

Champagne comme aphrodisiaque

Il y a une énonciation française, qui dit que « le champagne rend la femme aimable et l'homme capable ». Rien de tel que les bulles mousseuses a eu la réputation d'être capable d'appeler Aphrodite – la déesse de l'amour. La réputation aphrodisiaque du champagne est fondée sur un mélange de physiologie : la manipulation des molécules d'alcool de systèmes de récepteurs du cerveau, physiologie : un effet placebo sensationnel et une touche de parfums de ferom dans la bouquet de champagne.

La manipulation du récepteur de champagne

Dans le film de « Sex and the City », le champagne est la boisson préférée des filles de New York, quand elles veulent laisser aller et avoir du plaisir, comme elles le disent « *a little nerve Cliquot* ». Le cerveau utilise environ 40 différents neurotransmetteurs pour affecter les 100 différents types de récepteurs (1). Comme une drogue, une molécule d'alcool marche comme une clef universelle pour des multiples systèmes récepteurs importants :

- Le récepteur de GABA-A est stimulé par l'alcool. Une boisson atténue les angoisses, réduit les tensions et détend les inhibitions. Le prix, cependant, est une augmentation de temps de réaction et troubles avec la concentration.
- Le récepteur de NMDA est inhibé par l'alcool. L'atténuation du système de glutamate affect le centre de contrôle du cerveau ; les inhibitions sociales sont affaiblies et les signaux de danger autour de soi-même peuvent être négligés.
- Dopamine est stimulé par l'alcool. L'effet peut varier de personne à personne ; quel que gens peuvent avoir un rush de plaisir, d'autres peuvent devenir fatigués. En général, l'alcool renforcera l'humeur de la personne influencée.
- Le récepteur d'opioïd est aussi stimulé par l'alcool. La sentiment d'euphorie et bien-être peut être comparé à l'expérience de faire une longue promenade.
- La sérotonine contrôle l'influence des émotions et de l'humeur du système limbique. L'alcool augmente la sensibilité de 5-HT- récepteur à la sérotonine, qui élève l'humeur, augmente l'appétit pour la nourriture et le sexe, et diminue l'entrée à l'anxiété et panique.

L'espace sociale de l'intoxication

6 sur 10 femmes disent que l'alcool les fait sentir moins inhibés. C'est particulièrement les femmes qui sont timide et qui ont un faible estime de soi (2). L'intoxication de l'alcool crée une espace spéciale entre les deux sexes, hommes et femmes, qui fait l'établissement de contacts sociaux et sexuelles plus facile. La manipulation des systèmes de récepteurs du cerveau par l'alcool est reflétée dans le portrait de l'intoxication par l'alcool dans le sang augmentant : 0.2 ‰ bien, 0.3 ‰ déstressé, 0.4 ‰ légère euphorie, 0.5 ‰ libre et confiante, 0.8 ‰ sarrasins et un peu méchant en paroles et en actes, le risque d'accident pendant la conduite a doublé. Pour la femme, comme attraction sexuelle, des yeux rouges et un discours flou sont des « turn-offs ». Pour les hommes comme amant l'intoxication est désastreuse ; elle augmente le désir mais empêche la capacité.

L'effet placebo de champagne

Un facteur crucial dans l'effet de champagne comme un aphrodisiaque est les sentiments de soi-même et ses attentes de l'effet de l'amour, qui affecte le désir et la luxure plus qu'on peut le penser. L'amour a besoin de la poésie des fantaisies et se nourrit sur l'attente de la douceur. Cela est l'avis que le cerveau connecte avec un placebo, ce qui provoque l'effet de placebo physiologique. La croyance qu'un verre de champagne vous fera gai, spirituel, beau et irrésistible, augmentera considérablement les chances que cela se produira. Les attentes des gens de champagne comme un boisson d'amour est affecté par les publicités, les films, les romans et les expériences aux fêtes et soirées, où le champagne est un synonyme avec des bougies, des fleurs et de la romance. Le service de champagne envoie une signale complexe, qui stimule les attentes apprises de l'amusement et jeux chez ceux avec qui on le boit (3).

Des bulles et des phéromones

Max Lake, chirurgien orthopédiste et vigneron australien, a étudié l'odeur des phéromones dans des différents types de nourriture et de vin (4). Au fil du temps, il a possédés des expériences avec l'effet séduisant des différents bouquet de vin en observant des signes visibles de stimulation sexuelle chez les femmes : rougeur de la cou, dilatation des pupilles et tétons redressés. Champagne, avec du bourgogne blanc et des vins sur Cabernet Sauvignon, était un des vins qui avait le meilleur résultat. Max Lake a attribué les parfums de phéromones dans la palette de saveur dans le champagne une partie du succès du vin.

- Copulin est excrété dans les sécrétions du vagin, en particulier au moment de l'ovulation. Une odeur semblable peut être trouvé dans des champagnes faites seulement sur le raisin vert de Chardonnay.
- Isovalérique est sécrétée par les femmes du vagin, les paumes et les semelles. Le parfum est aussi trouvé dans des fromages vieillissés, des vins blancs de Bourgogne et des champagnes.
- Pyrroline est un parfum trouvé dans le sperme, également disponible en caviar et des champagnes.

1. Mukherjee S, Das SK, Vaidyanathan K et al. Consequences of alcohol consumption on neurotransmitters - an overview. *Curr Neurovasc Res.* 2008;5:266-72.
2. Abrahamson M. Alkohol och mötet mellan unga kvinnor och män. *Nordisk Alkohol- & Narkotikatidsskrift* 2003;20:227-39.
3. Dermen KH, Cooper ML, Agocha VB. Sex-related alcohol expectancies as moderators of the relationship between alcohol use and risky sex in adolescents. *J Stud Alcohol* 1998;59:71-7.
4. Lake M. Scents and sensuality. The essence of excitement. London: John Murray, 1989.