

WINE & FOOD PAIRING

Zusammenfassung

1. MOTIVATION

Als langjähriger Weinhändler und Trainer im eigenen Weininstitut, kommen oft Fragen nach passenden Gerichten auf, die ich gerne diskutiere. Eine andere Leidenschaft zur guten Küche und zum Kochen lässt dieselben Fragen aufkommen und schürt die Freude am Experimentieren. Zusätzlich ist es für mich immer ein Genuss in der gehobenen Gastronomie mit Köchen und Sommeliers die von Ihnen gewählte „Marriage“ nachzuvollziehen und zu besprechen.

2. FRAGESTELLUNG UND ZIELSETZUNG

A. Fragestellung

Wie kann man Degustationen von Wein und Speisen objektiver machen und im Idealfall nachvollziehbar und wiederholbar gestalten?

B. Zielsetzung

Methoden bzw. Ansätze zu entwickeln, die die Fragestellung eingrenzen oder näherungsweise erfüllen.

3. METHODIK

- Literatur und Internetrecherchen:
- Kochseitig
- Weinseitig
- Physiologisch
- Chemisch
- Interviews mit Sommeliers und Köchen

- Auswertung von Wine & Food Pairing Abendessen in einem Restaurant mit meiner Weinerklärung zum Wine Pairing

4. INHALT

Sechs verschiedene übliche und unübliche Methoden werden untersucht, um die beste oder eine Kombination der besten zu finden.

Eine Untermauerung der Methoden erfolgt in medizinisch physiologischer Hinsicht, sowie in sensorischer Hinsicht. Soweit möglich wird die Chemie der Getränke und Speisen mit betrachtet.

5. FAZIT

Fünf der Ansätze erwiesen sich als valide, fast gleichwertig und kombinierbar. Nur der Ansatz mit den rechnerischen, computergesteuerten Paarungsversuchen schlug völlig fehl.

Man könnte noch argumentieren, dass die Kombination des chemischen Ansatzes mit den prozessartigen Matrizen der Wein und Speisenanalyse am erfolgversprechendsten erscheint.

Es hat nicht nur viel Spaß gemacht, sondern auch neue Horizonte eröffnet, die ich gerne weitergeben und teilen möchte.