

OENOSEMIOPHOBIE Peur des étiquettes de bouteilles de vin

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

Top 16 des petits savoirs inutiles sur le vin

Publié dans Cuisine / Gastronomie, le 18/12/2015 par NEON

Patrie du gros rouge oblige, vous êtes sans doute très nombreux à carburer à la vinasse, que ce soit dans les dîners mondains ou en soirées destroy. Il était donc très important que vous connaissiez un peu mieux votre sujet grâce à ces quelques savoirs inutiles. (*Pourquoi 16 ? parce que 16 % des Français déclarent boire un verre de vin tous les jours.)

Il y a 2 millions de bulles dans une coupe de champagne

Soit 4 fois plus que le nombre de followers de @VeuveCliquot sur Twitter.

La plus grande bouteille de vin mesure 4,17m de haut, 1,21 mètre de diamètre et contient 3 094 litres de vin

L'oenosémiophobie est la peur des étiquettes de bouteille de vin

Attention, derrière toi ! Un romanée-conti !

Coupé en deux, un grain de raisin prend feu lorsqu'on le met au micro-ondes

L'histoire ne dit pas ce qui se passe si on ajoute un Mentos.

Les mots "guinguet", "mazout", "pive", "reginglard" et « picrate » sont des synonymes de vin

Selon une étude, 1,5 verre de vin rouge par jour réduit les risques cardio-vasculaires

Selon une étude menée par nous-mêmes, 15 verres de vin en une soirée augmentent les risques de pécho la mauvaise personne.

Un fruit sur sept acheté en France est une grappe de raisin

Une grappe de raisin peut être fatale pour un chien d'une dizaine de kilos

D'après une étude, le vin rouge permet de brûler des graisses

Gérard Depardieu a déclaré boire jusqu'à 14 bouteilles de vin par jour

Ce qui amène son taux d'alcool dans le sang à 15 g/l à la fin d'une journée de 12 heures.

Le rouge à lèvres fait éclater les bulles de champagne beaucoup plus vite

Et le blanc à lèvres ?

En moyenne, un bouchon de champagne saute à 40 km/h

Pour atteindre une vitesse de 100 km/h, il faut une pression de 3,5 bars, pas de frottements et une bouteille qu'on a un peu laissée au soleil.

On dit du vin qu'il est louche lorsqu'il est atteint d'une maladie microbienne

Et on dit qu'il est chelou quand la maladie s'aggrave et qu'il court tout seul.

Il faut au minimum 1 kg de raisin pour 75 cl de vin, soit entre 200 et 600 grains

En période de fêtes, les urgences observent une augmentation des consultations pour des lésions oculaires traumatiques liées aux bouchons de champagne

Une dégustation verticale est la dégustation d'un même vin dans des millésimes différents

Et la dégustation horizontale, c'est quand on n'a plus soif.

© <https://www.topito.com/top-petits-savoirs-inutiles-vin-bibine-forever>