

Il cervello di Bacco

Indice

1. Perché questo progetto, di *Alice Lupi*
2. Introduzione, di *Alice Lupi*
 - 2.1. Parlar di vino
 - 2.2. La mente è più estesa del cielo
 - 2.3. Il piacere di degustare

Prima parte

Messa a fuoco

3. Cervello e sinapsi, di *Stefano Nardoni*
 - 3.1. Lobi del cervello
 - 3.2. Le sinapsi
4. Le neuroscienze, mettiamole a fuoco.
Intervista a Fabio Babiloni, di *Alice Lupi*
5. La poesia delle parole e il rigore delle molecole. Aspetti cognitivi della degustazione, di *Paolo Peira*
 - 5.1. A ciascuna molecola il suo vero nome
 - 5.2. Il vino è un progetto
 - 5.3. Olfattometria

Fisiologia

Vedere

6. Vista, di *Stefano Nardoni*
7. La teoria dei colori: la luce del vino, di *Andrea Posani*
 - 7.1. Il Disco di Newton
 - 7.2. Le neuroscienze e i colori del vino
8. Ipovedenti e degustazione. L'arte di sentire il vino senza vederlo, di *Silvia Parcianello*
 - 8.1. Cominciamo il viaggio
9. Ipovisione, vino e analisi sensoriale. Intervista a Silvia Micarelli, di *Orietta Bigiarini*

Sentire

10. Olfatto, di *Stefano Nardoni*
11. Quello che il naso può dirci. Genesi di un odore, di *Paolo Peira*
 - 11.1. Il soggetto degustatore
12. Allucinazioni olfattive, di *Giampaolo Zuliani*
 - 12.1. Fattori soggettivi
 - 12.2. Fattori oggettivi

12.3. Effetto leader

13. Il naso elettronico, estensione olfattiva. Intervista a Luigi Moio, di *Francesco Innocente*

14. Nella vita bisogna avere naso. Parola di (un giovane) alchimista profumiere. Intervista a Baldo Baldinini, di *Raffaella Melotti*

Gustare

15. Gusto, di *Stefano Nardoni*

16. Il Gusto a tutto tondo, di *Stefano Nardoni*

16.1. Alterazioni patologiche

17. Le regole del gusto: confini e nuove frontiere. Intervista a Luigi Odello, di *Andrea Posani*

18. Gustus: la sua polisemia e i suoi confini in una maggiore connotazione di sinestesia originaria. Intervista a Lorenzo Bianciardi, di *Orietta Bigiarini*

19. Il cibo, i sensi e la scienza, di *Cristina Tabacchi*

Seconda parte

Emozioni, memoria ed errori

20. L'universo emotivo e la nostra mappa mentale. Un viaggio nelle emozioni attraverso le neuroscienze cognitive. Intervista a Michela Balconi, di *Mariella Dubbini*

21. Emozioni tra poesia e vino. Intervista a Paolo Menon, di *Orietta Bigiarini*

22. Recuperare le informazioni: dalla memoria ai ricordi. Intervista a Silvia Battisti, di *Alice Lupi*

23. Effetto Madeleine: le dolci ricordanze in un calice, di *Antonio Mazzitelli e Alice Lupi*

23.1. I profumi dalle parole alle emozioni

23.2. Il potere degli odori

24. Giochi di specchi, di *Marzio Berrugi*

24.1. Preconcetti svianti

24.2. Il luogo e la luce

24.3. L'alcol e i tannini

24.4. Malesseri di stagione

24.5. Suggestioni che portano fuori strada

25. Il cervello umano tra errore, esperienza ed emozione. Intervista al professor Gaspare Galati, di *Francesco Innocente*

Terza parte

Marketing, studi e ricerche

26. Dagli stereotipi agli archetipi, il vino investigato dal neuromarketing. Il connettoma, il framing e le emozioni. Intervista a Mariano Diotto, di *Orietta Bigiarini*

27. Il marketing del vino. Come capire e approcciare il mercato e i consumatori per incrementare la conoscenza del vino. Intervista a Slawka G. Scarso, di *Daniele Acconci*

28. Le etichette sensoriali. Lo studio delle emozioni al servizio delle strategie di vendita, di *Enrico Zamboni*

29. Il neuromarketing svela l'appel del vino. Intervista a Giuliano Trenti, di *Cristina Baglioni*

30. La sala di degustazione e il marketing sensoriale: il sapore dell'atmosfera, di *Silvia Parcianello*

31. Parole al vino, vino alle parole. Intervista a Massimo Vedovelli, di *Lorenzo Boscherini*

32. Ricerca e creatività sempre più essenziali nella moderna comunicazione del vino. Intervista ad Andrea Ciceri, di *Emanuele Cenghiaro*
33. Effetto Michelangelo, l'arte e la tecnologia al servizio della neuroriabilitazione, di *Mariano Penza*
 - 33.1. Effetto Mozart
 - 33.2. Effetto Michelangelo
 - 33.3. Neuron a specchio
34. Molecole in equilibrio. Intervista a Enrico Dainese, di *Giuseppe Ialonardi*
35. Braccio robotico e naso artificiale, il futuro del sommelier è ormai segnato? di *Fabio Ciarla*

Articoli correlati:

Quale nesso c'è tra gli odori e il colore del vino? di *Paolo Peira (tratto da Il Sommelier 1/2021)*...

Neuromarketing e vino, una frontiera ancora da esplorare, di *Emanuele Cenghiaro (tratto da Il Sommelier 1/2021)*

In vino veritas: dalla macchina della verità alla *top edge technology* delle neuroscienze, di *Mariella Dubbini (tratto da Il Sommelier 1/2021)*

Dalle parole all'acquolina in bocca. Cosa succede al nostro cervello quando descriviamo un vino o un cibo? Ce lo spiega la neuropsicologa Laura Pirotta, di *Orietta Bigiarini (tratto da Il Sommelier 1/2021)*

Vino e nanotecnologia, ecco il futuro dei sommelier, di *Marco Barbetti (tratto da Il Sommelier 1/2021)*

Neuroscienza e degustazione del vino: il ruolo del degustatore tra tecnica ed etica, di *Antonio Mazzitelli (tratto da Il Sommelier 1/2021)*

I sensi, il linguaggio e la memoria, di *Giampaolo Zuliani (tratto da Il Sommelier 1/2021)*

Piacere, soddisfazione, sorpresa e allegria. Tu chiamale se vuoi...emozioni in bottiglia, di *Lara Loreti (tratto da Il Sommelier 1/2021)*