Degustazioni alla cieca… una questione di sensi dalle tante sorprese!

Bergamo, 4′ edizione di Vino en primeur

Nei corsi che più o meno ognuno di noi appassionati di vino ha frequentato nel tempo, è stato insegnato che la degustazione del vino avviene attraverso un'analisi visiva, olfattiva e gustativa. Niente di più vero, a cui però mi sento di aggiungere che l'esperienza maturata negli anni attraverso gli assaggi, allena e forma, permettendo di valutare un vino con una maggiore consapevolezza. Esattamente ciò che dico a chi si avvicina al vino, e non ritenendosi un esperto, si ritrae dal darne giudizio. La cosa importante è sentirne i profumi e assaggiare… assaggiare… assaggiare… poco, buono e spesso. In primo luogo per il piacere personale, e in secondo per arricchire la propria memoria sensoriale.

Resta il fatto che la degustazione di un vino è una questione personalissima legata ai propri sensi. Se ne ha la riprova ogni qual volta che, dopo una degustazione alla cieca, senza nessun condizionamento dall'etichetta o dal produttore o dall'annata, i risultati sono una vera fonte di sorprese! Verdetti senza condizionamenti sicuramente più sinceri. È esattamente così che nell'ambito della quarta edizione di "vino en primeur", si è svolta una degustazione alla cieca tra Riserve locali in sfida con i grandi Bordeaux.



Un confronto tra vini ottenuti dalla vendemmia 2018 provenienti dall’estremo limite ovest della provincia di Bergamo fino alla prossimità col lago d’Iseo, con noti Bordeaux, per un totale di quindici produzioni. Un evento a cui con piacere ho partecipato che ha permesso a degustatori ed estimatori di poter dialogare con i produttori dei vini in assaggio. Il tutto ha avuto luogo nelle sale di Tenuta Casa Virginia a Villa d’Almè, una cantina e agriristorante nel cuore del Parco dei colli di Bergamo.



Ebbene, dai punteggi finali della degustazione alla cieca, dopo due blasonati Bordeaux si è aggiudicato il terzo posto un vino bergamasco, e a seguire a non molta distanza di punti, altri vini prodotti dall’Adda all’Oglio. Un risultato che premia l’impegno comunicativo e la crescita qualitativa che negli ultimi anni hanno contraddistinto queste terre.

Cosa resta da dire? Semplicemente che assaggiare ‘al buio’ è più che consigliato, ma soprattutto, è di grande insegnamento!