vinetur

# Más de 250 profesionales se dan cita en Brain&Wine, el primer fórum internacional de neurociencia enológica

A través de experimentos y ponencias, la jornada ha demostrado que además del olfato y el gusto, el resto de sentidos y la memoria influyen en la cata

lunes 12 de marzo de 2018



Más de 250 profesionales del sector enológico se han dado cita hoy en Brain & Wine, el primer fórum internacional dedicado a la neurociencia enológica en nuestro país. Barcelona ha acogido hoy el simposio, impulsado por Codorníu Raventós, ha contado con la participación de sommeliers e investigadores de renombre que han tratado diferentes aspectos relacionados con el vino, la ciencia y la percepción.

El conocimiento aplicado al vino ha sido el eje central de la jornada, considerada ya todo un éxito en el sector enológico. Ponencias, catas y experimentación se han dado la mano durante 10 horas en las que se han reunido expertos procedentes de diferentes sectores relacionados con el sector del vino y el mundo científico.

La psicóloga experimental de la Universidad de Oxford, Qian Janice Wan, ha definido la cata como un acto multisensorial. El olfato y el gusto no son los únicos sentidos importantes, sino que el oído, la vista o el tacto también son fundamentales y así lo ha demostrado en un experimento en el que ha teñido un vino blanco para comprobar la percepción de los profesionales presentes en la sala. La investigadora ha sometido a los participantes a una investigación de la cual se conocerán los resultados próximamente en el que se relaciona música y vino porque según sus propias palabras, 'el sonido, y concretamente la música, interactúan con el vino y lo hacen de forma especial tal y como apuntan diferentes estudios que demuestran que la mayoría de maridajes van asociados a emociones'.

En una línea similar, el psicólogo experimental de la Universidad de Oxford, Charles Spence, ha aportado nuevos datos sobre diferentes investigaciones relacionadas con la cata y la influencia de espacios multisensoriales. 'Hay 10 veces más investigaciones sobre cómo se produce y se presenta el vino a los consumidores que otras bebidas como el té o la cerveza', ha apuntado Spence. 'Es por ese motivo que sabemos más sobre qué papel juega todo que nos rodea cuando degustamos el vino. La luz de la habitación puede tener un papel determinante así como el maridaje que existe entre algunos vinos y diferentes estilos de música'. Conociendo estas relaciones se pueden hacer productos más 'deseables'.



**Catador profesional vs. inexperto**

Durante la jornada también se han desmitificado algunas aproximaciones tradicionales al mundo de la enología. El profesor de la University of London's School of Advanced Study, Barry Smith, ha remarcado que 'la cata de un vino requiere de concentración y atención, no se basa solamente en beber'. Sin embargo. ha apuntado que tanto los catadores expertos como los inexpertos pueden llevar a cabo una cata con éxito, pero la percepción y confianza del primero le permitirán razonar y argumentar lo que percibe. Además según Smith, 'para los profesionales del vino, el conocimiento de la variedad de uva, el origen, el viñedo e incluso la añada les genera una serie de hipótesis que les permitirá reafirmar o refutar sus expectativas'.

**Experimentos enológicos**

Los asistentes han podido participar en diferentes experimentos relacionados con la cata y la percepción. A través de un algoritmo elaborado en base a los tweets que se han ido enviando durante la jornada, los participantes han podido disfrutar de una selección musical elaborada para disfrutar al máximo de los vinos servidos. También se ha comparado como puede cambiar la percepción que tiene una persona ante una

misma copa dependiendo del tacto previo a la degustación.

**Brain & Wine**

En la primera edición de Brain & Wine se han dado cita reconocidas figuras de la neurociencia enológica. Se trata de una iniciativa promovida por sumilleres y neurocientíficos como Daniel Low, de la Fundación INECO de Argentina, Ferran Centelles de El Bulli Foundation, Bruno Mesz de la Universidad de Tres de Febrero de Argentina y Qian Janice Wang y Charles Spence de la University of Oxford, en colaboración con el grupo Codorníu Raventós, líder del sector en España.



Barcelona ha acogido charlas, degustaciones, instalaciones interactivas, simposios y experimentos con el vino como protagonista, para explicar la estrecha relación que existe entre el vino y los sentidos cerebrales. El programa se ha dirigido a través de la degustación de diferentes vinos y cavas del grupo Codorníu Raventós.

Brain & Wine ha sido la oportunidad de comprobar en primera persona el influjo de la ciencia en el disfrute que se esconde en una copa de vino y en el descorche de una botella. Durante la jornada se han revisado también qué prácticas se pueden cambiar

en las competencias del vino para hacerlas más científicas. Los mayores expertos en este sector han puesto todos sus sentidos en este encuentro que nace con la voluntad de convertirse en todo un referente internacional.