Vino, se il bicchiere è grande se ne beve più. L'esperimento inglese

bicchieri-vino-7dc84460

Più è grande il bicchiere, più vino si beve. E’ il risultato dell’esperimento condotto in un locale di Cambridge da un gruppo di scienziati della Behaviour and Health Research Unit (Bhru) dell'ateneo della cittadina britannica, che in presenza di bicchieri di maggiori dimensioni stimano un aumento dei consumi pari al 10% circa.

Questa la dinamica del test condotto al 'The Pint Shop' di Cambridge da metà marzo a inizio luglio 2015. Il locale - racconta l’AdnKronos - è suddiviso in 2 aree, una bar e una ristorante. In entrambe si vende vino, in porzioni da 125 o 175 millilitri, servito in bicchieri standard da 300 ml. Per 16 settimane, ogni 15 giorni i proprietari dell'esercizio hanno cambiato la taglia dei bicchieri alternando quella standard con una più grande (370 ml) o una più piccola (250 ml). Gli scienziati hanno così calcolato consumi aumentati del 9,4% con i bicchieri 'large' rispetto ai normali. In particolare, l'incremento era del 14,4% nell'area bar e dell'8,2% nella zona ristorante. Le ragioni non sono chiare

“Una delle ipotesi alla base del fenomeno - spiega Theresa Marteau, direttrice della Bhru - potrebbe essere che i bicchieri più grandi cambiano la percezione della quantità di vino contenuta, portando il consumatore a bere più velocemente e a ordinarne ancora”.

E da qui la proposta degli esperti inglesi: proporre nei bar un limite di 'taglia' dei bicchieri. “Posto che servono più ricerche per confermare il risultato ottenuto - premette Theresa Marteau, direttrice della Bhru -, se l'effetto ‘bicchiere’ venisse provato anche da altri studi, si potrebbe pensare di autorizzare la vendita di alcol solo se l'esercizio commerciale utilizza bicchieri al di sotto di una certa 'taglia’”.