GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Sobre vi? Pregunta-li al teu cervell.

Opinió | 25/03/2015 | 21:23

Les decisions que adopta la indústria vitivinícola a l'elaboració de vins es basen en creences sobre els gustos del consumidor.

Diu el refrany que "sobre gustos no hi ha res escrit", al qual se sol respondre que no és veritat, "sobre gustos hi ha molt escrit, el que passa és que no l'ha llegit". Referent al vi és encara més clar, habitualment ens passem pels dos bàndols, els que "busquen tres peus al gat" en el vi, ni que sigui per quedar bé i els que sabent molt poc o res i per quedar bé, afirmen que "el millor vi és el que a tu t'agrada ", aquests intenten quedar bé alhora que mostren la seva ignorància. El següent treball ens pot ajudar a tenir uns criteris concrets a l'hora de consumir i saber per on anar a l'hora d'elaborar, especialment en tant a obtenir aspectes com l'aroma, l'olor o el gust dels vins.

Amb l'objectiu de sotmetre les creences sobre el gust dels consumidors i apropar els últims progressos de la investigació del cervell a la producció vitivinícola, el Basque Center on Cognition, Brain and Language (BCBL) ha liderat un estudi que analitza la reacció d'aquest òrgan al consum de vi.

El projecte, dirigit per l'investigador del BCBL Ram Frost, busca oferir una resposta als dubtes sobre els gustos del consumidor a què s'enfronten els productors de vi. Per aconseguir-ho, s'ha centrat en un aspecte concret: el nivell d'alcohol dels vins.

"Les decisions que adopta la indústria vitivinícola a l'elaboració de vins es basen en creences sobre els gustos del consumidor. En lloc de fer suposicions, podem observar directament el que succeeix en el cervell i donar resposta a les preguntes dels productors agrícoles ", explica Frost.

La investigació, publicada a Plos One, s'ha dut a terme a través de l'anàlisi per ressonància magnètica del comportament cerebral de més d'una vintena de persones que s'han sotmès a un tast selectiva d'un total de vuit vins diferents, agrupats de dos en dos i l'única diferència era la graduació alcohòlica.

Durant l'experiment, els voluntaris van haver de degustar dos vins del mateix raïm (varietat), anyada, procedència, acidesa i quantitat de sucre residual que presentaven com a element diferenciador el nivell d'alcohol.

Amb posterioritat a cadascuna de les cates, els experts van analitzar la resposta cerebral i van aconseguir una conclusió sorprenent: el cervell presta més atenció i deteniment als vins amb menor grau alcohòlic.

"Els vins amb menor contingut alcohòlic indueixen a una major atenció cerebral a aspectes com l'aroma, l'olor o el gust dels vins. L'experiment mostra que el cervell obté més plaer en els vins amb menor graduació ", precisa l'expert.

Neurociència i vi

Segons el professor Frost, es tracta de la primera investigació que apropa els mètodes objectius de l'estudi del cervell a la producció de vi i sotmet les premisses del sector vinícola a l'observació directa d'aquest òrgan.

L'estudi obre la porta a la creació de vies de col·laboració entre la producció agrícola i la neurociència.

Per fer una correcta elecció dels vins, els investigadors han comptat amb la col·laboració del Basque Culinary Center (BCC), entitat que té l'objectiu de reforçar la innovació tecnològica a través de la cuina, formar professionals i promoure la investigació i transferència de coneixement a la gastronomia.

La col·laboració del BCBL amb el BCC continua en un altre estudi que s'està duent a terme en el qual s'investiguen possibles diferències en l'activació cerebral entre professionals del sector vinícola com sommeliers i persones que no es dediquen a aquest àmbit.

Autor: Jesús Domingo Martínez/GN
BCBL

https://gironanoticies.com/noticia/31947-sobre-vi-pregunta-li-al-teu-cervell.htm