vinetur

El vino se percibe como un 15% de mayor calidad cuando viene en botella con corcho

Un experimento realizado por la Universidad de Oxford determinó que a nivel subconsciente percibimos mayor calidad en un vino que viene en una botella con corcho

jueves 28 de septiembre de 2017



Dirigido por el profesor Charles Spence del laboratorio de investigación de la Universidad de Oxford, el experimento pidió a 140 participantes que evaluaran idénticos vinos pero en dos versiones de embotellado: una con corcho y otra con tapón de rosca.

En primer lugar, se pidió a los participantes que probaran y evaluaran un vino después de haber oido el sonido del chasquido del descorche, a continuación, después degustaron los vino tras haber oído la apertura de un tapón de rosca.

Se les pidió en una segunda fase que ellos mismo abrieran las dos botellas, con un sacacorchos y con sus propias manos, para a continuación puntuar de nuevo los vinos.

En todo momento los participantes del experimento eran informados y conscientes de que estaban consumiendo vinos idénticos.

En general, los participantes calificaron el vino como un 15% de mayor calidad cuando se sirve en botella con corcho en comparación con tapón de rosca.

El vino con corcho también fue calificado como un 20% más apropiado para una celebración y un 16% más incitador de un ambiente de celebración.

Según los investigadores, esto viene a corroborar algo ampliamente demostrado y es que nuestros sentidos están intrínsecamente ligados a la percepción subjetiva, es decir siendo el mismo vino se percibe mejor cuando oímos el descorche o efectuamos el ritual del servicio del vino. Se trata según los científico, de un efecto de "anclaje".

Estos resultados enfatizan en la importancia de los cierres para el vino en cuanto a marketing y su clara asociación entre el corcho y la calidad a nivel subconsciente.