



## **Welche Musik passt besser zu einem feinen Napa Valley Cabernet: Mozart oder Metallica?**

Clark Robert Smith, ein kalifornischer Weinmacher, hatte sich bereits 2007 mit dem Einfluss von Musik bei Weinverkostungen beschäftigt.

Welcher Wein passt besser zu einem feinen Napa Valley Cabernet: Mozart oder Metallica?

Clark Smith hat dazu seine eigenen Theorien entwickelt.

Er führte hierzu verschiedene Experimente durch. Seine Prämisse war dabei, dass unterschiedliche Musik den Geschmack des Weines zum Guten wie zum Schlechten ändern kann. Die große Mehrheit der Verkoster empfindet mit den "richtigen" und "falschen" Paarungen unabhängig vom Geschmack des Weines genauso. Dabei ist es nicht möglich eine allgemeingültige Empfehlung zu „Musik und Wein“ zu geben. Ein Musikstück, das Pinot Noir wohlschmecken lässt, könnte das gegenteilige Empfinden bei Cabernet Sauvignon erzeugen. Jede einzelne Paarung „Musik und Wein“ erfordert ihre besondere Aufmerksamkeit.

Schon nach seinen ersten Versuchen hatte er einige überraschende Entdeckungen bei Weinproben gemacht, die vorher niemand für möglich gehalten hatte.

Smith verbrachte viele Monate mit verschiedenen Verkostungen. Er testete 150 verschiedene Weine mit 250 verschiedenen Songs auf Harmonien und Unstimmigkeiten.

Smith glaubte, dass die Musik den Geschmack der Weine verändert.

Bei seinen Forschungen über die Theorie der „Sweet Spots“, die mittels Alkoholreduzierung den optimalen Alkoholgehalt eines Weines treffen sollen, hatte er erkannt und demonstriert, dass nur wenige spezifische Alkoholprozentsätze – „Sweet Spots“ – einen Wein harmonisch schmeckend machen. Er vergleicht die Sweet-Spots mit musikalischen Akkorden - ein bestimmter Alkoholgehalt schmeckt harmonisch, während nur 0,1 Prozent mehr oder weniger geschmacklich dissonant werden.

Bei seinen Wein und Musik-Paarungen, versucht er die Wissenschaft zu nutzen, um eine nicht-wissenschaftliche Frage zu beantworten: "Welche Paarungen schmecken besser?"

Für seine Demonstrationen verkostete Smith drei Rotweine – einem Beaujolais, eine Carneros Pinot Noir und WineSmith Napa Valley Cabernet Sauvignon - bei verschiedenen Musikstücken. Die meisten Verkoster waren sich dabei einig: Pinot Noir schmeckt gut bei Mozarts "Kleine Nachtmusik", aber Cabernet nicht. Smith postuliert, dass Cabernet am besten bei sogenannter dionysischer Musik oder Musik aus der Finsternis schmeckt. Daher ist Metallica eine gute Wahl zu einer Flasche 1961 Bordeaux.

Er will sogar heraus gefunden haben, dass ein bestimmtes Musikstück, (Don Nedobek's North Water Street Tavern Band - "Milorganite Blues"), einen White Zinfandel von Sutter Home besser als jeden Rotwein – einschließlich seines eigenen Cabernet für \$ 100 – schmecken ließ.

Smith postulierte nur ein paar Richtlinien für die Kombination aus Wein und Musikbegleitung.

"Spielen Sie nie Polkas zu Verkostungen, es sei denn, Sie mögen wirklich White Zinfandel."

"Rotweine benötigen entweder Musik in Moll oder Musik, die negative Emotion hat. Sie mögen keine leichte Musik. Teure Rotweine mögen keine Musik, die ein Lächeln auslöst. Pinots mögen sexy Musik. Cabernets mögen aufwühlende Musik. Es ist sehr schwer, ein Musikstück zu finden, das sowohl für Pinot und als auch für Cabernet gut ist. "

Smiths Experimente des Wein-Musik-Interaktionseffektes regen verschiedene Schichten des Gehirns an. Aber er weiß nicht wirklich, warum Cabernet deutlich besser mit The Doors "People Are Strange" oder der Ouvertüre zu Carmina Burana schmeckt, als mit Mozart oder den Beach Boys.

Smith postuliert, dass eine Weinprobe im Gehirn die gleiche logische Verarbeitung erfährt, wie das Hören von Musik. Smith Interesse galt dabei auch den Forschungen von Anne J. Blood und Robert J. Zatorre an der McGill Universität in Montreal im Jahr 2001. Blood und Zatorre hatten gezeigt, dass bei Probanden, die Musik hören und genießen, die sie selbst auswählten, Glücksgefühle im Gehirn aktiviert wurden. Euphorie auslösende Reize wie Essen, Sex und Drogen, regen die gleichen Bereiche des Gehirns an. Mit anderen Worten, gute Musik kann bei uns das gleiche Gefühl vermitteln, wie eine gute Entenkeule, und Wein passt wahrscheinlich auch in die Reihe dieser Euphorie erzeugenden Stimuli.

Die von Smith aufgedeckten Phänomene sind durchaus interessant. Die Auswirkungen auf Restaurants können immens sein. Was, wenn z. B. die Hintergrundmusik den Pinot Noir sauer schmecken lässt? Und wie kann ein Gastronom die richtige Musik wählen, die den Riesling reizvoll macht und dem Cabernet die richtige Tiefe gibt?

Auch für die Stimmung in Verkostungsräumen können die Erkenntnisse interessant sein. Wie kann ein Weingut seine verschiedenen Weine immer mit der richtigen Musik präsentieren?

Mehr darüber findet sich unter folgenden Adressen:

<http://www.sfgate.com/wine/article/Music-to-drink-wine-by-Vintner-insists-music-can-3235602.php>

Weitere interessante Artikel im Web:

<http://www.staff.uni-mainz.de/oberfeld/wein2.html>

<http://www.laborundmore.com/research/6456,483650/Dr.-Daniel-Oberfeld-Twistel/Die-Umgebungsfarbe-veraendert-den-Geschmack-von-Wein.html>

**Gekürzt und übersetzt von Michael Düssel**

# **Die Weine des Abends**

## **2014 Cellarius Riesling**

Kabinett trocken

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg

## **2014 Cellarius Weißburgunder Exclusiv**

QbA trocken

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg

## **2013 Divinus Gewürztraminer**

Barrique, QbA trocken

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg

## **2013 Cellarius Lemberger**

Holzfaß, QbA trocken

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg

## **2013 Divinus Lemberger**

Barrique, QbA trocken

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg