

«FABIENNES FILES»

Wahrheiten über Wein

Der Anbau und der Genuss von Wein sind älter als bisher angenommen. Auf dem Gebiet des heutigen Georgien wurde bereits vor 7800 bis 8000 Jahren Wein angebaut.

Gut tausend Weinaromen sind inzwischen bekannt. Manche Winzer pflücken die Trauben nur bei Vollmond. Andere schwören auf tief verwurzelte Rebstöcke. Oder sie nutzen einen Gärbottich von 1862, wie der Besitzer der Domaine Romanée-Conti im Burgund, der teuersten Weinlage der Welt.

Manchmal führt der Weg sogar noch tiefer in den Brunnen der Geschichte hinunter. Der renommierte Weinjournalist August F. Winkler durfte sich bei einer Degustation im Hotel Schweizer Hof in München an einem Château d'Yquem Jahrgang 1787 laben, der ursprünglich für den US-Präsidenten Thomas Jefferson bestimmt war. Er mundete ihm vorzüglich, und zwar nach «geschmorter Banane».

Seltsame Gaumenfreuden bilden uralte Tropfen auffallend oft aus. An «Tabak und Leder» erinnerte den Lebensmittelchemiker Philippe Jeandet ein 177 Jahre alter Traubensaft. Und der amerikanische Sommelier Chris Hoel geriet beim Probieren eines blasenlosen Vorkriegs-Champagners ins Schwärmen. Und das, obwohl er darin Noten von «Feuerstein und Schwarzpulver» erkannte, «Vollkornkekse und gebrannte Zitrone».

Die Franzosen sagen «Santé!», also Gesundheit, wenn sie sich zuprosten. Es soll auch für die gesundheitsfördernde Wirkung des Weines stehen. In Frankreich und Italien sind die Herzinfarkt-Raten niedriger als in Ländern, in denen weniger Wein konsumiert wird. Gewisse Studien kommen zum Resultat, dass massvoller Konsum von Wein gesundheitsfördernd sein soll. Alkohol kann die Gefässe erweitern und die Cholesterinwerte senken.

Es steht und fällt mit der Menge. Zu viel Wein ist schädlich und kann zu Krankheiten wie Leberzirrhose, Abhängigkeit, Stoffwechselstörungen oder neurologischen Einschränkungen führen. Für die gesundheitsfördernde Wirkung ist nicht der Alkohol, sondern die in der Traubenschale vorhandenen Phenole – allen voran das Resveratrol, verantwortlich. Es wirkt nachweisbar entzündungshemmend und beugt der Zellalterung und -wucherung vor. Rotwein soll darum gesünder als Weisswein sein, da bei seiner Herstellung die Traubenschale mitverarbeitet wird. Neuere Studien sagen allerdings, dass der Phenolgehalt viel zu niedrig ist, um eine nachweisbare Wirkung zu erzeugen.

Kaum ein Getränk verführt mehr zum Geniessen als Wein. Mittlerweile gibt es Hunderte von Rebsorten und unzählige Erzeuger. Dazu gesellen sich die unterschiedlichen klimatischen und geologischen Verhältnisse, die sich auf den Geschmack auswirken. So kann der Wein der gleichen Hanglage eines Winzers in zwei aufeinander folgenden Jahren total unterschiedlich schmecken. Viel hängt von der richtigen Temperatur des Weins, vom verwendeten Glas und den dazu verzehrten Speisen ab, die den Genuss des Weines und seinen Geschmack beeinflussen.

Für mich ist Wein ein wunderbares Getränk, in Massen genossen. Geht es um die Qualität, halte ich mich gern an Goethe: «Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.»

In diesem Sinne: Santé! Bleiben Sie gesund!

Herzlichst



Ihre Fabienne Gross



«ExtraGross»

Miguel A. Martínez-González, Forscher an der Universität von Navarra, führte eine Langzeitstudie durch, die den Effekt von Wein auf die menschliche Psyche untersucht. 7 Jahre später, nach Begutachtung und ärztlichen Untersuchungen von 5500 Teilnehmenden zwischen 55 und 80 Jahren ohne Alkoholprobleme oder psychische Krankheiten, kam er zu dem Ergebnis, dass Wein sich positiv auf die mentale Gesundheit auswirken kann: Weintrinkende erkrankten weniger oft an Depressionen oder ähnlichen psychischen Erkrankungen. Das beste Ergebnis erzielten die Teilnehmenden, die bis zu sieben kleine Gläser Wein pro Woche tranken. Quelle: <https://weine-vor-freude.de/>