vinetur

Live-Jazz hebt Weinbewertungen bei Verkostungen in Italien

Forscher in der Toskana fanden heraus, dass selbst langsame oder melancholische Musik dazu führte, dass Teilnehmer Weine positiver bewerteten.

Freitag, 8. Mai 2026



Das Hören von Live-Musik beim Verkosten von Wein kann das Getränk genussvoller erscheinen lassen – selbst dann, wenn die Musik langsam oder melancholisch ist. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie von Forschern der Universität Pisa und des

italienischen Nationalen Forschungsrats, die öffentliche Verkostungen in der Toskana und in Friaul-Julisch Venetien untersuchte.

Die im Fachjournal Foods veröffentlichte Studie ergab, dass die Weinbewertungen stiegen, wenn die Teilnehmer während der Verkostungen Live-Jazz hörten, verglichen mit stillen Bedingungen. Der Effekt war am stärksten, wenn die Musik beschwingt und motivierend war; doch auch entspannende oder nostalgische Stücke verbesserten tendenziell die Beurteilung der Weine. Nach Angaben der Forscher deuten die Ergebnisse darauf hin, dass Klang die Weinwahrnehmung über Emotionen und Erwartungen prägt – nicht dadurch, dass er den Wein selbst verändert.

Die Arbeit basierte auf fünf öffentlichen Verkostungsveranstaltungen im Rahmen einer Reihe mit dem Titel „5 Wednesdays of Emotions“. Bei jeder Veranstaltung probierten die Gäste vier Weine, darunter einen Referenzwein, der bei allen fünf Terminen ausgeschenkt wurde. Die Verkostungen erfolgten blind, und die Teilnehmer füllten Online-Fragebögen aus, in denen sie sowohl ihre Gesamtvorliebe für jeden Wein als auch ihre emotionale Reaktion bewerteten. Bei jeder Veranstaltung trat ein Jazz-Trio live auf; zu jedem Wein wurden zwei instrumentale Stücke ausgewählt: eines melancholisch oder entspannend, das andere beschwingt oder motivierend.

Die Forscher werteten die Antworten von jeweils rund 45 bis 50 Teilnehmern pro Sitzung aus. Da nur wenige Personen an mehr als einer Veranstaltung teilnahmen, behandelte das Team jede Verkostung weitgehend als unabhängig. Es kamen ordinale statistische Modelle zum Einsatz, um zu berücksichtigen, dass die Teilnehmer Weine auf einer Skala bewerteten und keine exakten numerischen Messwerte angaben.

Über den gesamten Datensatz hinweg hatte Musik einen klaren Effekt auf die hedonischen Bewertungen. Beide Musiktypen führten zu signifikant höheren Werten als Stille, wobei die beschwingte Musik den größeren Zuwachs brachte. Die Studie zeigte zudem deutliche Unterschiede zwischen einzelnen Verkostern, was bedeutet, dass nicht alle gleich reagierten. In etwa 70 % der Fälle ergab sich ein Muster, bei dem beide Stücke das Weinerlebnis verbesserten; kleinere Gruppen zeigten gemischte oder negative Reaktionen.

Nach Angaben der Autoren war positive Überraschung einer der stärksten emotionalen Faktoren im Zusammenhang mit höheren Gefallenswerten. In ihrer Analyse gaben Personen, die mehr positive Überraschung berichteten, auch tendenziell bessere Bewertungen für die Weine ab. Negative Emotionen waren vorhanden, spielten insgesamt aber eine geringere Rolle. Die Forscher erklärten, dies stütze eine crossmodale Erklärung: Musik verändere das Weinerlebnis über Stimmung, Aufmerksamkeit und Erwartungen während der Verkostung.

Die in der Studie verwendeten Weine stammten von kommerziellen Produzenten in Italien und umfassten Rot-, Weiß-, Rosé- und Schaumweine aus Regionen wie der Toskana und Friaul-Julisch Venetien. Das Team erfasste chemische Merkmale wie Alkoholgehalt, Säure, Zuckergehalt und Farbe, betonte jedoch, dass die Studie nicht darauf ausgelegt war, eine Verbindung zwischen spezifischer Weinchemie und Gefallenswerten herzustellen.

Eine Schwierigkeit war die Reihenfolge der Verkostung. Die Sitzungen waren „in crescendo“ angelegt, wobei leichtere Weine vor strukturierteren serviert wurden. Damit war die Präsentationsreihenfolge in weiten Teilen des Datensatzes mit der Identität des Weins verknüpft. Die Forscher prüften, ob allein die Reihenfolge die Ergebnisse erklären könnte, und fanden dafür keine starken Hinweise – zumindest nicht beim Referenzwein, der bei allen Sitzungen ausgeschenkt wurde. Dennoch erklärten sie, dass sich Reihenfolge und Weintyp nicht in jedem Fall vollständig voneinander trennen ließen.

Die Studie erweitert eine wachsende Forschungslage dazu, wie multisensorische Reize die Wahrnehmung von Speisen und Getränken beeinflussen können. Frühere Arbeiten haben gezeigt, dass Musik in anderen Kontexten die Süße-Wahrnehmung und den Gesamteindruck beeinflussen kann. Die neuen Ergebnisse legen nahe, dass Live-Darbietungen besonders stark wirken könnten, weil sie rund um die Verkostung eine gemeinsame Atmosphäre schaffen.

Nach Angaben der Autoren haben ihre Ergebnisse Bedeutung für Weingüter, Restaurants und Gastronomiebetriebe, die Verkostungserlebnisse jenseits des reinen Geschmacks gestalten wollen. Zugleich verwiesen sie auf Grenzen der Studie, darunter eine relativ geringe Zahl an Wiederholungsteilnehmern und begrenzte Informationen zu einigen sensorischen Profilen der Weine.