

OENOPHOBIE Peur du vin

Phobie non spécifique, non classifiée en tant que trouble anxieux défini dans le DSM-5 et la CIM-11

L'œnophobie est la peur incontrôlable du vin voire la phobie, des boissons alcoolisées. La personne concernée a peur de subir une éventuelle intoxication en goûtant un nouveau vin.

A SAVOIR SUR LE VIN

Le vin recèle de nombreux secrets, nous le savons tous. Mais alors, quels sont les choses que vous ne savez pas ? Pour en apprendre un peu plus sur ce domaine, nous vous avons concocté 8 choses à connaître sur cet alcool tant convoité et apprécié et qui vont certainement vous étonner ! Que vous soyez débutant ou non, on vous conseille vivement de lire cet article !

2 verres de vin sont autant (voir plus) plus caloriques qu'un burger

Qu'on se le dise car le vin c'est sacré ! Il faut savoir qu'il fait partie des alcools les plus caloriques, en partie à cause du sucre présent dans les bouteilles, même si évidemment il y en a plus ou moins caloriques que d'autres.

Selon une étude réalisée par l'Alcohol Health Alliance UK, deux verres de vin sont tout aussi caloriques qu'un burger et une consommation régulière de cet alcool est donc synonyme de prise de poids et de ventre gonflé... Selon cette même étude, ce sont les vins les moins alcoolisés qui ont le plus de calories ! Saviez-vous qu'une bouteille de vin représente environ 50g de sucre ? Le taux à ne pas dépasser pour un adulte selon les recommandations de l'OMS...

Vous pensiez bien faire en refusant un Mc Do pour préférer un verre de vin ? Maintenant vous savez que les deux se valent en termes de calories et que vous y réfléchirez peut-être à deux fois avant de vous servir un petit verre de rouge ou de blanc !

L'œnophobie est la peur incontrôlable du vin

Vous n'êtes certainement pas concerné, mais il existe bel et bien une pathologie, « l'œnophobie » qui correspond à la peur, voire la phobie, des boissons alcoolisées ! La personne concernée a peur de subir une éventuelle intoxication en goûtant un nouveau vin.

Cette peur incontrôlable et irrationnelle peut être véritablement paralysante pour la personne souffrant de cette pathologie. La simple idée que cela se produise provoque chez la personne une anxiété extrême.

Il existe du vin pour chat

Oui oui, vous avez bien lu il existe bel et bien des vins pour votre matou. Alors, on vous rassure tout de suite, ces breuvages sont bien évidemment sans alcool. Ces vins pour chats sont élaborés à partir de jus de betterave pour la couleur, d'eau et d'extrait d'herbe à chat pour le côté apaisant ainsi que de l'huile de poisson.

Alors à défaut d'être saoul, votre chat peut au fur et à mesure développer une certaine dépendance à ce produit, alors nous vous conseillons de lui en donner avec parcimonie, car comme on dit : deux verres de vin par jour mais pas tous les jours !

Le premier bouchon de liège a été instauré par un moine au 17ème siècle !

En effet, il s'agirait du moine Bénédictin Dom Pérignon qui serait à l'origine du bouchon de liège en France. Avant cette date, les personnes utilisaient des chevilles en bois pour boucher les bouteilles ouvertes. Bénédictin Dom Pérignon s'est aperçu que le bouchon en liège est inerte et imperméable aux liquides et autre avantage indéniable : il ne provoque aucune réaction au contact du liquide et ne pourrit jamais.

Le vin de messe est du blanc !

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le vin de messe n'est pas rouge comme le sang du Christ. Généralement, il s'agit de vin blanc ! La raison ? Cela évite les grosses tâches de vin rouge sur les habits liturgiques qui sont habituellement de couleur blanc et onéreux.

Les femmes profitent davantage des dégustations que les hommes

Ce n'est un secret pour personne mais la dégustation de vin repose principalement sur le sens olfactif de la personne. On sent, on analyse, on décrypte, tout cela passe par l'odorat. Les femmes ayant généralement un meilleur odorat que les hommes, elles profitent davantage des dégustations.

La bouteille la plus chère au monde coûte plus de 100 000€

109 610€. C'est le prix exorbitant de la bouteille de vin la plus chère du monde et qui a été élaborée en France d'ailleurs ! Il s'agit d'une bouteille de rouge du Domaine de la Romanée-Conti de la région Côte de Nuits, ce vignoble phare de la Bourgogne ! Pour cette même cuvée, le prix à même frôlé les 558 000\$ en 2018 à New-York sur l'exceptionnel millésime 1945.

La demande pour ce domaine est tellement grandissante que le vigneron Aubert de Villaine, a même des difficultés à satisfaire la demande.

Le parfum d'un vin jeune n'a pas le même nom que celui d'un vin vieux

Effectivement, on ne parle pas d'un vin jeune comme on parle d'un vin vieux. Le parfum délivré par un vin jeune s'appelle « arôme » contrairement aux parfums des vins plus âgés qui sont appelés « bouquet ».