



COVID, DAGLI ASSAGGIATORI DI VINO UN NUOVO METODO DI DEGUSTAZIONE

4 Marzo 2021 

ROMA – Cosa può fare un sommelier quando perde l'olfatto? È la domanda che i giornalisti d'oltreoceano **Robert Camuto** e **Julie Harans**, per un servizio della celebre rivista del vino *Wine Spectator*, pongono alle maggiori personalità internazionali del mondo della degustazione: tra queste, a rappresentare l'Italia, **Francesco Iacono**, direttore di Onav, l'Organizzazione nazionale Assaggiatori di Vino.

Tra le esperienze di illustri nomi come **Philippe Faure-Brac**, miglior Sommelier del mondo nel 1992 e presidente dell'Union de la Sommellerie Française, e **Pierre-Louis Teissedre**, professore di Enologia dell'Università di Bordeaux a capo di un gruppo di ricerca sugli effetti del virus nella degustazione, Iacono cita il Geo-Sensory Tasting, metodo di degustazione promosso dal ricercatore **Jacky Rigaux** incentrato sulle sensazioni tattili alla bocca, la mineralità e la consistenza.

“La bocca esprime diverse sensazioni ed emozioni – dice Iacono – . Parlare con gli amici affetti dal virus mi ha fatto pensare al modo in cui esaminiamo il vino. Trovo interessante l'approccio di Rigaux per trovare altri modi per degustare il vino”.

Presente, con le sue delegazioni, in tutto il mondo – da Shangai a Bruxelles, dal Perù alla Colombia – Onav porta avanti la sua missione di divulgazione e trasmissione della ricchezza del patrimonio enoico italiano con continuo impegno e credibilità.