

NEWS

AD OGNI PERSONALITÀ UN VINO: LO DICE LA SCIENZA

30.11.2022

CALICI, CARTA DEI VINI, ENOLÒ, PIATTI, RICERCHE, VINO, WINE

UNO STUDIO TUTTO ITALIANO DIMOSTRA COME A SECONDA DELLE NOSTRE CARATTERISTICHE PERSONALI SCEGLIAMO UNA PRECISA TIPOLOGIA DI NETTARE DI BACCO E SAPPIATE, DICE UN ALTRO STUDIO, CHE ANCHE IL COLORE DEI PIATTI CONTA E INFLUENZA LA NOSTRA PERCEZIONE DEL SAPORE

Ad ogni tipo il suo vino ci sembra la sintesi perfetta per lo studio condotto dalle università di Verona e di Macerata e riportato oggi da WineNews. Sotto la lente dei ricercatori diverse personalità per diverse età e la comparazione dei gusti nel calice. Le scelte hanno permesso di scattare una fotografia del bevitore tipo per ogni categoria con lo studio finito sulla rivista **Food Quality and Preference**.

Rivista su cui, tra l'altro, è apparso anche uno studio relativo ai colori dei piatti che, a quanto pare, influenzano molto la nostra percezione del cibo. Insomma se dobbiamo preparare la tavola e già che ci avviciniamo alle feste ci certo lo faremo più spesso, tanto vale provare a mettere insieme le due ricerche e dare ad ogni nostro commensale la seduta perfetta. Una precisazione va fatta però: la questione piatti ha un valore scientifico importante e vi spieghiamo quale

CHE SIATE ESTROVERSI, MENTALMENTE APERTI O EMOTIVAMENTE STABILI TRANQUILLI: PER OGNUNO C'È IL VINO GIUSTO



Lo studio condotto dalle due università italiane è stato condotto su 1.200 persone di età compresa tra i 18 e gli 87 anni. Ad ognuno di loro è stato sottoposto un test della personalità riferito alle caratteristiche del Big Five, il modello di Robert McCrae e Paul T. Costa più utilizzato nello studio delle caratteristiche caratteriali e non solo di ognuno di noi e che valuta, appunto, cinque caratteristiche. Quali? La gradevolezza, la coscienziosità, l'estroversione, la stabilità emotiva e l'apertura mentale.

Oltre a questo ai 1.200 partecipanti è stato chiesto di indicare i loro vini preferiti. E' così successo che si è scoperto che le persone più estroverse preferiscono vini più acidi come le bollicine dello Champagne o di un nostro eccellente Chianti. I simpatici preferiscono cose più alcoliche e dal gusto complesso come un Cabernet della California.

Le persone emotivamente stabili preferiscono i rossi corposi come un ottimo Syrah o un buon Cabernet Sauvignon. Le persone mentalmente aperte adorano i vini tannici, con un gusto e un odore persistente. Fuori classifica le persone altamente coscienziose che sembrano non essere attratti da alcun vino in particolare.

Insomma, da quel che è emerso sembra proprio che a seconda della personalità si scelga un vino piuttosto che un altro. Ora se tra i descritti avete trovato il vostro "tipo perfetto" saprete a quale delle cinque personalità appartenete. Se il vino non è il vostro forte beh forse un pizzico di incoscienza, come si suol dire moderata, potrebbe farvi bene.

IL COLORE DEL PIATTO INFLUENZA LA NOSTRA PERCEZIONE SULLA SAPIDITÀ DEL CIBO...ORA POSSIAMO APPARECCHIARE LA NOSTRA TAVOLA!



Se le università italiane si sono fermate sui calici dandoci qualche indicazione per il vino perfetto a seconda di chi inviteremo a cena o magari da ordinare per far colpo sulla persona che ci accompagna, quella inglese di Portsmouth si è soffermata sul come dovremmo apparecchiare la tavola o meglio su quali piatti dovremmo scegliere perché sì, il loro colore influenza la nostra percezione del sapore cibo.

Ottima cosa da sapere per chi non sa destreggiarsi troppo ai fornelli e ora che sapete anche a quale personalità abbinare uno specifico vino non potete più sbagliare.

Cinquanta le persone coinvolte in questo particolare esperimento. Due i gruppi creati: 25 "palati esigenti" e 25 "palato non esigenti". A tutti sono stati fatti assaggiare stuzzichini serviti in piatti rossi, bianchi e blu. La percezione della sapidità a quanto pare cambia a seconda del colore del piatto con cui la pietanza viene servita.

Questo quanto emerso e pubblicato sempre sulla rivista Food Quality and Preference.

Ora supponiamo vogliate sapere come funziona per singolo piatto. Presto detto. Gli spuntini sono stati percepiti più salati se serviti nei piatti rossi e blu. Non è stato così per i piatti bianchi. Quindi se dovesse uscirvi una portata povera di sale potreste provare a rimediare scegliendo un piatto colorato. Sappiate però che c'è la controindicazione: nei piatti rossi le pietanze a quanto pare appaiono come meno invitanti. Il Natale se ne farà una ragione.

Ovviamente la differenza di percezione riguarda i differenti palati: a carpire tanto sono stati i palati più esigente. Per gli altri beh...un piatto vale l'altro e di buono per chi con la cucina se la cava poco è che di certo non staranno lì a guardare quanto buono è quel che avete preparato. Chissà magari sono più buoni di cuore e vi diranno comunque che è tutto fantastico.

DIETRO LO STUDIO INGLESE UNA VERA ESIGENZA MEDICA: AIUTARE CHI SOFFRE DI NEOFobia ALIMENTARE

Noi ci abbiamo scherzato, ma lo studio ha uno scopo preciso: dare una risposta a chi soffre di neofobia alimentare e cioè il rifiuto di voler provare alimenti nuovi che spinge a mangiare poco, sempre le stesse cose e preparate in un certo modo. Il colore, insomma, potrebbe aiutare a superare la fobia.

Ne è convinto il dottor Lorenzo Stafford che è autore dello studio che sottolinea come quella condizione può portare anche a situazioni di stress e conflitti quando ci si trova nella convivialità. A quanto pare, infatti, chi ne soffre non mangia più di 20 cose. Di qui la volontà di trovare una soluzione che possa aiutare ad ampliare la dieta e dunque a condurre una vita più sana sia fisicamente che mentalmente.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE:

L'alcol ci rende estroversi, ma non modifica la nostra personalità

16.03.2023
EVENTI

VIGNETI APERTI 2023: DAL 19 MARZO SI TORNA A "VIVERE" TRA I FILARI

Sembra ieri e invece sono già passati 30 anni da quando il Movimento Turismo del Vino ha rivoluzionato l'enoturismo del Bel Paese e una delle occasioni perfette per festeggiare questo speciale [...]



LEGGI DI PIÙ

13.03.2023
NEWS

VINITALY 2023: DA 55 ANNI LO SGUARDO ATTENTO SUL MONDO DEL VINO

Tutto pronto per il Vinitaly 2023 e questo sarà un anno di grande rinnovamento con la grande manifestazione che ancora una volta si dimostra al passo con i tempi sia in [...]



LEGGI DI PIÙ

24.02.2023
NEWS

TURISMO ENOGASTRONOMICO: L'ITALIA LEADER INDISCUSSO, MA...

Se si parla di turismo enogastronomico non c'è n'è per nessuno. E' stato così nel 2022 e così sarà nel 2023. A dirlo l'indagine Coldiretti che incorona ancora una volta il [...]



LEGGI DI PIÙ

22.02.2023
NEWS

AVVICINARE I GIOVANI AL MONDO DEL VINO SI PUÒ: I CONSIGLI DEGLI ESPERTI

Negli States a gennaio preso atto che proprio i più giovani sono quelli che si allontanano dal mondo del vino ci si è chiesti perché e così su Wine Enthusiast qualcuno [...]



LEGGI DI PIÙ

