

# INDICE:

Premessa di *Daniele L. Sironi e Vittorio A. Sironi*

Presentazione di *Vittorio Manganelli*

Prefazione

## **Introduzione**

Un nuovo approccio alla degustazione del vino

## **Parte prima**

Fluidodinamica della degustazione del vino

### **1. Il sorso e la saliva**

Il sorso/Vino + saliva

### **2. La lingua. Agitare il vino**

La lingua all'opera/I muscoli della lingua/Fase di mescolamento intermedia: la lingua, le guance e la mandibola/La fase di predeglutizione

### **3. La respirazione e gli aromi del vino**

Il nostro apparato respiratorio/Il *central pattern generator* della respirazione/L'analisi olfattiva/Il flusso d'aria ortonasale nel naso

### **4. Il percorso del flusso d'aria retronasale**

Modelli di flusso d'aria retronasale nel naso/Il flusso d'aria retronasale nella faringe/Il test del naso chiuso: l'olfatto interno dalla bocca al naso/Il percorso interno dell'olfatto retronasale/L'aerazione del vino all'interno della bocca/I flussi d'aria arricchiti dalla bocca al naso/ Suggerimenti per le degustazioni

### **5. Deglutizione, esplosione aromatica e persistenza**

I muscoli della deglutizione/Il *central pattern generator* della deglutizione/L'orchestrazione della deglutizione/Postdeglutizione

## **Parte seconda**

Come i sistemi sensoriali creano il gusto del vino

### **6. La vista. Creare il colore del vino**

Creare il colore/La percezione conscia del colore del vino/Come il colore può ingannare nella degustazione di un vino

### **7. L'olfatto ortonasale. Le molecole del vino incontrano i recettori olfattivi**

Identificare le molecole negli aromi del vino /I più complessi stimoli della natura: le molecole odorose/La stimolazione dei recettori olfattivi/ L'adattamento Quanto e sviluppato l'olfatto umano?

### **8. L'olfatto ortonasale. La creazione di un'immagine aromatica del vino**

Creare rappresentazioni delle molecole del vino/Creare l'immagine aromatica/Miglioramento dell'immagine aromatica del vino mediante inibizione

laterale/Modulazione dell'immagine aromatica del vino attraverso gli stati comportamentali

### **9. L'olfatto ortonasale. Dall'immagine olfattiva alla percezione dell'aroma**

Costruire un riconoscitore di pattern/Analitico o sintetico?/Dove l'oggetto aromatico diventa conscio?/La complessa elaborazione olfattiva superiore/Costruire un'immagine mentale conscia dell'aroma del vino/Percezione e cognizione: il ruolo dell'apprendimento

### **10. Il tatto e la sensazione del vino all'interno della bocca**

I diversi recettori sensoriali della bocca/La sensazione tattile della bocca/Le qualità della sensazione tattile della bocca

### **11. Le modalità gustative e la degustazione del vino**

I cinque gusti primari/La lingua come organo sensoriale/I recettori per il dolce, l'amaro e l'umami/Siate buoni con le vostre papille gustative

### **12. Creare la percezione del gusto**

Il gusto nel cervello/Il sistema gustativo e la deglutizione

### **13. L'olfatto retronasale. La forza nascosta nella degustazione del vino**

L'evoluzione dell'olfatto retronasale/Una breve storia dell'olfatto come senso doppio/L'importanza dell'olfatto retronasale per la degustazione del vino

### **14. L'olfatto retronasale. Che cosa ha di così speciale?**

Quali tipi di molecole sono presenti negli aromi retronasali del vino?/Confronto tra le sensibilità olfattive ortonasale e retronasale/Immagini olfattive retronasali

### **15. L'olfatto retronasale. La creazione del sapore multisensoriale del vino**

La corteccia olfattiva comincia a integrare l'olfatto con il gusto/Integrazione di stimoli congruenti a modalità incrociata provenienti dal vino/Risposte differenziali del cervello alla percezione retronasale rispetto a quella ortonasale/L'olfatto retronasale e le immagini del sapore

Parte terza

Come i sistemi cerebrali centrali creano il piacere del gusto del vino

### **16. La degustazione del vino, il sesso e l'età**

Il rilevamento degli odori con l'invecchiamento/La discriminazione olfattiva e la memoria con l'invecchiamento/Gli uomini rispetto alle donne/Implicazioni dell'età sulla degustazione del vino

### **17. Memoria e degustazione del vino**

I limiti della memoria nella discriminazione aromatica del vino/Imparare ad annusare/Memoria implicita e memoria esplicita: la loro rilevanza nella degustazione del vino

### **18. Il linguaggio della degustazione del vino**

Schemi e parole/Il linguaggio dei degustatori di vino

### **19. Il piacere. Il giudizio finale nella degustazione del vino**

Che cos'è il piacere?/Come il cervello crea il piacere/Struttura della molecola odorosa e piacevolezza

### **20. Applicazioni pratiche della neuroenologia al piacere della degustazione del vino**

Contenuto alcolico e piacevolezza/Prezzo e piacevolezza/Esperienza e degustazione del vino

### **Appendice**

Una lezione di degustazione con Jean-Claude Berrouet

Postfazione di *Gabriella Morini*

### **Bibliografia**

Indice dei nomi