

ZUSAMMENFASSUNG

Im Verlauf meiner Tätigkeit als Sommelière und Maître in der hohen Gastronomie, habe ich festgestellt, dass viele Teammitglieder, insbesondere "Chef de Rang", sowie Auszubildende, nach einer Anleitung und nützlichen Informationen zum Thema WinePairing suchten. Leider stellte es sich stets als sehr herausfordernd heraus, eine einfach verständliche und leicht umsetzbare Richtlinie zu finden, zu empfehlen oder naheulegen. Aus diesem Grund habe ich mich dazu entschlossen, meine Diplomarbeit dem Thema "WinePairing, alles einer Frage der Wissenschaft?" zu widmen, mit dem Ziel, eine einfache und benutzerfreundliche Formel oder Gleichung für die Anpassung von Speisen an Weinen, zu entwickeln. Diese Arbeit sollte ebenso eine wertvolle Ressource für Sommeliers, Fachpersonal und Sommeliervereinigungen sein, und dazu beitragen, dass Weine mithilfe der mathematischen Formel leichter und effizienter an Speisen angepasst werden können.

Die Struktur der Arbeit fundiert auf den folgenden zwei Research Questions:

Research Question a: Gibt es wissenschaftliche Publikationen zum WinePairing und/oder haben diese eine gemeinsame Leitlinie?

Die Literaturrecherche, welche vorwiegend übers Internet und Bücher erfolgte, zeigte, dass zahlreiche Veröffentlichungen in der Mainstream-Presse existieren, die Kombinationen von Essen und Wein erkunden. Es wurde deutlich, dass die literarischen Quellen in Form von Zeitschriften, Artikeln und Blogs sehr subjektiv sind und lediglich Richtlinien darlegen, denen man folgen kann, um erfolgreiche Kombinationen von Essen und Wein zu erreichen, anstatt klare Regeln oder Leitlinien für die Paarung bereitzustellen. Ebenso wurde ersichtlich, dass die derzeit auf dem Markt verfügbaren Bücher und Papers zwar Diskussionen über die Kombination von Wein und Lebensmitteln bieten, jedoch aber wenig in Bezug auf praktische Anwendungsmöglichkeiten eingegangen wird. Eine deutliche und aussagekräftige Leitlinie zur Thematik *Speisen-Weinanpassung* verschiedener Sommeliervereinigungen im deutsch- und italienischsprachigen Raum, konnte aufgrund der fehlenden Verlagsrechte und/oder mangelnder Kooperation nicht erforscht werden.

Heruntergebrochen und vereinfacht ausgedrückt basieren sich jedoch die meisten WinePairings der Recherche, auf die folgenden vier Hauptkomponenten eines Weins: Süße, Alkoholgehalt/Körper, Säure und Tannin. Zusammenfassend ließ sich feststellen, dass das WinePairing aus unterschiedlichen Blickwinkeln angegangen werden kann. Dies hängt vor allem von der individuellen Sicherheit bei der Auswahl von Weinen und dem zugrunde liegenden Fachwissen ab. In einigen Situationen zeigten persönliche Erfahrungen in Restaurants, dass es bei der Weinempfehlung oft eher darum geht, eine bestimmte Philosophie zu verfolgen, anstatt auf die Bedürfnisse und Vorlieben der Gäste einzugehen.

Research Question b: Wie sieht die mathematische Formel des idealen WinePairings aus?

Die Idee der Erstellung und Entwicklung der Formel war, durch das Verkosten und Bewerten eines Gerichts anhand festgelegter Variablen und Parameter, den idealen Wein zu finden. Zuerst hat man auf der Basis der erhaltenen Informationen und der erstellten Leitlinie, die Variablen des Weins (Tannine, Restzucker, Säure, Kohlensäure, Alkohol, Körper, Intensität) und des Essens (Fettigkeit, Tendenz süß, Öligkeit, Salzigkeit, Sukkulenz, Eiweiß/Fett, Schärfe,

Tendenz bitter, Struktur, Intensität, Säure, Zucker) definiert, in Form einer Skala dargestellt und von 1 bis 9 bewertet. Um ein parametrisches Gleichungssystem zu entwickeln hat man versucht zwischen den Variablen eine Beziehung herzustellen. Nachfolgend, wurden basierend auf der Häufigkeit der genannten Variablen, die Gleichungen gewichtet und durch den entsprechenden Faktor dividiert. Die Variablen der Gerichte wurden in einer Excel Tabelle in Neunteln eingetragen. Das Ergebnis für jede Variable ergibt eine Zahl, welche im Bereich von 1 bis 9 liegt. Diese kann wiederum mithilfe der festgelegten Parameter abgelesen werden. Die Weinauswahl erfolgt demnach auf Grundlage der erstellten Parameter in Form einer Skala. Das entwickelte mathematische Modell stellt eine standardisierte und leicht anwendbare Methode dar, um Weine zu finden, die zu den Eigenschaften der zubereiteten Gerichte passen. Die erzielten Ergebnisse können als Richtlinie für eine effiziente Weinpaarung dienen.

Anhand der verkosteten Gerichte ist zu betonen, dass diese Methode eine präzise Verkostung des Essens erfordert, um den perfekten Wein zu finden. Für diese Problematik wurde eine Tabelle erstellt, welche zusammen mit einem Koch oder einer Köchin genutzt werden kann, um die Eigenschaften präziser analysieren zu können.

Die Ergebnisse stützen die Hypothese, dass in der hohen Gastronomie das WinePairing zunehmend zu einem hochtechnologischen und wissenschaftlich durchdachten Prozess avancieren wird. Trotz dieser annehmbaren Entwicklungen bleibt das WinePairing eine überaus persönliche und subjektive Herangehensweise, da Wein als Naturprodukt betrachtet werden muss und sich nur schwer in quantitativen Maßstäben erfassen lässt.

Während wissenschaftliche Prinzipien gewisse Leitlinien bieten können, ist der Erfolg einer Weinpaarung oft von individuellen Geschmackspräferenzen und dem spezifischen Kontext abhängig, in dem die Paarung erfolgt. Alles in allem ist das WinePairing trotz seiner wissenschaftlichen Grundlage nicht ausschließlich eine Frage der Wissenschaft, sondern beinhaltet auch zahlreiche persönliche und subjektive Elemente.

Man ist überzeugt, dass durch die Zusammenarbeit mit einem Labor die Variablen für das WinePairing wissenschaftlich besser und genauer dargestellt werden könnten, um ein solides mathematisches Modell zu schaffen. Dieses Modell wäre entscheidend für zukünftige Forschungen in diesem Bereich. Beispielsweise könnte das Modell mittels statistischer Inferenz getestet werden, um die Kohärenz zwischen den WinePairings von verschiedenen Gourmetrestaurants und den labortechnischen Analysen der Variablen zu überprüfen. Ein solches Berechnungsmodell könnte als Grundlage für die Entwicklung einer App dienen, welche angehenden Weinkennern und Weinliebhabern ermöglicht, den passenden Wein zu finden. Die App könnte mit einer Datenbank verbunden werden, die technische Weinbriefe von den einzelnen Weinen und meine eigene Expertise enthält. Dadurch würden nicht nur die Charakteristiken der zu kombinierende Weine dargelegt, sondern auch ein tiefer Einblick in die sensorischen Eigenschaften der Gerichte gegeben.

Diese Arbeit hat nicht nur dazu beigetragen, das Verständnis für die Abstimmung von Speisen und Wein zu vertiefen, sondern auch verdeutlicht, dass eine mathematische Grundlage erforderlich ist, um das Handwerk des "WinePairing" zu verfeinern und seine Perfektion zu erreichen.

In jeder perfektionistischen Kunstform bildet das Fundament aus technischen und wissenschaftlichen Kenntnissen die Grundlage, um den bestmöglichen Ausdruck zu erlangen, wobei der letzte Feinschliff auch subjektiver Natur sein kann.