

Musik påverkar upplevelsen av vin!

Rudolf Sillén, Naturvinsakademien.

Vad påverkar vinupplevelsen?

Den individuella upplevelsen av ett vin beror av många faktorer, här är några utan inbördes ordning:

- Flaskans design
- Etiketten
- Årtalet
- Producenten
- Druvan
- Typ av vin
- Priset
- Vinets färg, smak, aromer och struktur
- Alkoholhalt, syra, socker, kemikalier
- Typ av jäst
- Vinets temperatur
- Recensioner
- Sammanhanget när vinet konsumeras
- Sinnesstämningen
- Kombination med mat

Många håller säkert med om att ovanstående faktorer har en inverkan. Men det finns andra mer speciella faktorer som kanske kan påverka vinets smaker och aromer. Biodynamiker påstår att även månen och planeternas konstellationer påverkar vinupplevelsen. Vissa dagar smakar vinet som bäst. På internet kan man ladda ner en applikation som heter "When wine tastes best" vilken baseras på den s.k. månkalendern. Detta kan tyckas vara "hokus pokus" men seriösa tester tycks indikera att det kan finnas en viss substans i påståendet. Den som söker en vetenskaplig förståelse kan kanske finna orsakssamband i gravitationens variationer orsakade av månen och planeternas positioner i förhållande till jorden och påverkan av de delar av hjärnans neuronät som tolkar smak och aromer?

Kan musik påverka smak och arom?

Musik är en annan faktor som börjat uppmärksammas i vinsammanhang. Musik är en direkt påverkan av hjärnans komplexa neuronät och synaptiska kopplingar till minnen och hur vi upplever impulser från våra sinnen. Musik kan göra oss alltifrån glada och uppsluppna till att bli allvarliga och nedstämda. Sinnesstämning är ju en av faktorerna som påverkar vinupplevelsen så det kanske egentligen är ganska klart att musik kan påverka både i positiv och negativ riktning. Luktsinnet är otroligt känsligt. Vi lär kunna urskilja ca 10.000 olika dofter. Luktsinnet är egentligen en "molekyldetektor". För att kunna känna en viss lukt fodras av receptorerna i näshålan passar mot de gasmolekyler som kan detekteras. Koldioxid och

metan är exempel på gaser som är helt luktlösa eftersom deras molekyl nyckar inte passar i receptorernas lås. Luktsinnet är kopplat till vårt känslosinne och inte till det verbala sinnet. Det är därför vi kan känna igen en lukt men har kanske svårt att sätta ord på lukten. Det är även svårt att framkalla en lukt genom att tänka på den. Musik kan påverka våra känslor och våra sinnen. Mekanismen antages vara att musik förbereder luktsinnet så vi får en kraftigare stimuli t.ex. av en viss arom när vi provar ett vin än om sinnet inte varit förberett. Fenomenet kallas ”priming”.

Praktiska försök.

Vid Heriot Watt Universitet i Skottland har Adrian North, professor i psykologi, forskat om musik och dess inflytande på upplevelsen av vin. Ett av de första försöken med att se hur musik kan påverka var att i ett varuhus med vinförsäljning spela olika musik. Under två veckor spelades, på låg volym, i varuhusets högtalare ena dagen typisk Fransk musik och den andra typisk Tysk. Hypotesen var att musiken skulle kunna medföra en ”priming” så att kunderna valde viner som omedvetet associerade till musiken. Resultat visade en tydlig tendens. Under dagarna med Fransk musik såldes fem gånger fler franska viner än tyska. Under dagarna med Tysk musik såldes dubbelt så mycket tyska viner som franska.

Nästa steg var att se om olika musikstycken kunde påverka upplevelsen av ett vin i en viss riktning. I en mindre studie fick ett antal försökspersoner kategorisera olika musikstycken som beskrivas med ett antal attribut som brukar användas för att beskriva vin. Studien resulterade att man valde nedanstående musikstycken som typiska:

<u>Attribut</u>	<u>Musikstycke</u>
Kraftfull och tung	Carmina Burana - Orff
Subtil och raffinerad	Waltz of the Flowers (Nötknäpparen)
Frisk och vederkvickande	Just Can't Get Enough – Nouvelle Vague
Fyllig och dämpad	Slow Breakdown – Michel Brook

250 personer rekryterades för att vara med i studien. De indelades i 10 grupper och fick var sitt glas av rött vin (Cabernet Sauvignon) och vitt vin (Chardonnay). Försökspersonerna fick sedan gå in i fem olika rum där de olika musikstyckena spelades och ombads att beskriva upplevelsen av vinet med de fyra attributen som motsvarade respektive musikstycke. I ett av rummen spelades ingen musik. I den sensoriska försöksplanen ingick både män och kvinnor.

Resultatet visade tydligt att musiken påverkade vinupplevelsen. Det vita vinet upplevdes 32 % mer kraftfullt och tungt när Carmina Burana spelades och 40 % friskare när Just Can't Get Enough spelades. Det röda vinet upplevdes 60 % kraftfullare när Carmina Burana spelades och 25 % fylligare när Slow Breakdown spelades. Slutsatsen var att musikvalet påverkade försökspersonerna i den riktning som man avsåg och att man inte kunde finna några skillnaden mellan kvinnor och män. ”Priming” av vårt luktsinne med lämplig musik är alltså en effektiv metod för att påverka smak och arom av ett vin.

Kombinera musik med våra naturviner!

På Spotify kan man hitta nedanstående musikstycken. Prova tillsammans med några vänner först utan och sedan med musiken. Här är några förslag:

<u>Vin (besök naturvin.se för info)</u>	<u>Typ av vin</u>	<u>Förslag till förstärkningsmusik</u>
• Blanquette de Limoux	Mousserande	Für Elise – Beethoven
• Côte Chalonnaise	Rött –Pinot Noir	Liebestraum – Franz Liszt
• Ariddu	Vitt -Grillo	Connie´s Wedding
• Respiro	Rött – Nero d´Avola	Speak Softly Love
• Alesago	Rött –Rioja	Carmen suite no 2 - Habanera

Referenser:

Areni, C. S. and Kim, D. (1993). The influence of background music on shopping behavior: classical versus top-forty music in a wine store. *Advances in Consumer Research*, 20, 336-340.

North, A. C., Hargreaves, D. J., and McKendrick, J. (1997). In-store music affects product choice. *Nature*, 390, 132.