

EustachiORA a Milano: l'Elba si versa nel calice

scritto da goditilavita.it | 18 Ottobre 2026



Ci sono viaggi che cominciano con una valigia, altri con un biglietto del traghetto. E poi ci sono quelli che partono da un calice di vino. Indovinate quale preferisce il vostro Geco Gaudenzio! Questa volta, per raggiungere l'Isola d'Elba, mi basterà curiosare tra i locali di Porta Venezia, a Milano, dove ogni assaggio racconta qualcosa dei vigneti affacciati sul mare e delle antiche terre minerarie. Dal **19 al 27 ottobre 2026 torna EustachiORA**, la **degustazione itinerante a Milano** che accompagna gli appassionati alla scoperta dei vini italiani. Protagonista dell'edizione autunnale è **Le Sughere del Montefico**, azienda agricola di Rio, sulla costa orientale dell'Elba.

Dalle miniere dell'Elba ai calici di Milano

Quando pensiamo all'Isola d'Elba, vengono subito in mente le spiagge, il mare trasparente e Napoleone. Eppure basta addentrarsi nel territorio per incontrare un'altra isola, fatta di miniere, boschi e vigneti.

È qui che si trova [Le Sughere del Montefico](#), un'azienda agricola estesa su 35 ettari, circa sette dei quali coltivati a vite.

I filari occupano i pendii del Monte Fico, sopra Rio Marina,

su terreni ricchi di componenti minerali. Da una parte il mare, dall'altra il bosco, con sughere, pini e macchia mediterranea. In mezzo, gli antichi muri a secco sostengono i terrazzamenti coltivati.

Immaginate il mio musetto mentre osservo questo paesaggio: il blu del Mediterraneo, il verde della vegetazione e tanti filari ordinati. Per un Geco curioso è praticamente un parco giochi!

La posizione dei vigneti contribuisce al carattere delle uve, mentre la cura dei terrazzamenti permette di conservare un paesaggio agricolo che appartiene alla storia dell'isola.

Le Sughere del Montefico: vino e storia mineraria

Una delle curiosità più interessanti riguarda proprio **Rio Marina**, per secoli legata all'estrazione del ferro. Il colore rossastro di alcuni terreni racconta ancora oggi quel passato.

Non sorprende quindi che uno dei vini protagonisti della degustazione si chiami **Miniera**. Un nome che richiama la storia del territorio e invita a guardare oltre ciò che troviamo nel bicchiere.

La cantina coltiva **Ansonica, Aleatico, Procanico, Vermentino e Sangiovese**, affiancando vitigni tradizionali e tecniche moderne di vinificazione.

Le Sughere aderisce inoltre alla **Carta Europea del Turismo Sostenibile nel Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano**.

E questo al vostro Geco piace particolarmente: il paesaggio non è soltanto qualcosa da fotografare, ma un patrimonio da custodire. Anche perché, senza quei muretti a secco, qualche mia zampetta rischierebbe di scivolare!

Tre vini e due tappe nel cuore di Porta Venezia

La degustazione itinerante **EustachiORA** propone tre etichette della [produzione vinicola delle Sughere del Montefico](#), distribuite in due locali milanesi.

Prima tappa: Sapori Solari

La passeggiata comincia da **Sapori Solari, in via Antonio Stoppani 11 a Milano**, dove il Vermentino dell'Elba si presenta in due versioni.

Isola Imperiale Brut è uno spumante di Vermentino in purezza, prodotto con metodo Charmat e una permanenza sui lieviti di circa 8-12 mesi. Presenta profumi floreali e fruttati, accompagnati da un gusto secco e sapido, particolarmente adatto ai piatti di pesce.

Laurentius Vermentino dell'Elba DOC ci mostra un'altra interpretazione dello stesso vitigno: niente bollicine, ma un bianco dai delicati sentori di frutta, con una piacevole morbidezza al palato.

Due vini nati dalla stessa uva, capaci di offrire sensazioni differenti. E non occorre essere sommelier per divertirsi a riconoscerle!

Seconda tappa: Polpetta DOC

In **via Bartolomeo Eustachi 8 a Milano**, presso **Polpetta DOC**, arriva il momento di **Miniera, Ansonica dell'Elba DOC**.

Un vino ottenuto da Ansonica in purezza, fermentato e affinato per dodici mesi in piccole botti di legno. Il colore ambrato e i profumi intensi, che ricordano frutta fresca e miele, ne caratterizzano la personalità.

Qui il mio nasino da Geco si fa particolarmente attento: l'Ansonica è uno dei vitigni rappresentativi dell'Elba e questa interpretazione offre l'occasione di conoscerne un'espressione particolare.

Quattro calici a 15 euro: Milano brinda all'Elba



A Milano, per un aperitivo si possono spendere anche 10-15 euro. Con EustachiORA, invece, **il biglietto ordinario da 15 euro comprende tre calici più uno aggiuntivo nell'ultima tappa.**

Un'occasione per conoscere vini e produttori, passeggiando tra due locali del quartiere anziché trascorrere tutta la serata allo stesso tavolino.

Il ticket si acquista presso **Sapori Solari** ed è valido dal **19 al 27 ottobre 2026**, nel rispetto degli orari e dei giorni di apertura dei locali.

Per conoscere meglio i vini saranno disponibili QR code informativi e il personale potrà raccontarne le caratteristiche.

Il bello è proprio questo: scegliere quando fermarsi, apprezzare ogni assaggio e godersi la passeggiata, senza dover continuamente guardare l'orologio.

Naturalmente, cari bipedi, quattro calici non sono una gara: degustiamo con moderazione!

Il vantaggio Goditilavita.it: voucher e prenotazione

Ma aspettate, perché il vostro Geco ha ancora una sorpresa sotto la zampetta!

Gli iscritti a **Goditilavita.it** possono richiedere un **voucher a tariffa convenzionata** per partecipare alla degustazione.

E c'è un vantaggio in più: **alla prenotazione ci pensiamo direttamente noi.**

Basta contattarci per conoscere le condizioni riservate agli iscritti, richiedere il voucher e organizzare la propria esperienza.

Se non fate ancora parte della nostra community, potete informarvi sulle modalità di iscrizione e sui vantaggi disponibili.

Contattate Goditilavita.it e prenotate con noi la vostra degustazione a condizioni agevolate.

Porta Venezia, un quartiere che sa fare squadra

C'è un altro motivo per cui mi piace EustachiORA: i locali del quartiere collaborano anziché competere.

È la filosofia del [progetto EustachiORA nel distretto di Porta Venezia](#), promosso da ANAM Communication per valorizzare le attività commerciali attraverso il vino.

Un'iniziativa che abbiamo già raccontato su Goditilavita.it in occasione di [una precedente degustazione itinerante dedicata ai vini delle Langhe](#).

Ogni locale conserva la propria personalità, ma insieme

riescono a creare un'esperienza che coinvolge residenti e visitatori.

Il consiglio del Geco Gaudenzio

Io, fossi in voi, approfitterei della degustazione per fare qualche domanda. Perché l'Ansonica è così legata all'Elba? Come cambia il Vermentino quando diventa spumante? E quanto lavoro richiede coltivare una vigna su un terrazzamento?

Magari, dopo aver conosciuto questi vini, vi verrà voglia di visitare davvero Rio Marina e i vigneti delle Sughere del Montefico.

Perché un buon calice può essere anche l'inizio di un viaggio.

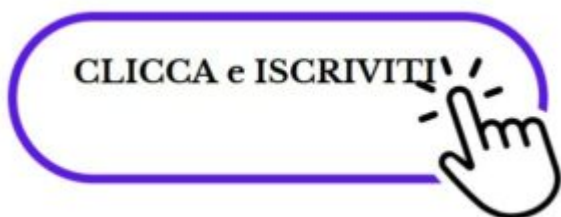
Dal 19 al 27 ottobre, EustachiORA vi aspetta a Porta Venezia.

Io ho già lucidato le zampette. Voi portate la curiosità! ☐

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 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)