem“ ist hier einleuchtend, d. h. mit Personen, die auf diesem Gebiet über eine gewisse Lern- und Diskutierbereitschaft verfügen.

Der Begriff Geschmack gilt im Sinne von Schmecken sowohl für die Eigenschaft eines Weines als auch für die sensorische Fähigkeit eines Menschen. Die Vermischung beider Begriffe führt all zu leicht zur Verwirrung und zu den eingangs genannten Volksweisheiten. Über die rein sensorische Fähigkeit lässt sich kaum streiten. Einer schmeckt mehr, ein anderer weniger, aber grundsätzlich schmecken alle gleich. Süß, sauer, salzig und bitter ist das, was wir im Mund wirklich schmecken können. Ein Wein kann z. B. eine gewisse Säure haben, die jedermann im gleichen Maße wahrnehmen kann. Ob dem einen die Säure gefällt oder den anderen stört, ist eine „Geschmacksfrage“. Der Geschmack, die Eigenschaft eines Weines, ist das, was wir durch Schmecken wahrnehmen, und das ist eigentlich sehr wenig, es sind eben diese vier genannten Eigenschaften.

Die Fähigkeit des Schmeckens beruht auf den auf der Zunge verteilten Geschmackspa-

pillen. Die eigentliche Sinneswahrnehmung erfolgt durch die in den Papillen angeordneten Geschmacksknospen. Wobei auf verschiedenen Teilen der Zunge verschiedene Geschmackskomponenten wahrgenommen werden, süß auf der Spitze der Zunge, sauer an den vorderen Rändern, salzig an den hinteren seitlichen Rändern und bitter am Grund der Zunge. Neuere Untersuchungen schränken diese starke Lokalisierung jedoch ein. Interessant ist es zu wissen, dass sich die Sinneszellen ständig im Auf- und Abbau befinden. Die Lebensdauer dieser Zellen kann zwischen vier Stunden und einigen Tagen betragen. Bei einer Weinverkostung sind in schneller zeitlicher Folge verschiedene Geschmackseindrücke zu verarbeiten. Das wird möglich durch Drüsen, die neben den Rezeptoren angeordnet sind, und diese sofort nach dem Sinneseindruck wieder frei spülen, was allerdings nicht funktioniert, wenn man stark die Zunge belegende Speisen, wie z. B. Schokolade, zu sich nimmt.

Über Nerven werden die Reize zur Weiterverarbeitung in verschiedene Teile des Gehirns geleitet. Hier aber wird beispielsweise die objektive Empfindung "sauer" je nach den bereits gespeicherten Eindrücken, zu einem subjektiven "schön fruchtig" oder zu einem "unangenehm sauer", je nach dem persönlichen "Geschmack". Jeder wirkliche Weinkenner gibt überraschenderweise zu, dass der Wiedererkennungseffekt weitgehend über die Speicherung der Kombination der vier fundamentalen Geschmackseindrücke erfolgt. Weitere Voraussetzung ist natürlich ein spezielles, gut trainiertes Gedächtnis.

Die verbreitete Meinung ist dagegen, dass die Geschmackswahrnehmung im Munde weitaus komplexer ist und man viele andere Komponenten schmecken kann. Dies wird bestätigt durch die allgemeinen Degustationsregeln, in denen für den Geschmack die meisten Punkte angesetzt werden, was vielleicht nicht ganz richtig ist, denn was in dem Sinne wohl fälschlicherweise als Geschmack bezeichnet wird, sind die Sinneseindrücke, die ein Wein im Mund erzeugt. Dazu rechnet

man auch die Aromastoffe, die über den Mund zu den Geruchssensoren in der Nase gelangen. Dieser Eindruck kann sich durchaus unterscheiden von den Aromen, die man in der Nase aufnimmt, da sich die Probe so wohl mit Speichel mischt und auf Körpertemperatur erwärmt wird. Je nach Flüchtigkeit

der Aromen werden die einen stärker die anderen schwächer im Mund wahrgenommen. Haben Sie jetzt die Flasche geöffnet und die Gläser bereit gestellt, um die gar nicht so graue Theorie durch die eigene Praxis zu überprüfen? Viel Erfolg!  
Harald L. Bremer