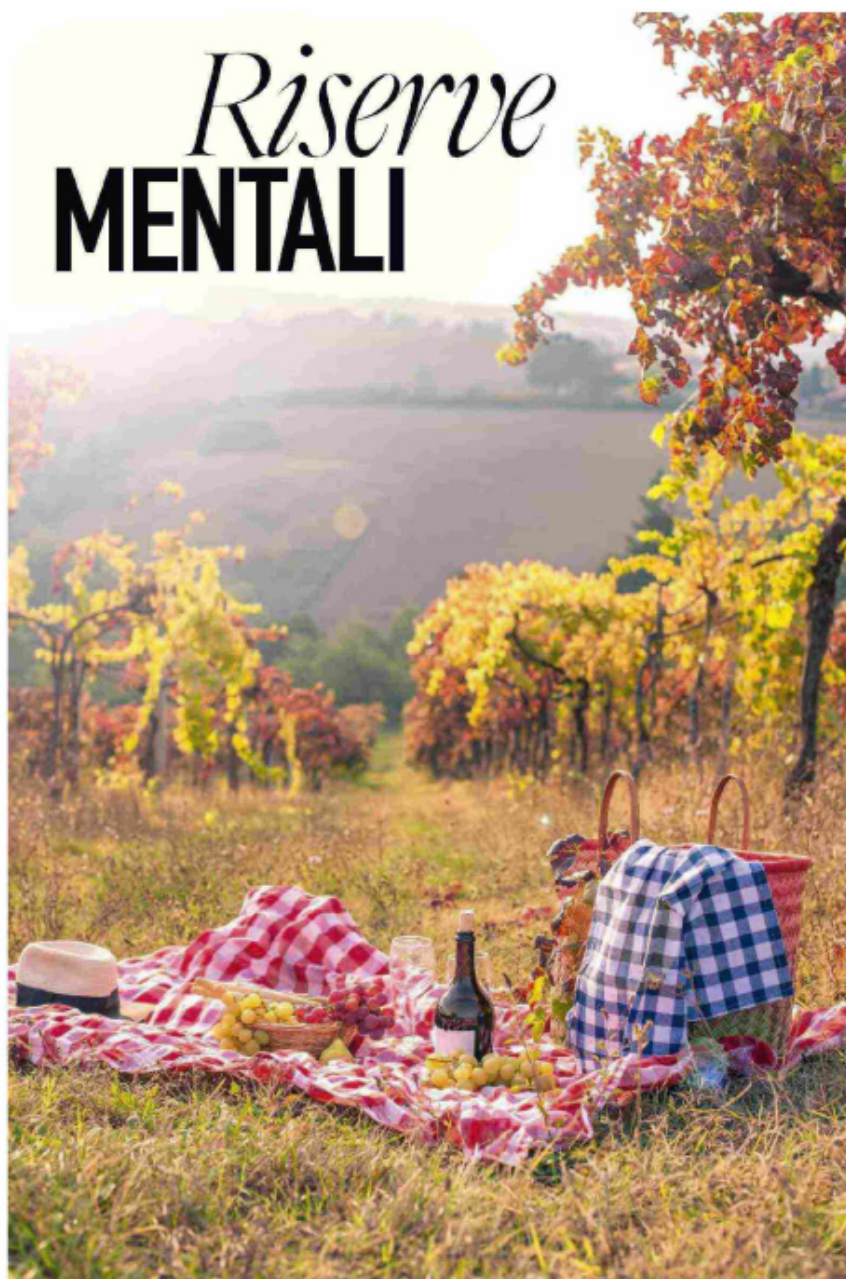


ELLE *lifestyle*



Riserve MENTALI

Osservare, annusare e poi assaggiare: ci piace o non ci piace. Ma che cosa succede nella nostra testa? Si reagisce a istinto o con ragione?

Ce lo rivela **la neurodegustazione**, che una giornalista ha provato per noi

L'istinto ha le sue ragioni, che la ragione non conosce. E talvolta istinto e ragione non solo non dialogano, ma ci danno risposte differenti agli stessi stimoli. Mi sembra la storia della mia vita eppure si applica anche alla più innovativa forma di degustazione di vino. Quello che apprezziamo e preferiamo è condizionato da "istinti primordiali", secondo il metodo Thimus, fondato da Mario Ubiati, che studia il futuro delle neuroscienze culturali e dei sistemi alimentari. Le nostre scelte incondizionate, ovvero quelle che sviluppiamo nei primi centesimi di secondo in cui ci avviciniamo a qualcosa di nuovo, si possono tracciare attraverso un elettroencefalogramma, che registra l'attività elettrica del cervello in tempo reale, associata a delle emozioni. Si può anche registrare, in modo assolutamente scientifico, il colpo di fulmine? Pare di sì, almeno per il mondo del vino. Eccomi qui per scoprirlo a Casa di Langa, resort di proprietà di Enrico Serafino, pioniera casa vinicola del Roero, tra le prime a produrre Barolo, Barbaresco e cuvée di metodo classico. Seduta, mi posizionano degli elettrodi con dei sensori su tutto il cranio, sento un gran freddo, non so se per il gel che serve ad attivare la connessione o perché mi sembra di essere in un film di fantascienza. O sarà perché, non essendo sommelier e trovandomi in un contesto di esperti, temo di essere smascherata? La degustazione avviene per un totale di dieci secondi a calice, 5 secondi per valutare l'olfatto e 5 per il tasting. Confesso, sono un blend di scetticismo e timore... Ma guarda, ho una certa preferenza per i vini fermi, tendenzialmente bianchi, liquorosi, meglio se con un accenno di legno e barrique: come dire, qui in Alta Langa, sono proprio fuori luogo! Colpa della mia memoria storica e dei condizionamenti valoriali - spiegarlo - sono loro a farmi scegliere vini che non avrei mai considerato. L'elettroencefalogramma permette anche di rispondere a domande come qual è il vino preferito, il più coinvolgente, quello che ha richiesto uno sforzo mentale maggiore nella degustazione. È un assaggio di futuro, uno scorcio sullo schema della decisione di acquisto e consumo. Tiro un sospiro di sollievo: notano che ho un debole per due annate famose come "tecnicamente perfette" - la 2010 e 2011 - ma anche per la 2020, molto giovane, acerba. Forse ho una passione segreta per i vini dalla forte acidità, scalpitanti, come li definiscono in gergo. Alla fine, però, inconsciamente lo scarto e torno a vini "più comfort". Mi ricorda qualcosa... il tipo tranquillo, insomma, vince sul colpo di fulmine. La ragione sull'istinto, anche nel calice? |

6 WINE EXPERIENCE da VIVERE in AUTUNNO

Autunno, paesaggi che si colorano d'oro e di bronzo, giornate che si accorciano, primi freddi: la stagione della vendemmia si anima di appuntamenti da non perdere.

In Trentino DiVin Ottobre è una rassegna di iniziative organizzata dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per ogni fine settimana del mese con slow trekking tra i boschi, aperitivi gourmet, visita di cantine in e-bike e laboratori enogastronomici.

Milano diventa la patria del vino dall'8 al 16 ottobre con la quinta edizione della *Milano Wine Week* in tre sedi esclusive come Babila Building, Palazzo Bovara e - new entry 2022 - Palazzo Serbelloni. Tra i vari gustosi incontri, il forum, appuntamento di approfondimento e formazione che indagherà temi di grande attualità come il ruolo delle nuove generazioni di produttori, l'internazionalizzazione del vino italiano e i migliori case studies delle eccellenze vinicole. Rinnovato il format, più dinamico e coinvolgente, che metterà in dialogo i protagonisti del settore, nazionali e internazionali.

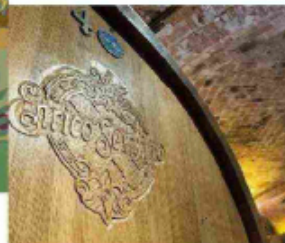
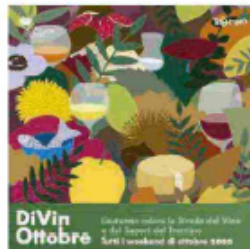
Il 21 e il 22 ottobre nella Valle dei Laghi (Tn) torna invece l'appuntamento organizzato dall'Associazione

Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc dedicato al grande rosso da appassimento trentino: il Reboro.

Sabato 22 ottobre inizia la prima edizione della Val d'Orcia Gravel, un tour tra le vigne di 35 km da percorrere in e-bike con soste in punti panoramici (il territorio è Patrimonio Unesco dal 2004) e diversi percorsi come il "Frugale" da 37 km, il "Saporito" da 70 km o il "Goloso" da 118 km. Tutti si concluderanno con una degustazione alle cantine di Castello Belfi.

Al via anche la prima edizione di Inconfondibile, festival dedicato ai vini ancestrali (23 - 24 ottobre a Milano), per scoprire i vini frutto di una viticoltura rispettosa dell'ambiente e delle tante sfumature che i territori donano.

A Piacenza, dal 26 al 28 novembre, va in scena il Mercato dei Vignaioli Indipendenti con la partecipazione di più di 850 Vignaioli e produzioni particolari provenienti da tutta Italia.



In Trentino DiVin Ottobre

è una rassegna di iniziative organizzata dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per ogni fine settimana del mese con slow trekking tra i boschi, aperitivi gourmet, visita di cantine in e-bike e laboratori enogastronomici.

Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc dedicato al grande rosso da appassimento trentino: il Reborò.

nazionali e internazionali.

Il 21 e il 22 ottobre nella Valle dei Laghi (Tn) torna invece l'appuntamento organizzato dall'Associazione

