vinetur

Entrena tu cerebro catando vino

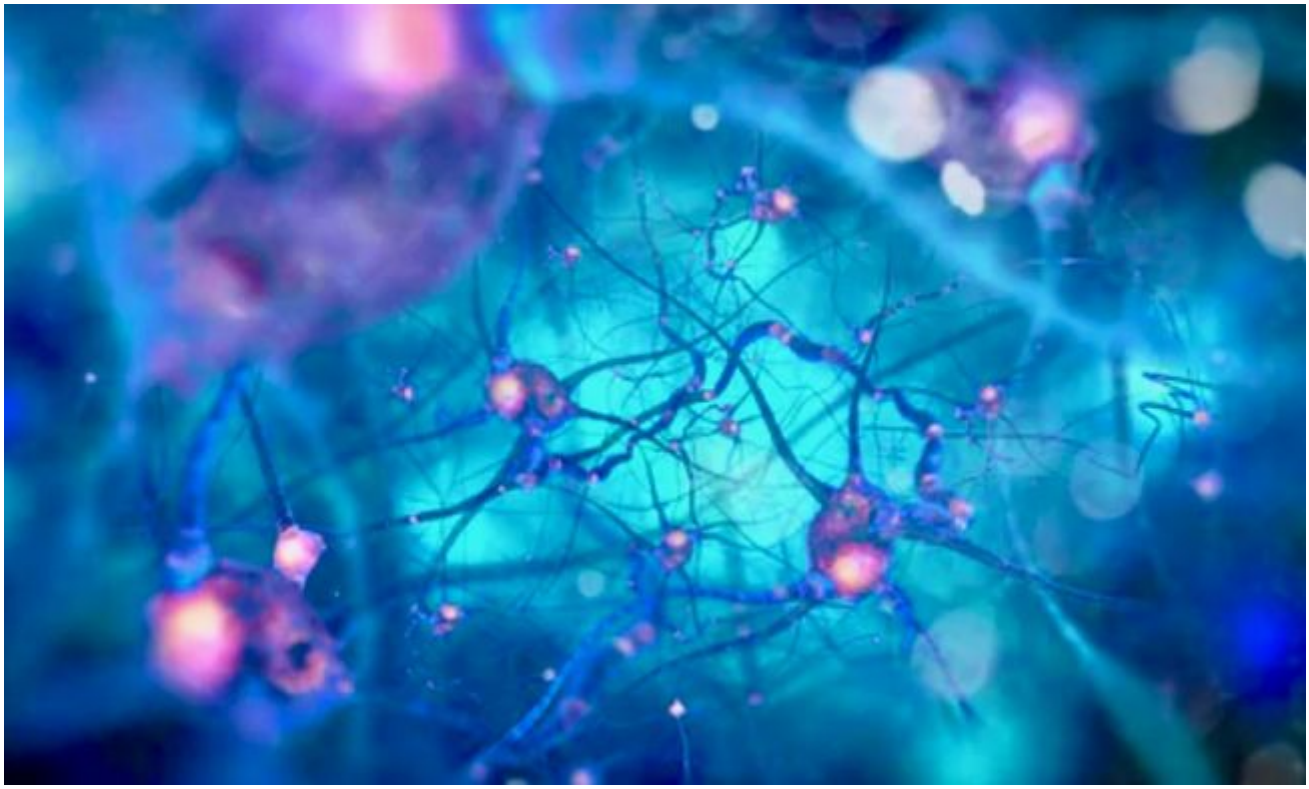
miércoles 29 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Catar un vino no solo se hace a través del gusto. Desde el momento que abrimos la botella se generan una gran cantidad de procesos cerebrales y sensoriales que intervienen en nuestra percepción del vino. A esto se le denomina Neuroenología.

¿Qué es la Neuroenología?

Es una disciplina que nos explica de manera científica qué sucede en nuestras conexiones neuronales ante una copa de vino. Cómo se desencadena un auténtico proceso fisiológico para interpretar su sabor. E, incluso, cuáles detectamos cuando lo catamos. El creador del término es **Gordon M. Shepherd**.



Doctor Gordon Shepherd, neurocientífico de la Universidad de Yale, asegura que **catar vinos estimula más el cerebro que resolver un problema de matemáticas**.

Al catar un vino intervienen el gusto, la vista y el olfato, tres sentidos que interactúan con nuestro cerebro para que nos hagamos una idea de su sabor.

"*Al enviar una señal de sabor al cerebro, se desencadena una respuesta cognitiva masiva que implica reconocimiento de patrones, memoria, juicio de valor, emoción y placer*", explica el Dr. Shepherd.

¿El mismo vino siempre lo apreciamos igual?

Hay que tener en cuenta, que **en función de las variables externas, nuestro cerebro reaccionará de forma diferente**. Incluso si bebemos el mismo vino en condiciones distintas, en lugares diferentes o con diferentes personas lo interpretaremos de una forma distinta. No siempre nos sabrá exactamente igual.

Por poner un ejemplo: si escuchamos la opinión de un sommelier respetado del sector, nos influirá en la percepción que tengamos del vino. Los seres humanos somos influenciables por las opiniones de los demás, sobre todo, cuando las consideramos de valor.

Y ahora que sabemos esto, tenemos un motivo más para disfrutar de una copita de vino en buena compañia.

Recuerda: sé responsable y bebe con moderación.

¡Salud!