

Der Einfluss unserer Herkunft auf die gustatorische Wahrnehmung beim Wein Degustieren

Modul 5 – Diplom-Arbeit

Verfasst in 4999 Wörtern, von Mira Khan, Kandidatennummer 210075, 07.01.2023

Die Zusammenfassung

Motivation

Die Welt der Sensorik hat mich seit jeher interessiert. Sei es die Frage, ob wir Menschen alle Farben als dieselbe sehen, wie unser Auge funktioniert, aber auch, ob wir alle gleich schmecken.

Ob als Sommelière im Restaurant oder jetzt als Weinverkäuferin in einer Weinhandlung, stelle ich mir natürlich die Frage, ob die Konsumenten den empfohlenen Wein gleich wahrnehmen werden wie ich. Um dieser interessanten Frage auf den Grund zu gehen, befrage ich sie aktiv nach ihrer Beurteilung. Bei der Suche nach Antworten, wird mir immer wieder bewusst, dass es viele kleine, aber auch grosse Unterschiede der Wahrnehmung gibt. Aber welchen Ursprung haben diese Unterschiede, und wie prägend sind diese?

Frage- und Zielstellung

Der Einfluss unserer Herkunft auf die gustatorische Wahrnehmung beim Wein degustieren – das ist die Fragestellung, um die es in dieser Arbeit geht. Ich will herausfinden, wie, ob und warum sich unsere gustatorische Wahrnehmung unterscheidet. Da es viele verschiedene Geschmäcker auf dieser Welt gibt und maximal 5000 Wörter für die Arbeit benutzt werden dürfen, habe ich mich entschieden, nur Frankreich und die USA zu vergleichen. Beide Nationen sind in der Weinwelt sehr relevant, es gibt genug Daten und ihre kulinarischen Vorlieben unterscheiden sich deutlich.

Zudem schreibe ich ausschliesslich über die gustatorische Wahrnehmung. Die Wichtigkeit des Geruchssinns wird nicht zur Sprache kommen.

Methodik

Der Grossteil meiner Arbeit schrieb ich mithilfe vieler Internet - Recherchen. Dabei setzte ich mich mit dem biologischen Ablauf des Schmeckens, die Auswirkungen des Food-Pairings und die Geschmacksqualitäten auseinander und beschrieb diese. Anschliessend beschäftigte ich mich mit den Essgewohnheiten Frankreichs und der USA.

Im nächsten Schritt schrieb ich über die Geschichte des Degustierens und das Trinkverhalten, sowie die Typizität der Weine beider Länder.

Abschliessend führte ich mit Humansensoriker Herr Jonas Inderbitzin ein sehr umfassendes Interview über unsere Sensorik, dass schlussendlich die Arbeit perfekt abgeschlossen und die Frage beantwortet hat.

Inhalt

Unser Gaumen ist faszinierend. Sobald wir ein Lebensmittel im Mund haben, löst unser Speichel die Geschmacks-moleküle des Lebensmittels auf. Das daraus entstandene chemische Signal wird an unsere Zunge weitergeleitet. Auf der Zunge befinden sich Geschmackspapillen, die aus tausenden Geschmacksknospen bestehen. Diese wiederum bestehen aus Sinneszellen.

Diese Sinneszellen sind für unsere Geschmackswahrnehmung am wichtigsten. Denn auf ihnen befinden sich die sehr wichtigen Geschmacksrezeptoren. Diese Rezeptoren sind dafür verantwortlich, die Moleküle des Lebensmittels in Informationen (zB. Geschmacksrichtung oder -intensität) umzuwandeln. Über das Rückenmark werden die Informationen ans Gehirn weitergeleitet. Jetzt nehmen wir einen Geschmack wahr.

Aber unser Geschmackssinn lässt sich gerne täuschen. Beim Food-Pairing wird versucht, Essen mit Wein so zu kombinieren, dass sich beide positiv beeinflussen. Die Geschmacksqualitäten, z.B. «Süß», «Sauer» und «Umami» spielen dabei eine bedeutende Rolle. Sie lassen Wein je nach Kombination bitterer, tanninreicher oder lieblicher wirken.

Das Essverhalten der Franzosen und den US-Bürgern unterscheidet sich deutlich. Sowohl beim Verhalten am Tisch, als auch durch der Einfluss der Kultur. Die Franzosen haben eine lange Tradition, während die US-Amerikaner stark durch andere Kulturen beeinflusst sind.

Ähnlich ist es beim Vergleich der Weine. Der Unterschied ist unter anderem deutlich im Klima zu erkennen. Da die Franzosen seit langer Zeit Wein produzieren, kennen sie ihr «Terroir» und wissen, wie sie ihre Weine sehr typisch produzieren können. Die Amerikaner hingegen kämpfen grossteilig mit heissem Klima und Trockenheit. Ihre Weine spiegeln nicht das «Terroir» wider, sondern die Eigenschaft der Rebsorte.

Im Interview erklärt Herr Jonas Inderbitzin sehr ausführlich, wie unsere Herkunft mit der gustatorischen Wahrnehmung zusammenhängt. Der Unterschied zwischen unserer objektiven und subjektiven Wahrnehmung ist der Schlüssel, um die Frage dieser Arbeit zu beantworten.

Fazit

Dank Herr Jonas Inderbitzin habe ich eine ganz neue Seite des Degustierens aufgezeigt bekommen. Ich bin ihm sehr dankbar, dass er sich Zeit für mich genommen hat.

Es ist sehr spannend zu sehen, wie stark Kultur und Gewohnheit unsere gustatorische Wahrnehmung beeinflussen, aber für genauere Daten müssten Versuche mit Probanden durchgeführt werden.

Mit den Erkenntnissen dieser Arbeit im Hinterkopf, werde ich mit ganz anderem Bewusstsein an Degustationen gehen oder Kunden in unserer Weinhandlung beraten.

Deshalb stets die Augen für ein Tröpfchen guten Wein offenhalten und ein weintastisches Leben geniessen!