

Le vin se goûte avec le cerveau

Le cerveau du sommelier réagit de manière différente de celui des autres êtres humains lors de la dégustation du vin, démontre une étude scientifique, la première du genre au monde, conduite à Rome...

Sept sommeliers, tous des hommes ayant sensiblement le même âge, et sept autres hommes de la même génération mais non versés dans l'art du vin ont participé à cette recherche effectuée à l'aide de la résonance magnétique fonctionnelle. Les résultats ont permis de démontrer que le cerveau des sommeliers utilisait ses deux hémisphères lors de la dégustation des vins, et celui des autres hommes seulement l'hémisphère droit... (suite de l'article en lien)

Source: Yahoo! Actualités - AFP

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le dimanche 1 juin 2003

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/3149-vin-se-goute-cerveau.html>