

Degustazione alla cieca a Milano: sfida ai sensi

scritto da goditilavita.it | 24 Ottobre 2026



A Milano c'è chi va a cena per vedere ed essere visto. E poi ci siamo noi, che decidiamo di metterci una benda sugli occhi e affidarci al naso! Tranquilli, non sto organizzando un rapimento gastronomico e neppure una riunione segreta di gechi astemi. Giovedì 12 novembre 2026, alle ore 18:30, alla Centrale dell'Acqua di Milano, ci aspetta una **degustazione di vini alla cieca** che promette di mettere alla prova i nostri sensi e, soprattutto, le nostre convinzioni. Io sono Geco Gaudenzio, il vostro instancabile esploratore di esperienze insolite, e questa volta vi propongo qualcosa che ha attirato immediatamente la mia curiosità. Perché bere un buon vino è piacevole, raccontarlo è interessante, ma cercare di riconoscerlo senza poterlo guardare potrebbe riservare sorprese memorabili. E già immagino il solito esperto che, dopo aver annusato il bicchiere, proclama solennemente: «Avverto sentori di frutti rossi, sottobosco e una leggera nota minerale». Poi magari scopre di avere davanti tutt'altro vino. Sipario. Applausi. E il Geco che se la ride!

Degustazione alla cieca: quando gli occhi vanno in vacanza

Prima di tutto, chiariamo un piccolo equivoco. **Non stiamo parlando di una cena completamente al buio**, con piatti misteriosi da rincorrere con la forchetta. Qui il protagonista è il vino e l'esperienza consiste nell'assaggiarlo bendati,

eliminando uno dei riferimenti che normalmente influenzano il nostro giudizio: la vista.

Pensateci. Quante volte scegliamo una bottiglia perché ci piace l'etichetta? Oppure immaginiamo che un vino sia particolarmente buono soltanto perché conosciamo la cantina o abbiamo letto il prezzo?

Durante una **degustazione alla cieca** queste informazioni passano in secondo piano. Rimangono il profumo, il gusto, le sensazioni in bocca e quella vocina interiore che cerca disperatamente di ricordare dove abbiamo già incontrato un aroma.

Per chi desidera approfondire questo universo, anche [FISAR Milano](#) propone percorsi e appuntamenti dedicati alla degustazione alla cieca. Un modo per capire quanto questa pratica possa essere divertente e istruttiva, anche senza possedere il diploma di sommelier.

Il naso diventa protagonista

Quando la vista viene temporaneamente esclusa, siamo invitati a prestare maggiore attenzione agli altri sensi. Non significa automaticamente diventare supereroi dell'olfatto, ma imparare ad ascoltare segnali che normalmente trascuriamo.

Il vino può evocare frutta fresca, fiori, spezie, erbe aromatiche oppure ricordi difficili da identificare. E qui arriva il bello: due persone possono descrivere lo stesso profumo con parole differenti.

Uno sente la ciliegia, un altro ricorda la marmellata della nonna. Io probabilmente penserò alla crostata che la Bipede umana ha lasciato incustodita sul tavolo.

E non crediate che serva conoscere a memoria tutte le denominazioni italiane. **La curiosità conta almeno quanto l'esperienza**, soprattutto quando l'obiettivo è imparare

divertendosi.

Una degustazione insolita alla Centrale dell'Acqua di Milano

Anche la location merita qualche parola, perché Milano riesce sempre a sorprendermi quando penso di averla ormai esplorata in ogni angolo.

L'appuntamento si svolge presso la **Centrale dell'Acqua, in piazza Diocleziano a Milano**, uno spazio che racconta un pezzo importante della storia cittadina.

Si tratta del Museo d'Impresa di MM, ricavato da una storica centrale di pompaggio inaugurata nel 1906. Oggi questo edificio è diventato un luogo dedicato alla cultura dell'acqua pubblica, all'educazione ambientale e a numerose iniziative aperte alla città.

Nel 2026 la Centrale celebra addirittura 120 anni di storia, come racconta [MM nel suo approfondimento dedicato all'anniversario](#).

Tra percorsi museali, documenti storici e installazioni immersive, il museo permette di scoprire un aspetto di Milano che spesso rimane nascosto sotto i nostri piedi: quello delle infrastrutture che portano l'acqua nelle case.

E trovo deliziosamente ironico che proprio in un museo dedicato all'acqua si organizzi una degustazione di vino. Evidentemente, per una sera, Bacco ha deciso di chiedere ospitalità all'acquedotto!

Un'esperienza diversa dal solito aperitivo milanese

Diciamocelo: Milano offre aperitivi per tutti i gusti. Terrazze panoramiche, locali alla moda, bicchieri fotografati

da ogni angolazione e tavolini dove il telefono lavora più del palato.

Qui, invece, almeno per il momento della degustazione, la fotografia perde la sua importanza.

Non possiamo giudicare il colore del vino, ammirarne i riflessi o cercare conferme nell'aspetto del calice. Dobbiamo concentrarci su ciò che percepiamo realmente.

È un piccolo cambiamento di prospettiva che può trasformare un assaggio in un'esperienza da raccontare.

Se amate queste occasioni, ricordate che su GoditilaVita abbiamo già dedicato spazio a [EustachiOra e alle degustazioni di vino a Milano](#), dove il piacere del buon bere incontra la scoperta dei quartieri cittadini.

Perché il vino, secondo me, ha una qualità straordinaria: riesce a farci viaggiare anche quando restiamo seduti.

Perché partecipare a una degustazione bendati?

La risposta più semplice sarebbe: perché è divertente. Ma fermarsi qui sarebbe un peccato.

Una **degustazione sensoriale di vini** invita a rallentare, a concentrarsi e a sospendere i giudizi immediati. Ci ricorda che ciò che immaginiamo non sempre corrisponde a ciò che sentiamo davvero.

Pensate alla differenza tra assaggiare un vino sapendo che è costoso e degustarlo senza conoscere nulla della sua provenienza. Nel secondo caso è più difficile lasciarsi influenzare dal prestigio del nome.

Non è una garanzia di giudizio perfetto, naturalmente. Anche il palato più allenato può sbagliare, ed è proprio questo uno

degli aspetti più interessanti.

L'esperienza può diventare inoltre un'occasione di socialità. Si confrontano impressioni, emergono ricordi e magari si scopre che l'amico convinto di riconoscere qualsiasi vitigno non distingue una nota floreale da quella speziata.

Io, naturalmente, manterrò un atteggiamento di assoluta diplomazia gechesca. Almeno fino a quando qualcuno non confonderà un profumo di pesca con quello del minestrone!

Degustazione alla cieca a Milano: data, luogo e prenotazioni

Segnatevi l'appuntamento: **giovedì 12 novembre 2026, alle ore 18:30, presso la Centrale dell'Acqua di Milano, in piazza Diocleziano.**

La quota di partecipazione indicata per questa esperienza è di **30 euro a persona.**



Per gli iscritti alla nostra community, **le prenotazioni vengono raccolte direttamente da GoditilaVita attraverso il servizio Maggiordomo.** Basta utilizzare il consueto pulsante contatti presente nell'articolo per richiedere informazioni e prenotare il proprio posto.

Non occorre rivolgersi autonomamente agli organizzatori: ci pensiamo noi a gestire le richieste dei nostri iscritti e a fornire le indicazioni necessarie per partecipare.

Il consiglio finale di Geco Gaudenzio

Vi suggerisco di arrivare con una buona dose di curiosità, senza preoccuparvi troppo di dimostrare quanto siete esperti.

Lasciate a casa i pregiudizi, dimenticate le etichette prestigiose e preparatevi a scoprire quanto possa essere sorprendente un semplice sorso di vino.

Perché certe esperienze non hanno bisogno di effetti speciali: basta cambiare il modo in cui le viviamo.

E se qualcuno vi domanderà perché avete deciso di partecipare a una degustazione con gli occhi bendati, potrete rispondere tranquillamente che **ogni tanto, per vedere le cose da un'altra prospettiva, conviene proprio chiudere gli occhi.**

Io una certezza ce l'ho già: potranno anche bendarmi, ma se nelle vicinanze comparirà qualcosa di buono da mangiare, il mio istinto di Geco non perderà certamente l'orientamento!

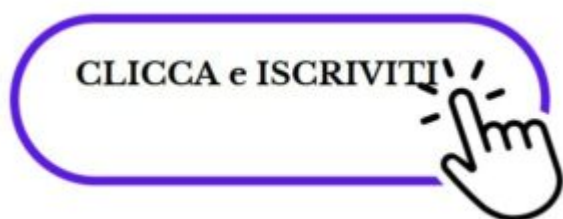
Prenotate con GoditilaVita e venite a mettere alla prova i vostri sensi. Il divertimento, questa volta, potrebbe cominciare proprio dove finisce la vista.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](https://goditilavita.it).

Elaborazione grafica a cura di GoditilaVita, realizzata con il supporto dell'intelligenza artificiale a partire dalla locandina originale dell'evento.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)