

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 è 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 consci?/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