



**IX Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
& VII Salão de Extensão**

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



**PERCEPÇÕES SENSORIAIS DE VINHOS E SUA RELAÇÃO COM AS MEMÓRIAS
EMOCIONAIS E OLFATIVAS**

Lamara Santos Alano da Silva^a, Fernanda Rodrigues Spinielli^{b*}

a) Curso de Psicologia, Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS.

***Dra. Fernanda Rodrigues Spinelli:**

*Lamara Santos Alano da Silva,
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366.
Caxias do Sul – RS. CEP: 95020-472.
E-mail: lamara.alano@hotmail.com

Palavras-chave:

Vinho. Complexidade. Sentidos. Aromas.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: Pessoas de diferentes culturas ou regiões geográficas demonstram distantes preferências em termos de padrões de consumo de alimentos e bebidas. (RODRIGUES; PARR, 2018). Devido às mudanças socioeconômicas, assim como a outros fatores, a demanda e o interesse por bebidas alcoólicas têm demonstrado um aumento exponencial recentemente. Entre as várias bebidas alcoólicas, a preferência do consumidor por vinho tem se destacado, um dos fatores é associado à sua certa complexidade. Diversos estudos com consumidores, sobre gosto, emoção, contexto e fatores extrínsecos foram realizados para entender essa preferência ou percepção. (YANG; LEE, 2020). Partindo desta perspectiva, o objetivo do presente estudo é explorar a relação da análise descritiva olfativa por especialistas na degustação de vinhos com a evocação de memórias emocionais e olfativas. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para a realização desta revisão bibliográfica foram utilizados artigos de referência já publicados, dos últimos 10 anos, de revistas conceituadas na área de pesquisa. O refinamento de pesquisa constituiu-se pela busca de descritores chaves, incluindo os termos: vinho; memória e vinho; memória olfativa; memória emocional. No total, foram analisados 7 produções **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Segundo a lei nacional vigente (BRASIL, 1988), o vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. Ao ser degustado ele, automaticamente, estimula que os sentidos do corpo humano sejam utilizados, entre eles o olfato, sentido analisado no presente estudo. Para compreender a complexidade sobre a percepção sensorial desta bebida na análise descritiva, surgiu uma abordagem estruturada para a identificação e

descrição dos aromas. Eles são divididos em grupos que são definidos como primários (provenientes da uva), secundários (advindos das técnicas de vinificação e amadurecimento) e os terciários (formados no processo de envelhecimento do vinho). Assim, surgem os conceitos de descrever aromas como: notas de levedura, herbáceos, florais, de mel, de petróleo, entre outros. (WSET, 2016). Ao pensar como são associados tais aromas, alguns estudos da psicologia fornecem dados que visam elucidar os processos cognitivos implicados na experiência sensorial e emocional do vinho. (PARR; WHITE; HEATHERBELL, 2004). O aprendizado e a percepção olfativa possibilitam a identificação de odores, discriminando-os e os memorizando, sendo também de grande importância na seleção alimentar. Além disso, podem modificar os estados afetivos, visto que são vinculadas as experiências individuais e possuem um grande potencial emocional. Isso ocorre, pois o aroma é encaminhado diretamente para o sistema límbico, região do cérebro associada principalmente a memória e aos processos emocionais. Consequentemente, especialistas em vinhos que treinam diariamente podem adquirir melhor sensibilidade olfativa, assim, as capacidades de imagens mentais olfativas se desenvolvem com a prática. (SAIVE; ROYET; PLAILLY, 2014). Para além dos termos técnicos no mundo do vinho, expressões como “sinto o cheiro da lareira de minha casa na infância” são utilizadas porque os significados pessoais são construídos a partir dessas experiências e de como elas são vividas. (ASSUMPCÃO JR.; ADAMO, 2007). Ainda, essa associação dos aromas dos vinhos relacionados aos termos mencionados acima, ocorre, pois os odores são essenciais para a lembrança de lugares e auxiliam na evocação de memórias episódicas emocionais, possibilitando a identificação de diversos aromas em cada rótulo de vinho. (SULLIVAN; WILSON; RAVEL; MOULY, 2015). **CONCLUSÃO:** Diversos fatores, intrínsecos e extrínsecos, influenciam na percepção olfativa e gustativa dos vinhos. As memórias de infância, que variam de acordo com os costumes de cada pessoa e família são uma das principais influências. Portanto, ao degustar vinhos é possível evocar diversas memórias que remetem a emoções positivas ou negativas, além de proporcionar a compreensão da experiência do sabor do vinho. Ressalta-se a importância de estudos adicionais que aprofundem a relação de memórias com os demais sentidos utilizados na apreciação da bebida.

REFERÊNCIAS

ASSUMPÇÃO JR., Francisco B.; ADAMO, Samanta. Reconhecimento olfativo nos transtornos invasivos do desenvolvimento. **Arquivos de Neuro-Psiquiatria [online]**, v. 65, n. 4, p. 1200-1205, 2007. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0004-282X2007000700021>>. Acesso em: 8 ago. 2021. <https://doi.org/10.1590/S0004-282X2007000700021>.

BRASIL (1988). LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. **Disponível (online)** http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/1980-1988/L7678.htm

PARR, Wendy V; WHITE, K. Geoffrey; HEATHERBELL, David A. Exploring the nature of wine expertise: what underlies wine experts' olfactory recognition memory advantage? **Food Quality and Preference**, 15 (5): 411-420, 2004. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/223724614_Exploring_the_nature_of_wine_expertise_What_underlies_wine_experts'_olfactory_recognition_memory_advantage> Acesso em: 10 ago. 2021. DOI:10.1016/j.foodqual.2003.07.002

ROBINSON, Jancis. Compreendendo o vinho: explicando o estilo e a qualidade. **Qualificação de nível 3 em vinhos WSET**, 2016.

RODRIGUES, Heber; PARR, Wendy V. Contribution of cross-cultural studies to understanding wine appreciation: A review. **Food Res Int.**, Jan. 115: 251-258, 2019. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30599939/https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnbeh.2014.00358/full>> Acesso em: 10 ago. 2021.

SAIVE, Anne-Lise; ROYET, Jean-Pierre; PLAILLY, Jane. A review on the neural bases of episodic odor memory: from laboratory-based to autobiographical approaches. **Front Behav Neurosci.** Jul 7;8:240, 2014. Disponível em: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4083449/>> Acesso em: 10 ago. 2021. doi: 10.3389/fnbeh.2014.00240

SULLIVAN, Regina M.; WILSON, Donald A.; RAVEL, Nadine.; MOULY, Anne-Marie. Olfactory memory networks: from emotional learning to social behaviors. **Front Behav Neurosci.**, 9:36, 2015. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25741259/>> Acesso em 8 ago. 2021. doi: 10.3389/fnbeh.2015.00036.

YANG, Jiyun; LEE, Jeehyun. Current Research Related to Wine Sensory Perception Since 2010. **Beverages**, v. 6 (3), 47, 2020. Disponível em: <<https://www.mdpi.com/2306-5710/6/3/47>> Acesso em 10 ago. 2021.