EustachiOra: degustazioni di vino a Milano

scritto da goditilavita.it | 5 Marzo 2026



Milano ha mille modi per raccontarsi. Alcuni passano dall’arte, altri dal design.
E poi c’è quello che, diciamolo, mette d’accordo quasi tutti: **il vino**.

E proprio dopo la pausa di pieno inverno, quando le viti dormono tranquille sotto il cielo delle colline, tornano ad accendersi i calici nel quartiere **Porta Venezia** con la ripresa degli appuntamenti del **distretto del vino EustachiOra**.

Una serie di **degustazioni itineranti a Milano** che trasformano **via Eustachi** e le strade vicine in un piccolo viaggio enologico urbano, dove produttori, locali e appassionati si incontrano davanti a un buon bicchiere.

Da bravo geco curioso con cappello da esploratore, quando sento parlare di quartieri vivi, vino e percorsi da assaggiare tappa dopo tappa… beh, la mia coda inizia a muoversi dalla felicità!

Degustazioni vino Milano EustachiOra

Il format di **EustachiOra** è semplice ma geniale: una **degustazione itinerante nel quartiere**.

Invece della classica degustazione seduti allo stesso tavolo, qui si cammina tra i locali del distretto, si incontrano persone, si ascoltano racconti e si assaggiano vini diversi lungo il percorso.

Il risultato è un'esperienza conviviale e informale che porta il vino nel cuore della **vita milanese**.

Il **ticket degustazione** costa 15 euro e permette di partecipare al percorso con:

- **3 calici di vino**
- **1 calice finale nell'ultima tappa**

Il biglietto è valido per tutta la settimana, così ognuno può organizzare la propria degustazione con calma, seguendo gli orari dei locali del quartiere.



Una formula perfetta sia per gli **appassionati di vino** sia per chi vuole semplicemente trasformare una serata milanese in un'esperienza diversa dal solito.

Il distretto del vino nel cuore di Porta Venezia

Via Eustachi negli ultimi anni è diventata uno dei piccoli gioielli urbani di Milano.

Qui ristoranti, botteghe e locali collaborano per creare una vera rete di quartiere.
L'idea di **EustachiOra** nasce proprio da questo spirito: trasformare la zona in un **distretto dedicato alla cultura del vino**.

Invece di competere tra loro, i locali lavorano insieme per proporre un’esperienza comune, valorizzando il territorio urbano e creando momenti di incontro tra:

- commercianti
- residenti
- appassionati di vino
- professionisti del settore

Il quartiere diventa così un palcoscenico dove il vino racconta storie di territori italiani, accorciando la distanza tra le città e le colline da cui nascono le bottiglie.

Dal Monferrato a Milano arriva il Castello di Uviglie

Protagonista di questa edizione è la **cantina Castello di Uviglie**, una realtà storica del **Monferrato** che porta a Milano secoli di tradizione enologica.

La storia dell’azienda affonda le radici nel **1491**, tra le colline patrimonio **UNESCO del Piemonte**. Qui il vino nasce da un terreno particolare chiamato **marna bianca**, una roccia di origine marina capace di donare ai vini freschezza, eleganza e una forte identità territoriale.

Oggi la cantina coltiva **45 ettari di vigneti**, alcuni con oltre **60 anni di età**, seguendo una produzione sostenibile certificata.

A guidare l’azienda ci sono **Davide e Francesca**, due cugini che portano avanti la tradizione familiare con uno sguardo contemporaneo.

E a Milano arrivano con **tre etichette selezionate**, pensate per raccontare il Monferrato in tre interpretazioni diverse.

Le bollicine metodo classico che nascono nella pietra

Il primo calice del percorso è dedicato alle **bollicine**.

Parliamo di **Le Cave Mandoletta Piemonte DOC Metodo Classico**, uno spumante ottenuto da uve **Chardonnay e Pinot Nero**.

La particolarità? Il vino matura nelle **cave sotterranee scavate nella Pietra da Cantoni**, oltre **10.000 metri quadrati** di ambienti naturali dove temperatura e umidità restano costanti durante tutto l'anno.

Nel bicchiere si presenta con profumi che ricordano:

- frutta bianca
- crosta di pane
- croissant appena sfornato

Una bollicina fresca e versatile, perfetta per iniziare il percorso degustazione.

Hosteria: il rosso che celebra lo stare insieme

Il secondo vino racconta una tradizione tutta italiana: quella delle **osterie**.

Hosteria Monferrato Rosso DOC nasce per evocare l'atmosfera dei locali di una volta, luoghi di incontro dove il vino accompagnava conversazioni e amicizie.

È un blend di **Barbera e Pinot Nero**, due vitigni che insieme creano un rosso equilibrato e piacevolmente fresco.

Al naso emergono note di:

- ciliegia

- rosa canina
- pepe nero

Al palato è armonico e molto versatile, capace di accompagnare piatti diversi ma anche di essere gustato semplicemente chiacchierando con gli amici.

Insomma, uno di quei vini che incarnano perfettamente lo **spirito conviviale di EustachiOra**.

La Barbera del Monferrato che chiude il percorso

La degustazione si conclude con una delle espressioni più rappresentative del territorio piemontese: **Le Cave Barbera del Monferrato Superiore DOCG**.

Questa Barbera nasce dal vigneto più antico della tenuta, situato sulla collina che ospita le storiche cave di pietra.

È un vino con profumi intensi di:

- amarena
- frutti di bosco
- ribes
- erbe aromatiche

Il sorso è pieno e persistente, con quella freschezza tipica della **Barbera del Monferrato**.

Un finale perfetto per un percorso che racconta il Monferrato attraverso tre calici molto diversi tra loro.

I locali del percorso degustazione

La **degustazione itinerante EustachiOra** si sviluppa tra alcuni locali del quartiere, ognuno con la propria identità gastronomica e il proprio stile di accoglienza.

Le tappe di questa edizione permettono di vivere il quartiere attraverso due indirizzi molto apprezzati della zona.

Prima tappa – Polpetta D.O.C

 Via Stoppani 11 – Milano

La prima tappa del percorso permette di assaggiare due etichette firmate **Castello di Uviglie**, perfette per entrare subito nell’atmosfera della degustazione.

- Le Cave Mandoletta Piemonte DOC Metodo Classico
- Hosteria Monferrato Rosso DOC 2022

Polpetta D.O.C rappresenta bene lo spirito conviviale del quartiere: ambiente informale, atmosfera rilassata e perfetto per iniziare il viaggio tra i calici.

Seconda tappa – Sapori Solari

 Via Bartolomeo Eustachi 8 – Milano

La degustazione prosegue con:

- Le Cave Barbera Monferrato Superiore DOCG 2021

Sapori Solari rappresenta una delle tappe più interessanti del quartiere per chi ama il buon bere e l’attenzione alla qualità, il luogo perfetto per concludere il percorso degustando una Barbera dal carattere deciso.

Come partecipare alla degustazione nel distretto EustachiOra

Partecipare è davvero semplice.

Il **ticket degustazione** costa **15 euro** e si acquista nella prima tappa del percorso.

Con il biglietto si possono degustare:

- tre vini nei locali aderenti
- un calice finale nell’ultima tappa

Il tutto con la libertà di vivere l’esperienza secondo i propri tempi, passeggiando tra le vie del quartiere e fermandosi nei locali che partecipano all’iniziativa.



Il consiglio di Geco Gaudenzio

Se posso darvi un suggerimento da geco esploratore… non abbiate fretta.

La vera bellezza di **EustachiOra** non è solo il vino, ma l’atmosfera del quartiere.

Passeggiate tra una tappa e l’altra, fermatevi a parlare con i gestori dei locali, lasciatevi raccontare le bottiglie e magari abbinate qualche assaggio gastronomico.

Il vino è un viaggio, e ogni viaggio merita il tempo giusto.

E se siete iscritti alla community **Goditilavita**, potete chiedere direttamente a noi tutte le informazioni sull’esperienza e sulle opportunità dedicate agli iscritti.

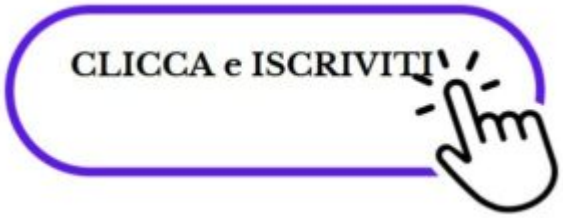
Così potrete godervi il percorso senza pensieri, proprio come piace a me. □□

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’scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (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