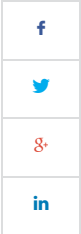




## Il senso per il sughero, gli effetti del sughero sul cervello



ALIMENTAZIONE di LORENZO BRENNNA

Oltre agli innegabili vantaggi ambientali e qualitativi, il tappo di sughero, rispetto al tappo a vite, genera reazioni positive nel nostro cervello.

Il **sughero è un materiale speciale**, frutto di milioni di anni di evoluzione della **quercia da sughero** e dotato di caratteristiche uniche. La sua influenza è così grande che basta evocarlo mentalmente, sentirne il rumore o credere di stare bevendo una bottiglia chiusa con tappo di sughero, da avere effetti concreti sul nostro cervello e mutare le nostre percezioni. È quanto emerso da uno studio commissionato da **Apcor**, l'associazione portoghese che riunisce i produttori di sughero, al **Centro di Ricerca di Neuromarketing "Behavior and Brain LabIULM"** dell'**università Iulm** di Milano.

Presentato da



Temi dell'articolo

foreste Portogallo  
riforestazione sughero vino



Apcor promuove da anni campagne a favore del sughero come l'unico materiale 100 per cento naturale che permette di conservare al meglio il vino di qualità. Grazie alla sua flessibilità, impermeabilità, resistenza e capacità di gestire la micro-ossigenazione, il sughero assicura inoltre la corretta maturazione del vino e ne preserva l'essenza e lo charme © Pablo Blazquez Dominguez/Getty Images

Images

## Il ruolo della mente nelle percezioni

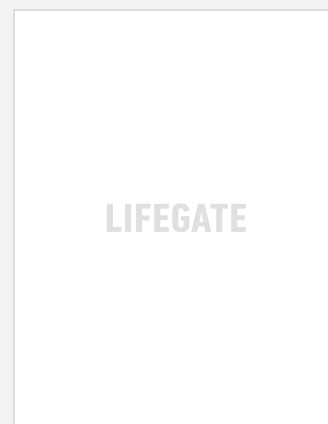
L'obiettivo dello studio era quello di analizzare come cambia la percezione del vino partendo dalle due diverse tipologie di chiusura, tappo in sughero e tappo a vite in alluminio. Già il filosofo Immanuel Kant sosteneva che la realtà non modella la nostra mente su di sé, ma è la mente che modella la realtà attraverso le forme tramite cui la percepisce. È infatti ormai dimostrato, seppure ancora largamente sconosciuto, il **legame tra corpo e mente** e la capacità di quest'ultima di influenzare le nostre percezioni.

## L'importanza delle aspettative

I ricercatori del Behavior and Brain LabIULM hanno cercato, tramite diversi test, di valutare l'impatto percettivo determinato dall'apertura di una bottiglia con tappo di sughero, a confronto con lo stesso impatto generato dall'apertura di una bottiglia con tappo a vite, per analizzare in che modo condizioni esterne all'effettivo sapore del vino possano contribuire a modificarne la percezione. Lo studio ha confermato che le aspettative, attraverso l'**attivazione di specifiche aree del cervello** che permettono la decodifica cosciente dei sapori, possono influenzare la percezione gustativa.

### Leggi anche:

- **Lavorare con lentezza, la magia della quercia da sughero**



LifeGate

- **Foreste di sughero, preziose per natura**
- **Dalla quercia alla bottiglia, i segreti del successo del tappo di sughero**

### Come si è svolto lo studio

L'esperimento è stato condotto su un campione composto da 32 persone di diverse fasce di età, titolo di studio, professione, reddito e abitudini di consumo di vino, che sono state sottoposte a **test uditivi, visivi e di assaggio**. I ricercatori sono stati in grado di registrare le reazioni dei soggetti tramite sofisticate apparecchiature, attraverso l'encefalogramma (Eeg) hanno stimato l'attivazione cognitiva, l'attenzione visiva tramite un oculometro e l'indice di attivazione fisiologica ed emotiva attraverso la misurazione della micro-sudorazione della pelle.



Ogni tappo di sughero monopezzo assorbe durante la sua vita circa 112 grammi

di CO2 © Pablo Blazquez Dominguez/Getty Images

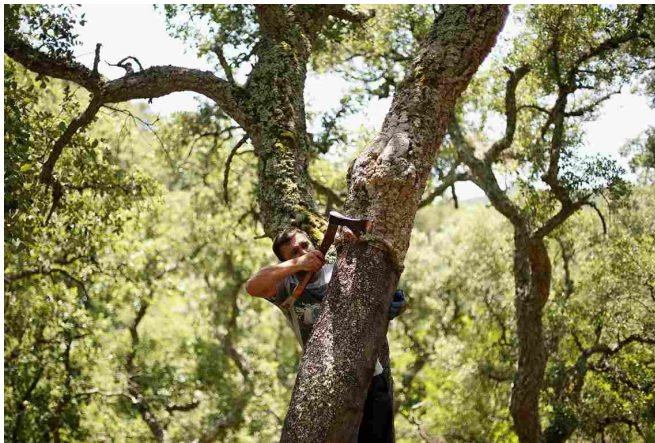
### Il sughero vince sempre

Quel che è emerso in maniera chiara è che il tappo di sughero genera sempre sensazioni positive superiori rispetto al tappo a vite. La preferenza accordata al tappo di sughero, hanno spiegato i ricercatori, può essere spiegata poiché questo tipo di tappatura rimanda a un rituale e viene **associato a un maggior prestigio del vino**, anche senza averlo assaggiato. Lo studio ha inoltre dimostrato l'accuratezza delle indagini neuroscientifiche, in grado di analizzare reazioni autentiche e di offrire un quadro dettagliato dei comportamenti di consumo.

### Sughero, ritorno al futuro

Il tappo di sughero affonda le sue radici nell'antichità e, nonostante l'arrivo sul mercato di tappi realizzati con materiali artificiali, continua ad essere ritenuto la migliore tappatura per i vini di qualità ed è destinato a diffondersi ulteriormente, a

dispetto delle sfavorevoli condizioni ambientali. “Il sughero oggi non è minacciato da altri materiali come alluminio o plastica, bensì dalla scarsità di sughero – ha spiegato Carlos Veloso dos Santos, direttore di **Amorim Cork Italia**, azienda produttrice di tappi di sughero associata ad **Apcor**. – La quasi totalità del sughero proviene dalle foreste spontanee, il cui futuro è però a rischio. I **cambiamenti climatici** stanno infatti rendendo sempre più torrido il clima del sud dell’Europa e aumentando la desertificazione”. Per arginare questo problema e soddisfare la crescente domanda di sughero, **Amorim** ha acquistato circa 11 mila ettari di terreno in Portogallo per avviare una grande piantagione di querce da sughero. Si stima che entro i prossimi dieci anni la **produzione di sughero portoghese aumenterà del 30 per cento** grazie alle opere di riforestazione.



Considerato il valore eco sistemico e il supporto nella lotta ai cambiamenti climatici delle foreste di querce da sughero, l’Unione europea ha stanziato finanziamenti per chi pianta sugherete © Pablo Blazquez Dominguez/Getty

Images

### Un tesoro autoctono

Per migliorare questo obiettivo è però necessario intensificare gli sforzi e puntare sulle specie autoctone, ha affermato Carlos Veloso dos Santos, che abbiamo incontrato in occasione di una visita guidata della cantina Monte Zovo di Caprino Veronese. “La quercia da sughero, **prezioso hotspot di biodiversità**, necessita di poca acqua. L’obiettivo del Portogallo è aumentare la superficie nazionale coperta da sugherete – ha detto il direttore di **Amorim Cork Italia**. – Dovrà però convincere gli imprenditori, la quercia da sughero ha infatti tempi lunghi, occorrono 25 anni affinché diventi adulta. È stata però sperimentata una tecnica di irrigazione goccia a goccia che riduce notevolmente il processo di maturazione portandolo ad otto anni”. Il sughero è l’unico materiale 100 per cento naturale che permette di conservare al meglio il vino, nel corso dei

secoli è cambiato e si è evoluto perché, come ha ricordato dos Santos, "si tratta di un prodotto vivo", e solo ciò che muta si conserva per sempre.



Se hai a cuore uno stile di vita naturale, attiva ora l'energia pulita di LifeGate per la tua casa. È certamente in armonia con le scelte quotidiane di chi ha a cuore l'ambiente e la salute, sua e dell'intero pianeta. Scegli adesso per la tua casa energia 100% rinnovabile, 100% made in Italy. Risparmia attivandola facilmente online, clicca qui.



Presentato da **APCOR Cultura, Natura, Futuro**



Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità. Se vuoi saperne di più clicca qui.  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

**Accetto**