

(S-959/18)

PROYECTO DE DECLARACION

El Senado de la Nación

DECLARA

Su beneplácito por la realización del fórum internacional Brain & Wine Primer Congreso Internacional de Neurociencia del Vino realizado el 12 de marzo en Barcelona.

Roberto G. Basualdo.-

FUNDAMENTOS

Señora Presidente:

El día 12 de marzo se llevó a cabo en Barcelona España el primer fórum internacional de neurociencia enológica Brain & Wine, el cual congregó a expertos mundiales tanto del vino como de la neurociencia.

Dicho evento fue promovido por especialistas en neurociencia y sumeliers como el neurocientífico Qian Janice Wang y Charles Spence (Universidad de Oxford), el filósofo Barry Smith (Universidad de Londres), el sumiller Ferran Centelles (de la fundación Bullifundation), Daniel Low de la Fundación INECO de Argentina, y Bruno Mesz de la Universidad de Tres de Febrero de Argentina, con el fin de romper con muchos de los tópicos del vino. Y auspiciado por Bodegas y Viñedos Codorníu Raventós (empresa familiar líder más antigua de España que data de 1551).

Algunos de los interrogantes que encontraran respuesta en este evento que se da por primera vez y que congregará a neurocientíficos, enólogos, filósofos, musicólogos y sumilleres de primera línea internacional son:

¿Qué significa que un vino sea mejor que otro?, ¿Qué hace que un juez de vino sea bueno?, ¿Qué sucede en el cerebro cuando integramos el color con el sabor de un vino?, ¿Cómo puede influir el arte y la tecnología en la degustación? y ¿Cuáles son los mitos poco conocidos en el mundo del vino?

Quienes asistieron a este fórum tuvieron la oportunidad de participar de charlas, simposios, degustaciones, instalaciones interactivas de

tecnología, música y vino, y experimentos con el vino, con el fin de explicar la estrecha relación que existe entre el vino y los sentidos cerebrales.

Este fue un evento innovador y visionario en el mundo de la enología. Ya que se pudo comprobar la influencia de la ciencia en el placer que guarda una copa de vino y el descorche de una botella. Como también se repasó qué prácticas pueden cambiar en las competencias del vino para hacerlas más científicas.

“Los asistentes a este evento inédito participaron en diferentes instalaciones artísticas desarrolladas para reflexionar sobre las nuevas tendencias en la percepción del vino y el consumo. Hubo copas de vino con sensores que detectan el sorbo y generan vibraciones y sonidos, o mesas diseñadas para crear una experiencia única junto con el vino a través de los sentidos. Estos son sólo algunos de los ejemplos que se encontraron los asistentes”. Según datos suministrados por el sitio oficial del fórum.

Los máximos expertos de este rubro pusieron toda su experiencia en este encuentro con el fin de que se convirtiera en un referente internacional.

Por todo lo expuesto solicito a mis pares me acompañen en el presente proyecto de declaración.

Roberto G. Basualdo.-

DIRECCION GENERAL DE PUBLICACIONES