

'Dimmi chi sei e ti dirò che vino potresti gradire'. Uno studio dell'**Università di Verona e Macerata** sui consumi

LINK: <https://www.agricultura.it/2022/12/13/dimmi-chi-sei-e-ti-diro-che-vino-potresti-gradire-uno-studio-delluniversita-di-verona-e-macerata-sui-c...>



"Dimmi chi sei e ti dirò che vino potresti gradire". Uno studio dell'Università di Verona e **Macerata** sui consumi di Agricoltura.it - 13 Dicembre 2022 VERONA - C'è un nesso tra il nostro carattere, la nostra personalità e le caratteristiche sensoriali dei vini che ci piacciono? Uno studio nato dalla collaborazione tra due **Università** Italiane, l'**Università** di Verona e l'**Università** di **Macerata**, pubblicato sulla rivista Food Quality and Preference (2023, vol. 105), ha dimostrato che un nesso c'è. Il progetto rovescia il semmai più consueto "Dimmi che vino bevi e ti dirò chi sei" in "Dimmi chi sei e ti dirò che vino potresti gradire". Quello che i ricercatori italiani mirano, infatti, a definire è se a partire da una profilazione 'seria' della personalità del consumatore di vino, si possa riuscire a indirizzarlo verso nuovi tipi di vino, differenti da quelli che acquista normalmente, con

una buona probabilità che non ne rimanga deluso. La prima fase di questo progetto ha mostrato risultati promettenti. Quasi 1200 adulti italiani di età compresa tra i 18 e gli 87 anni hanno preso parte a uno studio in cui veniva chiesto di elencare "i vini che ti piacciono" e in cui, contestualmente, si procedeva anche identificando il profilo di personalità di ciascun partecipante attraverso l'utilizzo di un noto strumento psicometrico (il Big Five Inventory) che rileva 5 tratti fondamentali della personalità: amicalità, coscienza, estroversione, nevroticismo (o stabilità-instabilità emotiva) e apertura mentale (o apertura all'esperienza). I risultati hanno rilevato che le persone con elevata amicalità (persone altruiste ed empatiche) tendono a preferire vini alcolici, con bouquet complesso e a ridotta acidità. Le persone estroverse amano vini ad

elevata acidità, ma anche ad elevata tannicità. Le persone emotivamente stabili apprezzano vini alcolici, corposi, con bouquet complesso e ricercano anche la tannicità, mentre le persone con maggiore volubilità d'umore gradiscono vini con minor corpo e poco tannici, così come anche apprezzano vini sapidi. Chi ha una elevata apertura mentale cerca vini tannici e persistenti al contrario di chi è meno avventuroso e più abitudinario, che invece ama vini sapidi e vini poco tannici. La coscienza (l'essere ordinato, puntuale e affidabile vs disorganizzato e un po' noncurante) pare non associarsi ad alcuna particolare preferenza. Un dato interessante è anche che queste associazioni tra personalità e vino sono tendenzialmente stabili e non risentono del genere del consumatore (solo l'associazione tra amicalità e acidità è risultata differire tra maschi e femmine: sono

soprattutto i maschi molto amicali che non apprezzano l'acidità, contrariamente a quelli competitivi, poco rispettosi e poco compassionevoli; per le donne questo comportamento non si evidenzia). I ricercatori stanno ora lanciando una seconda fase del progetto, che mira ad estendere la verifica di queste associazioni anche a consumatori di Regioni meno rappresentate nella prima fase della ricerca (per poi passare alla terza fase di implementazione di un algoritmo per dispositivi elettronici utile per fornire suggerimenti mirati ai consumatori). I partecipanti del primo studio erano, infatti, sì distribuiti in 16 Regioni italiane, ma in modo sbilanciato perlopiù nelle aree geografiche delle due **Università** coinvolte e Regioni limitrofe. La ricerca è aperta e a questo link chiunque potrà collaborare rispondendo alle domande. <https://limesurvey.univr.it/index.php/662919> Lo studio è nato nel contesto delle attività della Spin off Cognitive Metrix (<https://www.cognitivemetrix.com>), che intende fornire misure psicologiche scientificamente fondate delle persone, da legare a preferenze di servizi e prodotti. È stato sostenuto da un co-finanziamento della Regione Veneto su

Fondi Sociali Europei (FSE POR 2014-2020), in partnership con il Consorzio Vini della Valpolicella e l'azienda Recchia Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale. ISCRIVITI! Controlla l'email per confermare l'iscrizione alla newsletter di Agricoltura.it