



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

Il fascino della degustazione alla cieca: capiamoci di più

Fare una **degustazione alla cieca**, significa degustare dei vini da bottiglie coperte in modo da non avere alcuna informazione, in particolare per quanto riguarda il produttore e poi di conseguenza la grafica dell'etichetta, che pare possa avere anch'essa un ruolo seppur marginale generalmente.

È la pratica utilizzata in tutto il mondo per i concorsi **più importanti**: i giudici valutano la qualità del vino senza essere minimamente condizionati dalla cantina produttrice. In queste occasioni i giudici vengono forniti di schede descrittive. A seconda del concorso le informazioni sono più o meno numerose: gradazione alcolica, uvaggio, zona di produzione, in alcuni casi fascia di prezzo e così via.

Personalmente trovo che la degustazione alla cieca abbia un valore cruciale e che il condizionamento esista: ci si può imbattere in un vino con le migliori delle intenzioni ma in qualche modo l'impatto visivo del packaging così come il nome del produttore può certamente influenzarci in positivo o negativo. Esattamente quello che non deve accadere in un concorso! Non solo, la degustazione alla cieca consente di misurarti, di misurare le tue convinzioni e spesso riserva delle sorprese o delle gratificanti conferme! È un allenamento che servirebbe fare con frequenza per chi lavora in questo campo.

Ma cosa ne pensano altri esperti con estrazioni diverse tra loro?

Giacomo Manzo, Enologo – Funzionario Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia, mi confessa di essere "estremista", secondo lui sarebbe l'ideale non conoscere nemmeno la zona di produzione al fine di individuare le reali caratteristiche del vino conseguenti al terroir da cui proviene. Giacomo ritiene che sia un allenamento fondamentale e che però richiede un'ottima conoscenza dei territori.

Alberto Lupini, direttore di **Italia a Tavola**, sostiene “in genere preferisco le formule dei concorsi mono-varietali perché permettono di approfondire meglio le valutazioni e cogliere maggiori sfumature tecniche”.

Infine Maurizio Valeriani, giornalista e docente **ONAV**, sostiene con decisione “per me le degustazioni alla cieca sono quasi una ‘religione’ al punto di incartare le bottiglie a casa, lasciarle da qualche parte e farmi la cieca da solo; non è detto che sia il metodo migliore, ma certamente il più onesto a mio parere”.