# VINOMED

MAGAZIN FÜR WEIN,
LEBENSSTIL & GENUSS
**SEPTEMBER // 2023**

Wein und Darmflora: Interventionsstudie zeigt Effekte //
Wein, Medizin und Suchtprävention: DWA-Symposium auf dem Internistenkongress //
Weinwissen und verantwortungsbewusster Genuss: 44. Weltkongress für Rebe und Wein //

DWA DEUTSCHE WEIN AKADEMIE

# WEIN UND DARMFLORA:
## Interventionsstudie zeigt Effekte

Wie in anderen pflanzlichen Lebensmitteln, so finden sich auch im Wein viele Sekundärstoffe wie phenolische Flavonoide, Hydroxy-Zimtsäuren und Stilbene. Sie werden für die herz- und gefäßschützenden Effekte eines moderaten Weinkonsums mitverantwortlich gemacht. Allerdings sind die Sekundärstoffe im Darm kaum resorbierbar. Die WineFlora-Studie untersuchte daher, ob die Begleitstoffe des Weines das Metabolom – die Summe aller charakteristischen Stoffwechseleigenschaften von Zellen und Geweben – über den „Umweg" der Darmflora beeinflussen (Haas, EA et al., Am J Clin Nutr 2022;116:1515-1529).

### Schlüsselelement Mikrobiota

Dazu rekrutierte man 42 Männer mittleren Alters, die an einer gut eingestellten Erkrankung der Herzkranzgefäße litten. Im Rahmen einer kontrollierten Interventionsstudie tranken die Probanden drei Wochen lang an fünf Tagen der Woche einen Viertelliter Rotwein, und zwar einen Merlot mit bekanntem Alkohol- und Polyphenolgehalt (12,75 Vol.-% und ca. 2 g/l Phenole). Für weitere drei Wochen war Abstinenz angesagt. Jeder Teilnehmer absolvierte beide Studienphasen (Crossover) mit jeweils einem zweiwöchigen Washout davor.

Bei fünf Klinikbesuchen wurden die Patienten zu ihren Essgewohnheiten befragt, man nahm ihnen Blut ab und sie erhielten Instruktionen, wie die Stuhlproben für die Mikrobiom-Analysen durchzuführen sind. Mithilfe computergestützter Analysen des Erbgutes (16S rRNA-Sequenzierung) konnten klare Veränderungen in den Darmmikrobiota der Patienten gezeigt werden, je nachdem, ob sie Wein getrunken oder abstinent gelebt hatten.

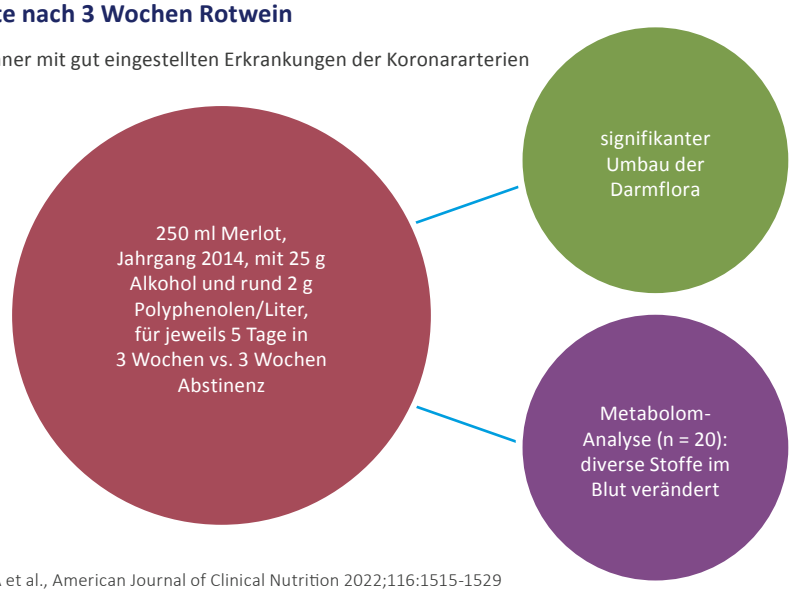
### Umbau nach Weingenuss

So stieg die ß-Diversität der Darmbewohner an, die als Maß für die Entwicklung der Artenvielfalt gilt. Als vorteilhaft geltende Bakteriengattungen wie *Parasutterella, Ruminococcaceae, Bacteroides* und *Prevotella* vermehrten sich nach Rotweingenuss deutlich. Parallel dazu zeigten sich Veränderungen im Plasma-Metabolom, insbesondere bei Metaboliten des Aminosäuren-, Vitamin-, Lipid- und Kohlenhydratstoffwechsels. Die beobachteten Veränderungen sprechen für einen verbesserten Redoxstatus des Blutes (weniger oxidativer Stress).

Ob die Veränderungen der Mikrobiota nach Rotweingenuss diese Verschiebungen der Blutwerte verursacht haben, ist damit noch nicht gesagt. Die Studie zeigt jedoch, dass Weinbegleitstoffe, auch wenn sie vom Darm nur schlecht aufgenommen werden, über das Zusammenwirken mit der Darmflora durchaus effektiv sein können. //

**Effekte nach 3 Wochen Rotwein**

42 Männer mit gut eingestellten Erkrankungen der Koronararterien




- Mikrobiom von Rotweintrinkern und Abstinenten klar unterscheidbar
- mehr ß-Diversität
- mehr günstige Bakteriengattungen

- vereinbar mit besserem Redoxstatus (z. B. mehr Vitamin-C-Vorstufen)
- keine negativen Veränderungen von Blutwerten und Gewicht

Haas, EA et al., American Journal of Clinical Nutrition 2022;116:1515-1529

# WARUM SEKT SO SCHÖN PERLT

Wer je die Muße hatte, das Aufsteigen der Gasbläschen in seinem Mineralwasser oder Sekt zu beobachten, wird bemerkt haben, dass es da Unterschiede gibt: Während die Blasen im Wasser ebenso wie in Softdrinks wild durcheinander blubbern, bestechen Sekt und Champagner durch gerade aufsteigende Reihen kleiner, feiner Bläschen. Bislang galt dies als physikalisches Rätsel, denn nach den Regeln der Hydrodynamik sollten die Bläschen beim Aufsteigen trichterförmig auseinanderstreben.

## Physik der Flüssigkeiten

Zur Bildung von Gasbläschen kommt es, weil die gelöste Kohlensäure der Getränke an den Unebenheiten der Gläser ausperlt. Beim Aufsteigen bilden sich durch die Umströmung der Bläschen kleine Wirbel, die in Wasser und Softdrinks in entgegengesetzter Richtung rotieren. Das beeinflusst die danach aufsteigenden Bläschen und drückt sie seitlich auseinander. So kommen die üblichen trichterförmigen „Blubbermuster“ zustande. Warum das bei Champagner und Sekt anders ist, können Physiker erst jetzt erklären.

Anhand von Modellrechnungen und Experimenten mit kohlensäurehaltigem Wasser, Sekt, Champagner sowie mit diversen Modellflüssigkeiten (Wasser-Glyzerin-Mischungen), in die mithilfe kleiner Sonden und Pumpen kontrolliert Gasbläschen eingebracht wurden, ermittelten Wissenschaftler der Freien Universität Brüssel den Einfluss verschiedener Parameter: den Radius der Bläschen, ihre Wege durch die Flüssigkeiten sowie deren Dichte und chemische Zusammensetzung. Bei den Modellflüssigkeiten erwiesen sich die Größe der Bläschen und die Gehalte an oberflächenaktiven Substanzen (Tenside) als entscheidend. Bei den kohlensäurehaltigen Getränken spielte die Bläschengröße dagegen nur eine untergeordnete Rolle.

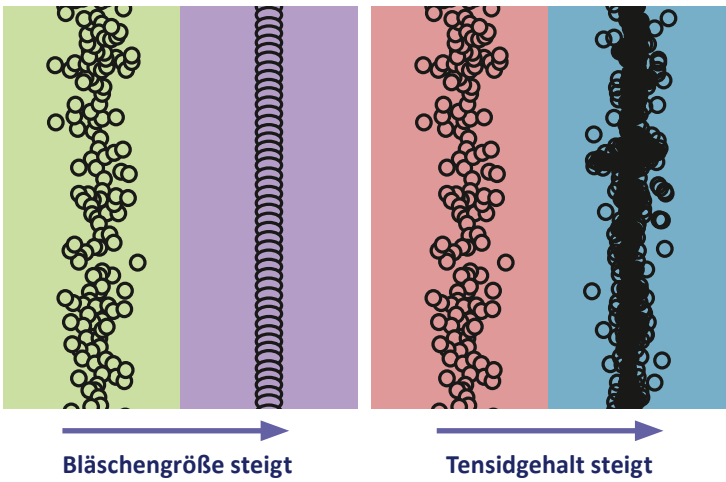
## Aromarelevante Fettsäuren machen den Unterschied

Anders als Wasser sind Sekt und Champagner reich an oberflächenaktiven Substanzen. In erster Linie handelt es sich dabei um Fettsäuren, die auch für das Aroma mitverantwortlich sind. Indem sie sich an die Gasbläschen anlagern, beeinflussen sie deren Oberflächenspannung und damit das Aufstiegsverhalten: Durch die tensidartigen Effekte der Fettsäuren verändern sich die Wirbel rund um die Bläschen: Sie rotieren jetzt nicht mehr in entgegengesetzter Richtung und können wie in einer Kette gerade nach oben steigen.

## Sektflöten für die Optik

Den Sekt in schlanken, hohen Gläsern zu servieren, macht die Effekte besser sichtbar. Die feinen, gerade aufsteigenden Bläschen dienen jedoch nicht nur der Optik, sondern auch dem Trinkgenuss und werden von Liebhabern sehr geschätzt. Daher geben sich die Winzer viel Mühe, um möglichst feine Perlen in ihren Schaumweinen zu erzeugen. //

**Experimente mit kohlensäurehaltigen Modellflüssigkeiten zeigen: Bläschengröße und Tensidgehalt ändern das Aufstiegsverhalten**




Atasi, O et al., 2023

Quellen:
Atasi, O et al.: Presence of surfactants controls the stability of bubble chains in carbonated drinks. Physical Review Fluids 2023;8:053601, https://tinyurl.com/bdh6kwud
https://www.spektrum.de/news/warum-champagner-anders-blubbert-als-cola/2140068?utm_source=sdwv_daily&utm_medium=nl&utm_content=heute

# WEINKONSUM ZWISCHEN MEDIZIN, PRÄVENTION UND POLITIK

## DWA-Symposium auf dem Internistenkongress

Anlässlich des 129. Internistenkongresses in Wiesbaden lud die Deutsche Weinakademie (DWA) am 24. April zu einem Hybrid-Symposium ein. Unter dem Vorsitz von Prof. Markus Flesch aus Soest und Prof. Kristian Rett aus Baden-Baden ging es um den „Moderaten Weinkonsum im Spannungsfeld zwischen Medizin, Prävention und Politik“.

Kongress der Deutschen Gesellschaft für Innere Medizin (DGIM) in Wiesbaden

Der Facharzt für Innere Medizin, Endokrinologie und Diabetologie Prof. Rett präsentierte den Zuhörerinnen und Zuhörern „Neue Daten zum moderaten Weinkonsum“. Das Neue ergebe sich aus dem Wandel vom eindimensionalen zum mehrdimensionalen Denken, der sich in den letzten Jahren in der Ernährungsmedizin vollzogen habe. Das bis dato vorherrschende eindimens-ionale Denken hatte sich auf einzelne Nährstoffe und Surrogatparameter konzentriert. Aus den zugrundeliegenden epidemiologischen Studien seien jedoch meist keine evidenzbasierten Empfehlungen ableitbar. Erst seit kurzem würde mehrdimensionaler gedacht, verschiebe sich der Fokus von der Quantität zur Qualität, stünden komplexe Essmuster sowie patientenrelevante klinische Endpunkte im Mittelpunkt. Damit gewinne auch der Kontext an Bedeutung, wie Rett anhand der mediterranen Ernährungspyramide zeigte, die den moderaten Weinkonsum zur Mahlzeit einschließt.

### GBDS: weltweite Kehrtwende

Am Beispiel der “Global Burden of Disease Study” (GBDS), einer nicht-experimentellen Korrelationsstudie (Evidenzklasse III/Empfehlungsgrad 0) erläuterte Rett den Wandel. So korrelierte die Erstpublikation (1) anhand statistischer Modelle globale Schätzungen zum Konsum alkoholischer Getränke mit 22 willkürlich definierten alkoholassoziierten „Gesundheitsproblemen“. Es wurde nur das Schadenspotenzial betont und aufgrund der linearen Dosisbetrachtung zur globalen Abstinenz aufgerufen.

Die jüngste GBD-Veröffentlichung brachte dann die Kehrtwende (2, 3). Auf Grundlage der identischen Datenbasis wurden nun länderspezifische Aspekte und unterschiedliche Altersgruppen berücksichtigt. Dies führte zu völlig anderen Ergebnissen:

- Die relative Risikokurve ist ab dem 40. Lebensjahr in allen Weltregionen J-förmig.
- Ein geringer Alkoholkonsum ist bei Personen mit hohem kardiovaskulärem Risiko mit besseren Gesundheitsergebnissen assoziiert.

**Moderater Weinkonsum zwischen ein- und mehrdimensionalem Denken**

| Univariat, unifaktoriell, eindimensional | | Multivariat, multifaktoriell, mehrdimensional |
|---|---|---|
| Einzelnahrungsbestandteile – Quantität | | Ernährungsstile – Qualität |
| Surrogatparameter – arbiträre Grenzwerte | | Patientenrelevante klinische Endpunkte |
| Minimaldiagnostik | | Metabolische Charakterisierung *(HOMA2 B/S)*<br>Phänotypisierung<br>Subtypen / Endotypen / Cluster |
| Ethanol | kein Ethanol | Kontext – Verantwortungsvoller Konsum* |
| Lineare Dosisbetrachtung | | Dosisabhängige Effektumkehr *(J-Kurve)* |
| Moderater Weingenuss unter Beachtung gesellschaftlicher Sitten und Gebräuche | | |
| Fokus auf Schadenspotenzial (inkl. Sucht) | | Schaden-/Nutzenbilanz |

*** bewusster und konsequenter Umgang mit Abstinenz:**
1-2 Abstinenztage/Woche im Allgemeinen; vollständige Abstinenz für: Jugendliche; Schwangere/Stillende; Job, Verkehr; Alkoholmissbrauch und -abhängigkeit in der Familie; psychische Gesundheitsprobleme; Krankheiten/Zustände, die durch Alkohol beeinträchtigt/verschlechtert werden können; Verwendung bestimmter Medikamente/Freizeitdrogen

Mit der Aufgabe des Abstinenzparadigmas wurde erstmals der Nettonutzen des moderaten Alkoholkonsums je nach Alter und kardiovaskulärem Risiko anerkannt. Doch auch bei der jungen Generation gehe es nicht um Abstinenz, sondern um Substanzmündigkeit (u. a. Wissen, Genuss- und Kritikfähigkeit), leitete Rett zum zweiten Referenten über.

## Moderater Weinkonsum: Teil der Suchtprävention?

Prof. Dr. Michael Klein vom Deutschen Institut für Sucht- und Präventionsforschung (DISuP) der Katholischen Hochschule NRW in Köln konnte mit seinem Vortrag direkt anknüpfen: „Moderater Weinkonsum als Teil nachhaltiger Suchtprävention und proaktiver Drogenpolitik – wie geht das und warum?“ Der renommierte Sucht- und Präventionsforscher erläuterte zunächst die Funktionen des Drogenkonsums Jugendlicher. Dazu gehören die demonstrative Vorwegnahme oder Imitation von Verhaltensweisen Erwachsener, die bewusste Verletzung elterlicher Kontrolle, die Suche nach grenzüberschreitenden Erfahrungen, die Zugehörigkeit zu einer als attraktiv bewerteten Peer-Gruppe oder auch der Versuch, sich auf einfache Weise Entspannung zu verschaffen, Stress abzubauen oder sozialen oder psychischen Belastungen zu entfliehen (4, 5, 6).

Klein hob zudem hervor, dass bei den Vorboten problematischen Trinkverhaltens Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Jungen und Mädchen zu berücksichtigen seien (7). Besonders gefährdet seien Jugendliche, die früh mit Alkohol und/oder anderen Drogen in Kontakt kamen und die initial große Mengen konsumiert haben. Wird dies vom Umfeld marginalisiert und kommen psychische Probleme hinzu, steigt das Risiko eines missbräuchlichen Konsumverhaltens weiter an. Auch allein zu trinken, sei riskant.

v. l. n. r.: Prof. Markus Flesch, Prof. Michael Klein, Prof. Kristian Rett, Dr. Claudia Hammer (DWA)

### Unterschiede in den Risikofaktoren im Jugendalter

| Problematischer Alkoholkonsum im Jugendalter vorhersagbar durch: | |
|---|---|
| geringe Bildung der Eltern<br>ländliche Herkunft | Risiko spezifisch für Jungen |
| hoher elterlicher Konsum<br>negative Beziehung zu den Eltern | Risiko für Jungen und Mädchen |
| Verhaltensprobleme in der Schule | |
| hoher BMI (frühe Pubertät)<br>Problem-Peers | Risiko spezifisch für Mädchen |

## Genusstraining: vernünftigen Konsum lernen

Ein vernünftiger Konsum alkoholischer Getränke müsse erlernt werden und der Wein sei dazu bestens geeignet, so Klein. Dafür spräche die Weinkultur, auch werde Wein eher mit Natur und Genuss verbunden als andere alkoholische Getränke. Außerdem sei Wein kein Durstlöscher. Ist ein angemessenes Trinkverhalten einmal eingeübt, bleibe es auch später meist stabil. Die Forschung habe gezeigt, dass Suchtprävention mit frühzeitiger (jedoch so spät wie möglicher) kontrollierter Gewohnheitsbildung beginne.

Beim Erlernen und Einüben sieht der Suchtexperte die Eltern (respektive Betreuer) als die wichtigsten Akteure, was in Wirksamkeitsstudien zur familiären Suchtprävention gezeigt worden sei. Von ihnen könnten die Jugendlichen lernen, alkoholische Getränke nicht aus Frust oder zum Stressabbau zu konsumieren, sondern andere Strategien anzuwenden.

Doch Stresskompetenz und Genuss lassen sich in vielen Settings trainieren, wie die mehr als 200 Suchtpräventionsprogramme Deutschlands zeigen. Um die nötige „Drogenmündigkeit“ der Jugendlichen zu erreichen sei es wichtig, dass die Programme nicht prohibitiv angelegt seien. So habe eine Schulaktion unter dem Motto „Lieber schlau als blau“, die auch eine Verkostung alkoholischer Getränke umfasste, gute Ergebnisse erzielt (8). Daher plädierte Klein dafür, Aspekte des moderaten Weinkonsums als suchtpräventive Strategie besser zu nutzen.

Weitere Informationen zum Thema „Alkoholerziehung – eine unterschätzte Methode der Suchtprävention“: www.addiction.de/alkoholerziehung //

(1) Gakidou, E et al.: Alcohol use and burden for 195 countries and territories, 1990–2016: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2016. Lancet 2018;392:1015-1035 | (2) DWA (Hrsg.): Jahresbericht des Wissenschaftlichen Beirats der DWA (2022) | (3) Gakidou, E et al.: Population-level risks of alcohol consumption by amount, geography, age, sex, and year: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2020. Lancet 2022;400:185-235 | (4) Engel, U, Hurrelmann, K: Was Jugendliche wagen. Eine Längsschnittstudie über Drogenkonsum, Stressreaktionen und Delinquenz im Jugendalter. Juventa Verlag, update 1995 | (5) Klein, M (Hrsg.): Kinder und Suchtgefahren. Risiken – Prävention – Hilfen. Schattauer, Stuttgart 2008 | (6) Klein, M: Kinder im Kontext elterlicher Alkoholsucht. Suchtmedizin 2018;20:52-62 | (7) Weichold, K, Blumenthal, A: Problemverhalten. Entwicklungspsychologie des Jugendalters 2018:169-196 | (8) Lindenmeyer, J et al.: Evaluationsbericht „Lieber schlau als blau“. Alkoholprävention in Schulen. IFT-Nord, 2012

# 44. WELTKONGRESS FÜR REBE UND WEIN

**Spanien, Gründungsmitglied der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) und das Land mit der größten Weinbaufläche der Welt, war in diesem Jahr Gastgeber des 44. Weltkongresses der OIV. Rund 700 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus 47 Ländern besuchten die wissenschaftlichen Vorträge in Cadiz und Jerez de la Frontera.**

Vom 5. bis 9. Juni referierten und diskutierten in Andalusien die weltweit führenden Spezialisten zu aktuellen Themen des Weinbaus und der Önologie sowie zu weinbezogenen Gesundheits-, Sicherheits-, Rechts- und Wirtschaftsfragen. Dabei erwiesen sich die entalkoholisierten Weine als bedeutendes Forschungsgebiet, etwa die Suche nach optimalen Technologien, um den Alkoholgehalt zu reduzieren, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen.

Bodegas Barbadillo, hier: La Catedral Arboledilla in Cadiz

## Kardiometabolische Wirkungen des Weins

Bei den gesundheitlichen Fragestellungen imponierten zwei Vorträge des Teams um Prof. Mladen Boban von der Universität Split. Einmal ging es um die bei Typ-2-Diabetes häufige, kardiometabolisch ungünstige Eisenüberladung (1). Das wichtigste eisenregulierende Enzym, das auch als Akute-Phase-Protein wirkt, ist Hepcidin. Untersucht wurde die Wirkung von moderatem Rotweingenuss auf das Protein bei männlichen Typ-2-Diabetes-Patienten und Nichtdiabetikern mittleren Alters. Nach drei Wochen mit täglich 300 ml Rotwein war das Serum-Hepcidin bei allen gesunken, ebenso das Serumferritin. Die Forscher interpretierten die Senkung des Hepcidins als mögliche neue biologische Wirkung des Rotweins auf die kardiometabolische Gesundheit.

Der zweite Vortrag berichtete über deutlich bessere Herzinfarkt-Überlebensraten nach vierwöchigem Weißweinkonsum im Vergleich zu Ethanolgaben – bei männlichen Ratten (2). Bei Tieren, die täglich mindestens 10 ml Weißwein tranken, waren im Gegensatz zur Ethanol- und Wassergruppe keine Todesfälle aufgetreten. Sofern sich die Ergebnisse als auf den Menschen übertragbar erweisen, könnte sich moderater Weißweinkonsum aufgrund seiner nicht-ethanolischen Inhaltsstoffe günstig nach einem Herzinfarkt auswirken.

Aus Griechenland wurde berichtet, dass sich die gesundheitlichen Effekte alkoholischer Getränke nicht beurteilen lassen, ohne die Ernährungsmuster zu berücksichtigen (3). An gut 2.000 Probanden der ATTICA-Kohortenstudie wurden die Essmuster erhoben, wobei sich je nach Getränkepräferenz große Unterschiede zeigten. So ernährten sich abstinente Frauen eher gesund und hatten nach einer Beobachtungszeit von 10 Jahren ein um 25 % verringertes

**10-Jahres-Risiken nach Getränkepräferenzen und Essmuster**

| 10-Jahres-Risiko (Hazard Ratio) | | Weinpräferenz und eher gesunde Essmuster |
|---|---|---|
| **Kardiovaskuläre Krankheiten** | Männer | **- 22 %** |
| **Typ-2-Diabetes** | Frauen | **- 52 %** |

Kosti, RI et al., OENO One 2022;56:121-135

relatives Risiko für eine kardiovaskuläre Erkrankung. Abstinente Männer ernährten sich dagegen ungesünder, ihr kardiovaskuläres Risiko war annähernd verdoppelt. Auch unter den Weintrinkern zeigten sich Unterschiede: Bei zugleich gesunder Ernährung war das relative Diabetesrisiko der Frauen halbiert, und die Männer konnten sich über 22 % geringere kardiovaskuläre Risiken freuen.

## Mitentscheidend: gesunde Ernährung und Mikrobiota

Spanische Wissenschaftler hatten den Einfluss des Weines auf die Darmflora und auf entzündliche Darmerkrankungen im Blick (4). In einer vierwöchigen Pilotstudie mit Patienten in der aktiven Phase einer Colitis ulcerosa wurde der Einfluss eines Viertelliters Wein pro Tag auf Symptome, Blutwerte und die Funktionalität der Mund- und Darmmikrobiota untersucht. Der moderate Weinkonsum senkte signifikant die fäkalen Calprotectin-Werte, was für ein Nachlassen der entzündlichen Vorgänge spricht. Zugleich waren die Symptome gelindert, was sich positiv auf die Lebensqualität auswirkte. Auch schien der Weingenuss dafür zu sorgen, dass sich die Zusammensetzung der Mikrobiota der von Gesunden annäherte.

## Online-Training für Weinprofis

Ursula Fradera von der DWA stellte für die Initiative Wine in Moderation, die sich inzwischen weltweit für einen verantwortungsvollen Wein- und Sektkonsum einsetzt, ein digitales Online-Trainingstool für Weinexperten vor. Damit könne sich jeder, der mit Wein und Sekt zu tun habe, vom Winzer bis zum Sommelier, informieren und seinen Teil dazu beitragen, riskanten Konsum zu verringern und verantwortungsbewusste Konsumgewohnheiten zu fördern.
Das Online-Bildungstool umfasst neun interaktive Module. Darin geht es neben allgemeinen Informationen über den Wein um Gesundheitsaspekte, um rechtliche Rahmenbedingungen, Selbstregulierung und verantwortungsvolle Werbung. Beispiele aus der Praxis veranschaulichen die Theorie, zudem gibt es Tipps für die Kombination von Wein und Speisen und wie ein verantwortungsvolles Weinerlebnis im Önotourismus aussehen kann.

Ursula Fradera, DWA, und Dr. John Barker, Generalsekretär der OIV

Jedes Modul weist die gleiche Struktur auf, es beginnt und endet mit einem Quiz zur Überprüfung des erlangten Wissens. Wer mindestens 80 % aller Fragen richtig beantwortet, hat die digitale Schulung erfolgreich abgeschlossen und gilt als zertifizierte/r Fachmann/Fachfrau für Wine in Moderation. Da der Weingenuss auch lokalen und kulturellen Variationen unterliegt, kann das Online-Programm länderspezifisch angepasst werden.

Nach erfolgreicher Erprobungsphase in drei Ländern wird es auch von der DWA in ihr Repertoire der Schulungsmethoden aufgenommen. Durch die Möglichkeit, Online-Schulungen zum verantwortungsvollen Umgang mit Wein und Sekt zu absolvieren, möchte die DWA weitere Zielgruppen gewinnen, um die Botschaft vom moderaten Weinkonsum noch besser in die Welt zu tragen. Denn, so schloss Fradera ihren Vortrag: Nur ein verantwortungsbewusster Konsum sichere eine nachhaltige Weinkultur. //

(1) Nazlić, J et al.: Effects of moderate consumption of red wine on hepcidin levels in patients with type 2 diabetes mellitus. Foods 2022;11:1881
(2) Boban, D et al.: Differential effects of white wine and ethanol consumption on survival of rats after a myocardial infarction. Applied Sciences 2023;13:1450
(3) Kosti, R et al.: Dietary patterns and alcoholic beverage preference in relation to 10-year cardiovascular disease, hypertension, hypercholesterolemia, and diabetes mellitus incidence in the ATTICA cohort study. OENO One 2022;56:121-135
(4) Taladrid, D et al.: Polyphenols and ulcerative colitis: An exploratory study of the effects of red wine consumption on gut and oral microbiome in active-phase patients. Molecular Nutrition & Food Research 2022;66:2101073
(5) Fradera, U et al.: Digital training for wine professionals: From responsible service to a sustainable consumption of wine. Wine in Moderation

## DIE WEINSEELIGEN

Eine schöne Synthese aus Weingenuss und Musik ist den Sängerinnen und Sängern des 2015 gegründeten A-Capella-Ensembles „Die Weinseeligen“ gelungen. Den Stein ins Rollen brachte eine Weinwanderung, die die Internistin Dr. Birgit Jäger-Glogauer mit der befreundeten Profimusikerin Nanni Byl unternommen hatte. Der Auftritt eines kleinen Chores inspirierte die Damen. Doch man wollte nicht irgendetwas singen, sondern in den Liedern einen Bezug zum Wein herstellen.

Von dieser Idee ließen sich auch der Lehrer Benjamin Hinkeldey, der Betriebswirt Jan Böckmann und mit Silvia Willecke eine weitere Profimusikerin überzeugen. Man hatte zuvor bereits in verschiedenen Besetzungen gesungen, doch fortan wurde zu fünft geprobt, arrangiert, neu- und umgetextet. Das Quintett singt „Weinseeliges“ aus allen erdenklichen Genres, überwiegend in deutscher, englischer, aber auch einmal in französischer Sprache oder gar auf lateinisch.

Es gibt Humoriges wie „Amor, Wein und Leibgericht“, eine Adaptation von *Marmor, Stein und Eisen bricht,* man hat aber auch Ernstes und Aktuelles im Programm. So behandelt das neue Stück *Die zwei Trauben* die Vergänglichkeit von Liebe und Leben. Und wie Jäger-Glogauer, die „Alte Rebe“ verriet, gibt es sogar bereits einen Text über den Weg des Weines durch den menschlichen Körper, zu dem nun noch eine passende Melodie gefunden werden soll.

Die fünf weinaffinen Vokalisten beschreiben ihre Auftritte als „eher konzertant“. Neben ihrem abendfüllenden Konzertprogramm treten sie auch auf Weinproben, bei Kellerführungen, Jahrgangspräsentationen und auf Wunsch auch auf privaten Feierlicheiten und Veranstaltungen, vorrangig im Rhein-Main-Gebiet, auf.

Weitere Informationen und akustische Kostproben unter www.dieweinseeligen.de //

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

**Sind Sie am Thema Wein und Gesundheit interessiert?**
Unter www.deutscheweinakademie.de können Sie sich für den dwa.letter anmelden.

DEUTSCHE WEIN AKADEMIE
www.deutscheweinakademie.de

**Herausgeber**
Deutsche Weinakademie GmbH
Platz des Weines 2, 55294 Bodenheim
info@deutscheweinakademie.de
Telefon: 06135/9323144

**Redaktion**
Dr. Claudia Hammer (V. i. S. d. P.),
Ulrike Gonder

**Fotohinweis**
Titel © iStock;
S. 3 © iStock;
S. 4 © Ulrike Gonder;
S. 5 © DWA;
S. 6 © OIV;
S. 7 © DWA;
S. 8 © Fotograf: Borislav Mushkov

**Gestaltung**
Seippel & Weihe
Kommunikationsberatung GmbH
www.seippel-weihe.com

**Produktion**
bk betterkonsult
www.betterkonsult.de

Die redaktionellen Texte basieren auf Informationen, die wir als zuverlässig ansehen.
Eine Haftung ist jedoch ausgeschlossen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.