



Grünes Licht scheint die Säurearomen im Wein besser zur Geltung zu bringen. Das mag einem schwereren Wein Leichtigkeit verleihen, kann aber natürlich auch störend sein. So lässt das Licht-Experiment noch Raum für Nachfolgestudien.

Foto: Privat

Ein Wein will immer ins rechte Licht gesetzt sein

Weinfreunde trafen sich zum Verköstigungsabend im „Stimmungslabor“

Unna. Ein guter Wein hebt die Stimmung. Aber kann eine gute Stimmung auch den Wein erheben? Die Weinfreunde vom Hellweg probierten dies nun mit einer ungewöhnlichen Versuchsanordnung aus.

Das Phänomen kennen viele aus dem Urlaub: Der Lieblingswein der schönsten Zeit im Jahr kann zu Hause ganz anders, vielleicht sogar banal schmecken. Die Weinfreunde wollten dieses Phänomen nun systematisch ergründen, als sie sich bei ihrem Verköstigungsabend im Kunstverein mit einer sehr

deutlich begrenzten Auswahl von Weinen durch unterschiedlich gestimmtes Ambiente probierten. Licht- und Tonbeiträge sollten die Gäste des Abends durch unterschiedliche Gefühlswelten führen. Und das Ergebnis war eindeutig.

Der Lichtkünstler David Dinse, der mit seinen Installationen schon viele Kirchen ausgeleuchtet hat, hatte dafür ganze Arbeit geleistet. Die weißen Räume des Kunstvereins strahlten in leuchtenden Farben. Die Überraschung folgte mit der anschließenden Weinprobe. In fünf Verkostungsrunden

wurden jeweils die Lichtfarbe gewechselt und zusätzlich passende Klangelemente eingesetzt.

Was die Teilnehmer dabei nicht wussten, war, dass sie immer den gleichen Wein eingeschenkt bekamen. So wurden bei roten und gelben Tönen eher harmonische und zarte Weine erkannt während bei Grün und Blau eher auf säurebetonte Weinsorten getippt wurde. Selbst die Weinfreunde aus dem Vorbereitungsteam, die ja wussten, was sie im Glas hatten, waren überrascht darüber wie sich Aromen und Geschmack so radikal än-

dern können. Auch die zusätzlich eingesetzten Klangelemente hatten eine nachhaltige Wirkung. In drei der fünf Weinrunden wurde der Klingeeinfluss auf den Geschmack des Weines von etwa der Hälfte der Teilnehmer bestätigt. Unterschiedlichen Stimmungen können somit auch bei geübten Weintrinkern die Nase und unseren Geschmack beeinflussen; eine Erkenntnis, die beim anschließenden gemütlichen Ausklang bei warmen Essen und ausgesuchten Weinen fast alle Teilnehmer in eine ausgelassene Stimmung gesetzt hat.