

Das Glas beeinflusst den Geschmack 12.7.17

Freunde der Vinothek Werner Krapf referiert beim Weinkolleg über Einflüsse auf den Weingenuss.

Bönningheim. „Die äußeren Einflüsse auf den Weingeschmack“ war das Thema beim Juli-Weinkolleg in der Bönningheimer Vinothek.

Wer kennt nicht die Situation: Man sitzt mit guten Freunden im Urlaub an einem herrlichen Sommerabend bei einem guten Glas Wein nach einem köstlichen Abendessen aus der Küche des Gastlandes und genießt den Sonnenuntergang. Selbstverständlich schmeckt der Wein umwerfend gut, so dass ganz klar ist: Davon nimmt man ein paar Flaschen mit auf die Heimreise, um diesen Ge-

„ Der Wein passt sich der Umgebung an.

Werner Krapf
Referent beim Weinkolleg

nuss auch auf der eigenen Terrasse fortzusetzen. Leider stellt sich dann oft heraus, dass der Wein vollkommen anders schmeckt. Nicht selten kehrt Enttäuschung ein und mancher glaubt, dass der Transport dem Wein nicht gut getan habe.

„Der Wein passt sich der Umgebung an“, so Werner Krapf, der Referent des Juli-Weinkollegs in der Vinothek Bönningheim. Un-



Werner Krapf (rechts) referierte beim Weinkolleg darüber, wie äußere Einflüsse den Weingeschmack verändern.
Foto: Hannelore Tiedke

zählige Umwelteinflüsse wie Gerüche, Klima, sogar das Parfüm der Nachbarin beeinflussen den Weingenuss. Die eigene Stimmung und die psychosozialen Einflüsse trügen in weit größerem Maße als die reine Qualität des Weines zum subjektiven Geschmackserlebnis bei, so der Referent weiter.

Heiter und gespannt lauschten die etwa 20 Besucher des Weinkollegs dem Theorieteil, der auch die Einflüsse von Temperatur, der Beleuchtung und der Form sowie des Materials der Trinkgefäße thematisierte. Blaues Licht lässt Rotwein beispielsweise wasserklar erscheinen und so schmeckt der Wein dann auch nach Wasser.

Während ein Weißwein in gleicher Beleuchtung kräftiger und wohlschmeckender werde, so Krapf zu der „Gehirnmanipulation“.

Rotwein oft zu warm

In einem kleinen Abriss aus der Geschichte der Weingefäße zeigte der Referent auf, wie zu-

nächst das Trinkhorn oder Tongefäße genutzt wurden, bis etwa 1600 Jahre vor Christus die Ägypter die Glasherstellung entwickelten. Warum Rotwein bei uns oft zu warm getrunken werde, erklärte Krapf so: Die Zimmertemperatur habe in der Zeit, als der Begriff entwickelt wurde, etwa bei 16 bis 18 Grad Celsius gelegen. Die Häuser waren kälter. Heute haben wir oft 20 bis 24 Grad in der Wohnung, weshalb der Rotwein oft zu warm getrunken werde. Dass das Weißweinglas kleiner sein sollte, wird ebenfalls mit der Temperatur begründet. Der Wein bleibe kühler, wenn er nicht zu lange im Glas sei, so Werner Krapf.

Um die Besucher in die Praxis zu führen, schenkte der Gastgeber ein und denselben Wein in sechs verschiedenen Gefäßen aus. Aus dem Kunststoffbecher, über das dickwandige Henkelglas, zum Wasserglas und dann zu verschiedenen Stielgläsern konnten die Gäste erleben, wie sich Geruch, Farbe und Geschmack tatsächlich veränderten, berichtet Vinothekar Hannelore Tiedke. Beeindruckend war für alle, dass ein sehr hochwertiges Stielglas, dessen Oberfläche besonders behandelt wurde, gerade die Aromen am besten zur Geltung brachte.

FOTO: HANNELORE TIEDKE