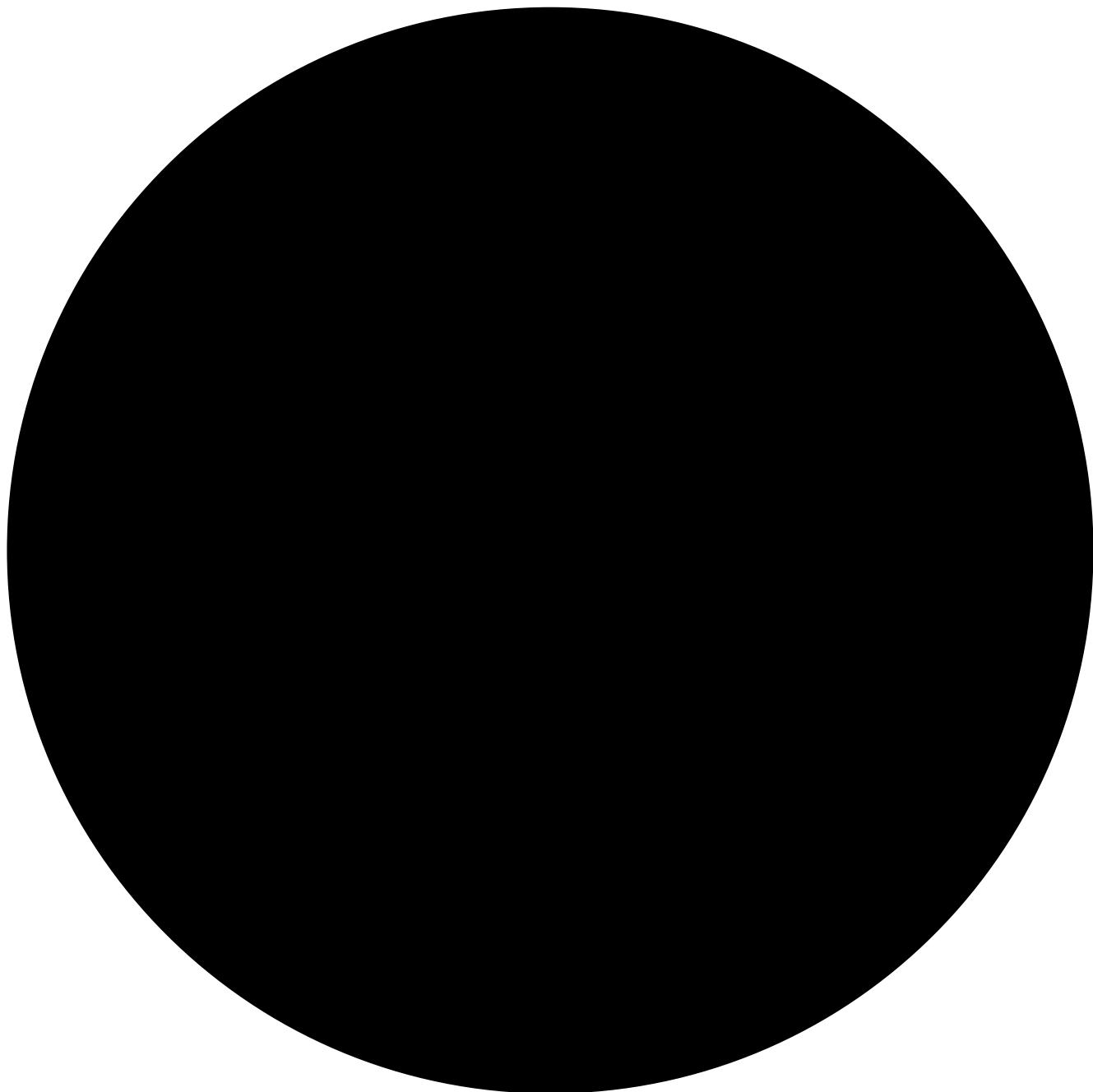


Risultati ricerca italiana: sughero aumenta qualità percepita del vino

scritto da Emanuele Fiorio | 17 Settembre 2022



Una ricerca del Centro di Ricerca di Neuromarketing [“Behavior and Brain Lab”](#) dell’Università **IULM di Milano**, condotta attraverso tecniche neuroscientifiche, ha dimostrato l’importanza del ruolo del sughero nell’aumentare la qualità percepita del vino degustato, sia da un punto di

vista irrazionale che razionale.

La ricerca è stata condotta con il supporto di tecniche specifiche delle neuroscienze, come il casco EEG (elettroencefalogramma) e strumenti in grado di rilevare l'arousal e l'attivazione emozionale (heart rate, skin conductance) attraverso cui **è stato possibile rilevare le reazioni emotive e cognitive dei partecipanti**. È stata inclusa anche l'analisi percettiva con l'Eye Tracker, che ha tracciato e monitorato i percorsi visivi dei partecipanti sulle bottiglie fornendo un feedback qualitativo e quantitativo.

Queste reazioni emotive e cognitive primarie, immediate e inconsce, sono risultate fondamentali per comprendere il comportamento dei consumatori. Il vantaggio e la grande differenza nell'utilizzo di queste tecniche sta nell'andare oltre l'elaborazione razionale che si fa a seguito di un'esperienza e che, come dimostra tanta letteratura scientifica, è spesso inaffidabile e viziata da una serie di pregiudizi più o meno volontari, filtri sociali ed esperienze personali.

Lo studio – promosso da APCOR (Associazione Portoghese del Sughero) e Assoimballaggi – Federlegno/Arredo – ha preso in esame **40 partecipanti, suddivisi per sesso, fascia anagrafica e competenza enologica**. Il 50% del campione era costituito da esperti, mentre il restante 50% da consumatori abituali di vino senza competenze specifiche.

La ricerca si è focalizzata sull'**analisi delle differenze percepite tra un vino che si credeva provenisse da una bottiglia chiusa con un tappo di sughero e un vino che si credeva provenisse da una bottiglia chiusa con un tappo a vite**.

Il vino era lo stesso, proveniente per il 50% da una bottiglia con chiusura in sughero e per il restante 50% da una bottiglia con tappo a vite.

Fase uditiva

Sono stati riprodotti due audio, uno chiaramente riferibile all'apertura di una bottiglia con il tappo di sughero, il secondo all'apertura di un tappo a vite. Durante la fase di ascolto, **lo stimolo relativo all'apertura di una bottiglia con tappo di sughero ha una performance migliore**: il coinvolgimento cognitivo è superiore del 39% rispetto al tappo a vite, e anche l'attivazione emotiva segue lo stesso andamento, essendo superiore del 64%.

Fase olfattiva

Durante l'esperienza olfattiva, il vino che si pensa provenga da una bottiglia provvista di tappo in sughero ottiene un coinvolgimento cognitivo superiore del 34% ed una attivazione emotiva superiore del 59% rispetto a quella del tappo a vite.

Fase degustativa

Nella fase di degustazione, il coinvolgimento cognitivo dei partecipanti che credono di bere il vino dalla bottiglia con il tappo in sughero, risulta superiore dell'80% rispetto a coloro che credono di degustare un vino proveniente dalla bottiglia con tappo a vite. L'attivazione emotiva è superiore del 238% quando sono convinti di degustare vino dalla bottiglia con tappo in sughero.

Risultati della ricerca

Nel complesso, **la bottiglia con tappo di sughero viene valutata meglio (in termini di qualità, intensità e piacevolezza)** quando il soggetto è convinto di degustare un vino da una bottiglia con tappo di sughero. Lo dimostra il fatto che i partecipanti stimano un costo superiore del 16% per il vino con il tappo in sughero: 7,69 euro anziché 6,25 euro per il vino con tappo a vite.

Si dimostrano inoltre propensi a pagare 7,78 euro a bottiglia per un vino con il tappo in sughero e 6,57 euro per un vino con il tappo a vite, quindi 1,21 euro in più (+18,5%).

La ricerca conferma che il sughero contribuisce e favorisce

sensibilmente una **percezione positiva di maggior qualità del vino sia da un punto di vista irrazionale che razionale** e offre preziose indicazioni per il futuro e l'evoluzione dell'approccio nei confronti di questo materiale.

È utile infine ricordare che **il sughero non è solo un materiale naturale al 100%, ma anche sostenibile e riciclabile**. I tappi usati possono infatti essere macinati in granina che può essere impiegata in edilizia (pannelli isolanti), arredo (pavimenti, complementi di arredo), abbigliamento (suole delle scarpe), mentre tutto ciò che non può essere integrato nella produzione del tappo e/o gli scarti di lavorazione (es. la polvere di sughero) può essere valorizzato come fonte di energia.