

## VINO, BENESSERE E PIACERE, CHIUSA GRANDE E L'UNIVERSITÀ D'ANNUNZIO CERCANO VOLONTARI PER UNA SPERIMENTAZIONE SENSORIALE

9 Giugno 2021



NOCCIANO – Si chiama “Vinosophia: Vino, Benessere e Piacere” l’esperimento promosso dall’azienda vinicola Chiusa Grande, in collaborazione con l’Università D’Annunzio di Chieti – Pescara.

Il vinosofo **Franco D’Eusanio** fondatore nel 1991 dell’azienda vinicola biologica di Nocciano (Pescara), ha avviato uno studio volto a indagare le proprietà organolettiche di alcuni vini e i loro effetti sulle capacità cognitive e sulla percezione multisensoriale.

La ricerca finanziata dal ministero dello Sviluppo Economico, vede l'azienda Chiusa Grande come capofila e coinvolge vari dipartimenti dell'università, insieme al polo Agire.

“Con le degustazioni puntiamo a studiare gli effetti differenti che vini biologici senza solfiti o vini convenzionali possono avere sotto tanti aspetti – anticipa a *Virtù Quotidiane* Franco D'Eusanio – . Saranno analizzati aspetti psicologici, farmacologici, gastroenterologici. Andremo a studiare ad esempio quanto il colore del vino possa influenzare la percezione, le correlazioni rispetto allo stato emozionale nella fruizione di un vino, mettendo varie ipotesi a confronto. E poi ancora la tolleranza dei vini da chi soffre di problemi gastrici”.

Per attuare l'esperimento, verranno coinvolti volontari tra i 25 e i 50 anni, che dovranno partecipare in una delle tenute di Chiusa Grande e all'università di Chieti. La sperimentazione punta a studiare le proprietà organolettiche di alcune tipologie di vino e i loro effetti sulle capacità cognitive e sulla percezione emotiva e multisensoriale. Le prime degustazioni cominceranno la prossima settimana.