

THE FIVE BEER SENSES

Touching with your mouth

Your sense of touch is much more than just the reaction to physical pressure. You also experience cold and warmth, balance and acceleration, pain and even hunger and thirst through your sense of touch.

Sensitivity varies according to where it is felt on the body – the experience of touch is felt much stronger on the fingertips, lips and tongue than elsewhere.

In the mouth, apart from the usual sense of touch you also have the trigeminal sense. This is the feeling of irritation caused by fizzy drinks, strong tastes such as chilli, the warmth of alcohol or the cooling of peppermint.



Ahh! – a refreshing beer

A chilled bottle, the sharp hiss as it is opened, the golden colour, the lively bubbles on their way to the surface and the thick creamy head. The sweet, sour and bitter tastes mixed with countless aromas.

Drinking a beer is no simple task for your brain. Tasting a beer challenges and activates all your senses.

Exhibitionconcept and design:
Madeleines Madlaboratorium: www.madeleines.dk
Mick Rose og Lene Sørensen Rose: www.lenesoerensenrose.dk
In cooperation with the Carlsberg

Carlsberg
Group



The five beer senses

Our five senses are constantly bombarded with impressions from the world around us. Physical sensations bring touch to our skin, electromagnetic waves bring images to our eyes, and vibrations in the air recreate sounds in our ears. Chemicals trigger responses that we interpret as tasting or smelling something.

All these impressions are carried by the nervous pathways and will be interpreted in the brain. The impressions are put together in the brain as a full picture of what we are experiencing. Is it something we have experienced before? Do we like it... or not?

We were taught in school that we have five senses. In fact, scientists are finding new senses all the time – such as the unconscious awareness of our own bodies.

We have many senses available to help us enjoy a beer, but here we will focus on just:

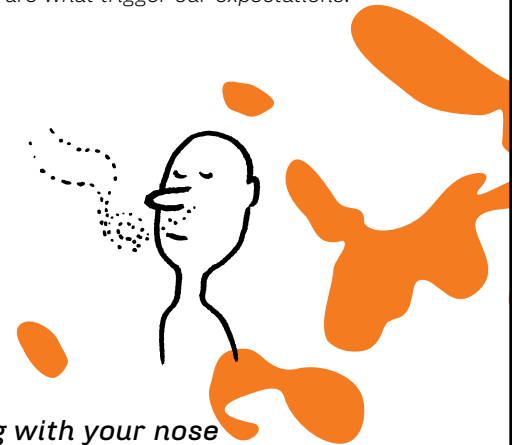


Hearing
Sight
Smell
Taste
Touch



Seeing is believing

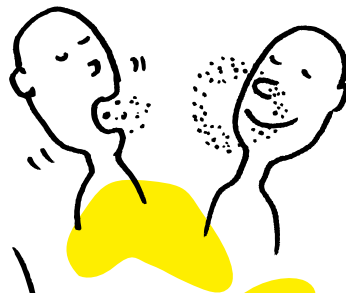
Sight is our most important sense. When you think about drinking a beer, you look first at the bottle and then the label. Then you 'de-code' the beer by looking at its colour and clarity, the head and the liveliness of the bubbles. And these impressions are what trigger our expectations.



Remembering with your nose

Our sense of smell is our most poetic sense. Smells travel up the nervous pathways straight in to the brain's most primitive area - the limbic system, where our memories are stored. That's why we describe smells we can't recognise as "that reminds me of...".

Smelling a beer before you drink it can be just as much of a sensory adventure as tasting it.



Taste is something that grows on you

You can educate and develop your taste buds throughout your life. Your tongue can recognise five basic tastes: Sweet, sour, salt, bitter and umami. The tongue can help discover beer's sourness, sweetness, bitterness, and occasionally a mineral or salty taste. Sweetness is tasted on the tip of the tongue and bitterness at the back. Beer's bitterness means a lot for the taste - that's why beer should always be swallowed and not spat out as wine tasters do.

Tasting with your nose and mouth

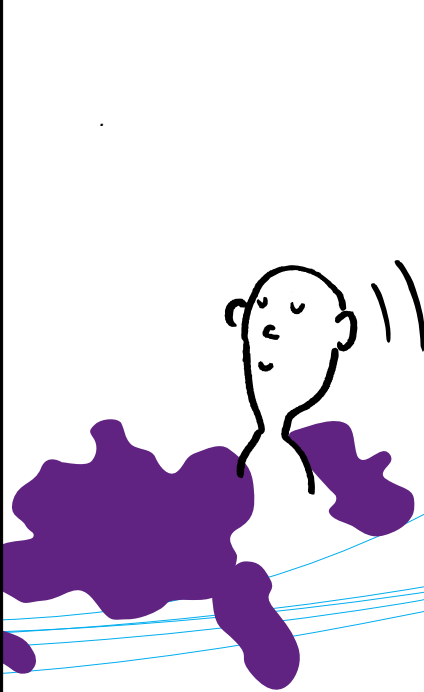
All the nuances we smelled earlier through the nose are now recognised as the beer's aroma on top of the taste. The aroma is the small particles that are released on the tongue when the beer is drunk. They go from the mouth and up through the olfactory tract and through the 'backdoor' to the nose.

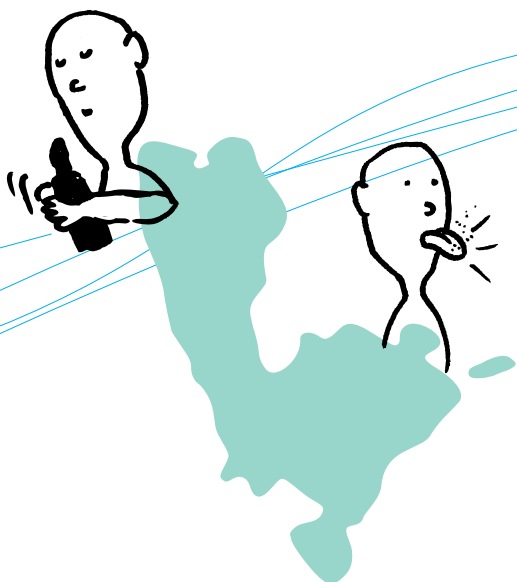
To experience a beer's aroma take a mouthful of beer and swirl it around, but don't swallow. As the beer is warmed in the mouth, the aromas are released making each one easier to recognise.

Drinking with your ears

Few of us connect drinking with our sense of hearing, and yet what you hear is an important part of the experience. Just think about the sound of the carbon dioxide bubbles popping, the rustle of the head as it settles, or the gulp as we swallow a mouthful. These are all an integrate part of the collected experience of drinking a beer.

In fact, sound means so much for some companies that they have patented the noise their drink makes when the cap comes off





DE FEM ØL-SANSER

Følesansen sidder også i munden

Følesansen er i dag defineret af flere forskellige sanser. Den gængse som sidder under huden og påvirkes af tryk. Men det er også igennem følesansen at vi opfatter kulde og varme, balance og acceleration, smerte og endda følelsen af sult og tørst.

Føle kan vi med hele kroppen, men følsomheden er meget forskellig fra sted til sted, f.eks. opleves påvirkninger af fingerspidser, læber og tunge meget stærkere end andre steder på kroppen.

I mundhulen finder vi, ud over den almindelige følesans, også den trigeminale sans. Det er følelsen af irritation fra f.eks. boblende kulsyre, noget stærkt som f.eks. chili, noget 'varmt' som alkohol eller 'køligt' som pebermynte.



Åhh – at drikke en øl...

En dugvåd flaske, det kvikke hvæs af den første kulsyre der undslipper sit fængsel, den gyldne farve, de letsindige bobler på vej mod overfladen og det fede skum. Eller den søde, sure, bitre smag der blander sig med et utal af aromanuancer.

Det at drikke en øl er ingen simpel foreteelse, der skal tages med for megen lethed. En øl skal opleves med alle sanserne.

Udstillingskoncept og design:
Madeleines Madlaboratorium: www.madeleines.dk
Mick Rose og Lene Sørensen Rose: www.lenesoerensenrose.dk
i samarbejde med Carlsberg



De fem øl sanser

At sanse handler om at modtage de indtryk som omverdenen konstant tilbyder os. Det kan være fysiske indtryk som noget vi mærker mod huden. Det kan være elektromagnetiske bølger som gør at vores øjne kan se, eller vibrationer i luften som skaber lyd i øret. Det kan også være kemiske indtryk, som f.eks. at smage eller dufte til noget.

Alle disse indtryk skal igennem nervebanerne for at kunne behandles og senere fortolkes i hjernen. I hjernen skabes det samlede sanseindtryk, som er et fuldt billede af hvad vi er i gang med at opleve. Er det noget vi har oplevet før og hvis ja, er det noget vi kan lide...eller ej.

Vi har lært i skolen, at mennesket traditionelt har 5 sanser. I virkeligheden finder videnskabsmændene hele tiden nye sanser vi oplever med. Som f.eks. den underbevidste opfattelse af ens egen krop.

Vi har altså mange sanser til rådighed, når vi skal nyde en øl, men her fokuserer vi på:

-  hørelse
-  syn
-  lugt
-  smag
-  følelse



Synet bestemmer for dig

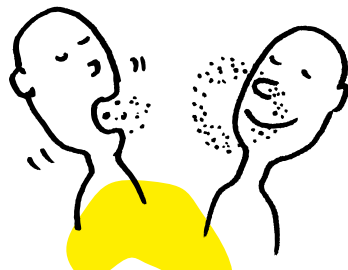
Synet er vores mest dominerende sans. Når du overvejer at drikke en øl, ser du på flaske og etiket og du afkoder øllet ved at se på væskens farve, klarhed, skum og livlighed. Og disse indtryk udløser forventningens glæde.



Du husker med næsen

Lugtesansen er menneskets poetiske sans. Dufte går via nervebaner lige op i hjernens mest primitive del – det limbiske system, hvor vores erindringer er arkiverede. Det er derfor vi beskriver dufte, vi ikke kan identificere som "det minder mig om..."

At dufte til en øl, inden man drikker den, kan være en lige så sanseligt udfordrende oplevelse som smagen i sig selv.



Smag er noget du udvikler livet igennem

Din smagssans uddanner og udvikler sig hele livet. Med tungen smager du de fem grundsmage sødt, surt, salt, bittert og umami. Med tungen smages øllets syrlighed, sødme, bitterhed og en sjælden gang mineralske eller salte karakterer. Sødme smages forrest, bitterhed bagest. Øllets bitterhed betyder meget for smagen og derfor skal øl altid drikkes og ikke spyttes ud

Du smager med både næse og mund

Alle de nuancer du tidligere lugtede igennem næsen kan genkendes som øllets aromaer sammen med smagen. Øllets aroma er de duftpartikler der frigives på tungen når øllet drikkes. De passerer fra mundhulen og op igennem det olfaktoriske rør og ind igennem "bagdøren" til næsen.

Hvis du vil opleve en øls aromaer, så tag en slurk øl og gurgel den rundt i munden, men synk ikke. Øllet varmes i mundhulen, aromaerne frigives og du kan mere tydeligt genkende hver enkelt.

Du drikker med ørerne

De færreste forbinder nok høresansen med det at drikke. Og alligevel, er det du hører, en vigtig del af oplevelsen. Tænk blot på lyden af kulsyren, bobler der brister, skummet der sætter sig, eller den indre lyd af at synke en slurk.

Lyden betyder faktisk så meget for nogle virksomheder, at de har fået patent på, hvordan deres drik lyder, når kapslen bliver åbnet.

