



## “Tasting in the dark”: tutte le sfumature del Prosecco in una degustazione bendata

**Un’iniziativa del Consorzio di Tutela della Doc durante il Fuorisalone di Milano e sotto la guida di un *wine educator* non vedente che ha lavorato con Francis Ford Coppola ed è stato premiato da Obama**

Con una produzione di oltre **600 milioni di bottiglie l’anno** e un mercato estero sempre più importante, quella del **Prosecco doc** è la denominazione vitivinicola più influente d’Italia e dunque sorprende – ma solo relativamente – che sia stata scelta da un *wine educator* di eccezione, come il **dottor Hoby Wedler**, per guidare un’esperienza di degustazione multisensoriale dall’intrigante titolo **Tasting in the Dark**.

### **Tasting in the Dark: la degustazione milanese di Prosecco Doc**

La location scelta, anzitutto: quella (temporanea) Terrazza Prosecco individuata dal **Consorzio di Tutela della Doc Prosecco**

all'interno dell'**House of Mediterraneo di Milano** durante la Milano Design Week e il suo celeberrimo Fuorisalone, luogo per eccellenza di sperimentazione e presentazione di nuove soluzioni che andranno a definire il nostro modo di vivere. E, dunque, una degustazione rigorosamente alla cieca – rivolta a giornalisti, influencer e addetti al settore, tutti a indossare **una maschera** che copriva loro gli occhi – che è servita soprattutto a dilatare gli altri sensi, potenziandoli così da vivere un'esperienza meno scontata e più ricca di sfumature a diretto contatto con il calice di vino.



I partecipanti alla degustazione sono stati dotati di una maschera per dilatare gli altri sensi (Foto © Ufficio stampa)

Non vedente dalla nascita, il dottor **Hoby Wedler** è un chimico, imprenditore e un esperto sensoriale che ha esordito dicendo:

«Mi chiedono perché amo viaggiare se tanto non posso vedere, ma la mia risposta è che io percepisco i luoghi che visito soprattutto attraverso gli altri sensi».

Di qui, la chiave per entrare meglio in sintonia con il mondo delle bollicine del Prosecco attraverso l'invito a un **"Tasting in the Dark"**, dal nome dell'approccio di degustazione a occhi bendati che il wine educator ha proposto, inaugurandolo alcuni anni or sono in collaborazione con il grande regista (e produttore di vino) **Francis Ford Coppola** (e venendo nel tempo premiato anche dal presidente degli USA Obama per il suo impegno per aver migliorato le opportunità di istruzione e di lavoro delle persone con disabilità).



Il dottor Hoby Wedler è un chimico, imprenditore e un esperto sensoriale (Foto © Ufficio stampa).

## Le etichette degustate

Cinque i Prosecco degustati: **Piera 1899** Prosecco DOC Rosé Brut Nature; **Masottina** Prosecco DOC Brut Nature; **La Marca** Prosecco DOC Rosé Extra Dry; **La Jara** Prosecco DOC Dry e **De Stefani** Prosecco DOC Frizzante Rifermentato in bottiglia.

L'alfabetizzazione sensoriale – giacché di questo si parla, dal momento che solitamente attribuiamo alla vista il canale di raccolta per eccellenza delle nostre informazioni – è avvenuta avvicinando prima al naso gli aromi (attraverso dei piccoli pezzi di frutta e di biscotto al burro con confettura) che avremmo individuato poi nei diversi calici, ma anche tastando – sempre nell'apposito kit messo a disposizione dal Consorzio – dei campioni delle diverse tipologie di suolo in cui viene coltivata la Glera, vitigno principe del Prosecco. Le note fruttate (anzitutto di pera e

---

mela verde ma anche banana) e il sottofondo floreale (con quelle di glicine e fiordaliso) di questo fortunatissimo vino hanno avvolto ancor più intensamente i nostri sensi.

Info: <https://www.prosecco.wine>

**Data di creazione**

26/04/2024

**Autore**

giovanni-caldara