

# KAN MUSIK PÅVERKA UPPLEVELSEN AV VIN GENOM KOGNITIV PRIMING?

RUDOLF SILLÉN, NATURVINSAKADEMIEN.



Vad påverkar vinupplevelsen?

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

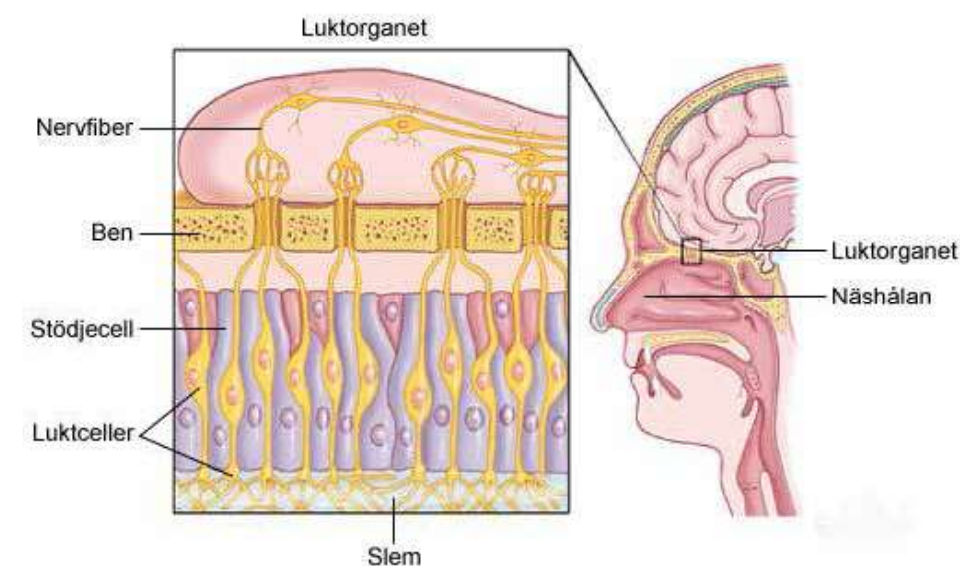
>>>

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 på hur ett och samma vin upplevs. Men det finns andra mer speciella faktorer som kanske kan påverka vinets smaker och aromer. Biodynamiker påstår att 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. En mer seriös metod baserad på kognitiv psykologi för att påverka upplevelsen av ett vin är att förbereda luktsinnet med musik genom s.k. "priming".

#### **HUR KAN MUSIK PÅVERKA UPPLEVELSEN AV VIN?**

Musik är en påverkansfaktor som börjat uppmärksammas i vinsammanhang. Musik är en direkt påverkan av hjärnans komplexa nervnät och synaptiska kopplingar till associationer och hur vi upplever impulser från våra sinnen. Musik kan göra oss alltifrån euforiska, glada och uppsluppna till att bli allvarliga, vemodiga och nedstämda. Musik kan delas in i tre grundläggande komponenter; rytm, me-



lodi och harmoni. Rytm är tempot eller hastigheten i musiken. Melodi är serier av toner som bildar harmoniska mönster. Harmoni kan sägas bestå av en serie välklingande toner. Det anses att rytmen påverkar kroppen fysiologiskt medan melodin och harmonin påverkar känslorna. Känslor är ursprungliga, elementära delar av känslolivet och om det skall bli en koppling mellan musik och dofter är troligen musikstyckets melodi och harmoni viktigare än dess rytm. Musik påverkar våra känslor som har sitt säte i det limbiska system där även dofter behandlas. En koppling mellan musik och upplevelsen av en doft är därför en rimlig hypotes.

När vi doftar på ett vin når lättflyktiga aromer, i form av doftmolekyler, övre delen av näshålan där de mottas av receptorer i två kvadrantcentimeter stora områden. Signalerna överförs till luktbulben där de bearbetas och skickas till amygdala-

området i det limbiska systemet som är en del av det centrala nervsystemet. Det limbiska systemet anses som hjärnans känslocentrum. Det är primitivare än de områden där syn- och hörselsignaler bearbetas. Luktsinnet är därför mer direkt och snabbare än de andra sinnen. 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 "molekylnycklar" 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. Prova!

Musik kan påverka våra känslor och våra sinnen på ett liknande sätt som dofter via det limbiska syste-

>>>

met. Hypotesen att musik kan ha en förstärkande effekt på aromerna av ett vin verkar därför trolig.

### KOGNITIV "PRIMING" FÖRBEREDER LUKTSINNET MED MUSIK.

Priming har sin bas i kognitiv psykologi som relaterar till associativa minnen. Det är en omedveten process där stimuli av ett sinne (t.ex. hörsel/musik) kan påverka upplevelsen från ett annat sinne (t.ex. luktsinnet) på ett positivt eller negativt sätt. I sjukhusmiljö uppmärksammades detta av Florence Nightingale. Under Krimkriget använde hon musik i tron på dess läkande effekt på soldaterna. Hon noterade olika effekter beroende på vilken musik som spelades. Hon menade att lugn musik som påminde om vindens susande hade en positiv inverkan på den läkande processen. I USA startades 1926 "National Association for Music in Hospitals" som förespråkade användning av musik som del i behandlingen genom dess primingeffekt.

Hur kan man då använda kognitiv priming för att öka upplevelsen av vin? Tekniken är att lyssna på ett lämpligt musikstycke som, vad gäller melodi och harmoni, är i samklang med det vin man skall prova. Om man skall prova ett Riojavin kanske ledmotivet ur operan Carmen kan vara lämplig att starta några minuter innan det är dags att lyfta vinglasen och dofta. Genom att lyssna på ett musikstycke innan man provar ett vin förbereds luktsinnet vilket kan medföra en kraftigare stimuli av en viss vinarom än

om sinnet inte varit förberett. Priming lär även förkorta reaktionstiden.

### 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 dagen 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 ansågs framhäva ett antal attribut som brukar användas för att beskriva vin. Studien resulterade i att man valde nedanstående musikstycken som typiska:

Attribut som skall framhävas	Lämpligt musikstycke
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 skillnader 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.

### **PROVA SJÄLV MED ATT KOMBINERA MUSIK OCH VIN.**

Varför inte prova primingtekniken tillsammans med några vänner? Berätta inte vad provningen går ut på. Börja med att prova t.ex. 3 olika viner utan musik. Efter en paus prova samma viner men låt deltagarna tro att det är nya viner. Gör nu provningarna med musik. Spela ett passande musikstycke några minuter innan och när ni smakar

på vinet. Musiken skall helst vara instrumental så att man inte påverkas av sångtexter. Lämplig musik kan man hitta och spela gratis via [spotify.com](https://www.spotify.com). Experimentera och ha trevligt! Några av författarens grundtips till musikstycken för olika typer av naturviner:

#### **CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VINER:**

- Oboe Quartet in F-Major, Mozart
- Symphony No.4 in A-Major. Op 90, Mendelsson
- Förslag: Eclipsia Extra Brut Champagne, Crémant de Bourgogne (Nr 77508-01).

#### **VITA VINER:**

- La Campanella in G-Sharp Minor, Liszt.
- Liebestraum No.3 in A-Flat Major, Liszt.
- Connie's Wedding, Nino Rota
- Förslag: Limoux Blanc Millesime (Nr 79795-01), Civitas (Nr 74213-01), Ariddu (Nr 74653-01).

#### **LÄTTA RÖDA VINER OCH ROSÉ:**

- La vie en Rose, Édith Piaf (till en fransk Pinor Noir)
- Förslag: Côte Chalonnaise (Nr 71721-01), Château de Brau Cabardès Rosé (Nr 76103-01).

#### **RÖDA VINER:**

- Carmen Act2: Toreador Song, Bizet (perfekt till en Rioja)
- Speak Softly Love, The film Score Orchestra (till ett kraftigt rött från Sicilien)
- O Sole Mio, André Rieu (till en Italiensk Tempranillo)
- Förslag: Alesago Crianza Rioja (Nr 71898-01), Respiro (Nr 73392-01), Coste di Moro (Nr 78536-01).

#### **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.
- Nobelpriset för kartläggning av luktsinnet. Linda Buck och Richard Axel. *Läkertidningen* 2004;101:3228-9