

Degustazione vini a Milano: EustachiORA Aprile

scritto da goditilavita.it | 6 Aprile 2025



Dal 7 al 15 aprile, metti in pausa la solita Milano tutta frenesia e prendi fiato... anzi, prendi un calice! **EustachiORA** torna a Porta Venezia e, come ogni volta, lo fa a modo suo: due locali storici, un piccolo grande viaggio tra le etichette e un clima che sa di montagna e chiacchiere buone.

Io ci sarò (ovviamente). E voi? Fatevi trovare con **il cuore in gola e il palato curioso**, perché questa non è solo una degustazione: è un giro di bicchieri che raccontano storie vere.

A piccoli sorsi: EustachiORA è tornato

Ormai chi conosce Milano lo sa: quando arriva **EustachiORA**, non è solo questione di vino. È il quartiere che si mette il vestito buono, è la gente che rallenta, è l'oste che ti racconta da dove arriva quel **bianco strano che sa di fieno e pioggia d'autunno**.

Si gira tra due tappe, si ascolta, si beve, si ride. È una roba da vivere, non da spiegare troppo.

Un distretto dove il vino è una scusa per incontrarsi

EustachiORA nasce nel 2018 e da allora ogni mese ospita una cantina diversa. Niente gara, niente fronzoli. Solo passione, cultura e voglia di tenere vivo il bello.

Il **vino**? È un mezzo. Quello che conta davvero è il clima che si crea: gente che si incontra, che ascolta, che si racconta davanti a un calice.

Da Capo di Ponte a Porta Venezia: benvenuta Concarena

Per l'edizione di aprile, l'ospite d'onore è l'**Azienda Agricola Concarena**, nata dalla passione di Enrico Angeli e suo padre, in un angolo della [Valle Camonica](#) che ha più storie che abitanti.

Vitigni autoctoni, mani in vigna e attenzione a ogni singolo dettaglio. Loro non inseguono le mode, preferiscono far parlare la terra. E ci riescono. Eccome se ci riescono.

Dove le uve crescono con pazienza (e senza fretta)

La cantina lavora come si faceva una volta, ma con la testa d'oggi. I **vini**? Sono figli del **clima di montagna**, delle vendemmie tardive, e di una dedizione che si sente già al primo sorso.

Marzemino, Riesling, Chardonnay... ogni varietà ha la sua storia. Ma soprattutto ha il suo carattere, mica roba da vino in fotocopia.

Il nuovo format: meno tappe, più gusto

Quest'anno si cambia musica. Anziché tre locali, solo due. Ma attenzione: **l'esperienza si fa ancora più intensa.**

Meno spostamenti, più tempo per ascoltare, assaporare, chiacchierare. Più intimità, più calore. Insomma: meno fretta, più goduria.

Prima tappa: Polpetta D.O.C (via Eustachi 8)

- **VIDET – Riesling Renano (2022)**

Diretto, teso, con quella nota nobile che ti pizzica la lingua. È **bio**, è figlio di un'annata calda ma onesta. È da bere senza pensieri.

- **GIU INTE – Metodo Classico (2020)**

Bollicine fini, pas dosé, una faccia seria ma un'anima allegra. Non è lo spumante da brindisi urlati. È quello da conversazioni che non finiscono più.

Seconda tappa: Sapori Solari (via Stoppani 11)

- **BURZOL – Marzemino e Merlot (2018)**

È il **rosso di casa**. Letteralmente. I nonni lo coltivavano già. Qui si sente la terra, si sente la sincerità. Non fa il figo, ma lo è.

Vini con qualcosa da dire (e da sentire)

Questi tre calici non sono solo buoni. Sono veri. E ognuno porta con sé un pezzetto di **montagna**, di **vendemmie che cambiano** anno dopo anno, di vite che hanno scelto di restare

dove nascono le cose belle.

Non aspettarti etichette patinate. Aspettati **personalità**.

Info pratiche, che servono sempre

- **Quando:** dal 7 al 15 aprile 2025
- **Dove:** via Eustachi – Porta Venezia (Milano)
- **Quanto costa:** 15€ = 3 calici + 1 in omaggio
- **Come funziona:** acquisti il ticket nella prima tappa, ti sposti, bevi, ascolti... e magari ti innamori (del vino o di chi è con te)



Il consiglio del

Geco

Porta con te qualcuno che ama ascoltare. Che non ha paura di perdersi in un profumo.

Lascia a casa i frettolosi, quelli che bevono per dimenticare. Qui si beve per **ricordare**. Per ridere. Per sentirsi parte di qualcosa.

Prenota con Goditilavita (e non pensarci più)

Se non vuoi sbatterti con orari, prenotazioni e file, fai come sempre: **usa Goditilavita.it**.

Ci pensiamo noi. Tu pensa solo a godertela. E magari scrivimi dopo, dimmi che vino ti è piaciuto di più.

Alla fine, è sempre questione di atmosfera

EustachiORA non è un evento fighetto. È un'occasione semplice, fatta bene.

È **Milano** che si prende un momento per sorridere.

È un vino che ti racconta da dove viene.

È un'occasione da non perdere, se hai voglia di uscire e stare bene.

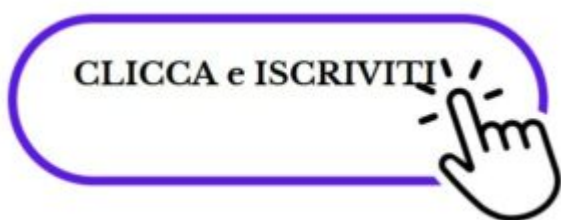
Io ci sarò. E il bicchiere è già pronto.

Ci vediamo lì? ☐☐

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

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 video intervista 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)