EustachiORA Milano: il vino ha fatto strada

scritto da goditilavita.it | 7 Giugno 2025



Nel cuore pulsante di Milano, là dove i tram suonano come brindisi e i marciapiedi profumano di aperitivo, c'è un evento che non si limita a far girare la testa… ma anche le gambe!
Dal 9 al 17 giugno, **EustachiORA Milano** torna a popolare Porta Venezia con la sua **degustazione itinerante**, e io, Geco Gaudenzio, ci metto lo zampino (e il naso) per raccontarvela col gusto giusto.

EustachiOra Milano

Il nome è già tutto un programma: *EustachiORA*, con quel gioco di parole che suona un po' come "Ehi, è ora di un buon bicchiere!". E come dargli torto?

Nata nel 2018, questa iniziativa milanese si è presa la briga di trasformare un quartiere in un calice collettivo, una passeggiata sensoriale tra locali, produttori e storie da bere con lentezza, sorso dopo sorso.

Il quartiere che si beve: via Eustachi a Porta Venezia

Via Eustachi non è solo una via. È un laboratorio di emozioni, un concentrato di convivialità urbana. Siamo in **zona Porta**

Venezia, dove si mescolano bistrot raffinati, enoteche sincere e gente che sa vivere la città con gusto.

EustachiORA si inserisce qui come un vecchio amico che arriva con una bottiglia buona e tante storie da raccontare.

Una tradizione che fa brindisi: il format dell'evento

Bastano 15 euro e un salto al primo locale per ritirare il passaporto enologico: un calice da portare a spasso e quattro vini da conoscere senza fretta.



Ogni tappa racconta due etichette, ognuna con il suo stile e la sua storia. E se vuoi saperne di più, niente sermoni: ti basta tuffarti nei segreti del vino come un sommelier tecnologico.

Due cantine, una toscana

Per l'edizione di giugno, EustachiORA ha deciso di raddoppiare il piacere: due cantine toscane, due stili, un unico territorio da gustare, quello di **Montecarlo di Lucca**.

La tradizione col cuore: fattoria carmignani enzo

Questa non è solo una cantina, è una storia di donne forti, vigneti coccolati e olio che profuma di casa.
Fattoria Carmignani è un presidio del buon gusto, una realtà familiare dove ogni etichetta racconta anni di cura e radici ben piantate nella DOC Montecarlo.

Dal *Montecarlo Bianco* con le sue 7 uve danzanti, al *Kapogiro Rosé* dedicato con amore a una figlia (e con un’etichetta da galleria d’arte), qui il vino è passione liquida.

Innovazione in bottiglia: cr wine estate

Dall’altra parte della collina, troviamo la start-up che ha deciso di sfidare la tradizione… con rispetto, ma anche con brio.
CR Wine Estate è giovane, curiosa e con una voglia di sperimentare che farebbe arrossire anche un Pinot Nero.

Etichette come *Layers Vermentino* e *The Ancient Capital* sembrano nate da un laboratorio creativo: dentro c’è il terroir toscano, un pizzico di genialità e lo sguardo puntato oltre confine.

I calici protagonisti: cosa si beve a giugno

In questa passeggiata gustativa ti accompagneranno quattro compagni di viaggio in bottiglia:

 Prima tappa – Polpetta D.O.C (Via Eustachi, 8)
– **Montecarlo Bianco 2024 – Fattoria Carmignani Enzo**:
Giallo paglierino, profuma di frutta e primavera. 7 uve, un solo amore.
– **Layers Vermentino 2022 – CR Wine Estate**:
Vermentino 100%, sapido, floreale, con l’eleganza di un bacio salato.

 Seconda tappa – Sapori Solari (Via Stoppani, 11)
– **Kapogiro Rosé 2024 – Fattoria Carmignani Enzo**:
Rosa cipolla (ma di classe), profumo di melone e lampone. Perfetto per chi ha ancora il cuore fresco.
– **The Ancient Capital 2023 – CR Wine Estate**:
Sangiovese e Syrah, rosso rubino, intenso come un tramonto

toscano.

Due tappe, mille emozioni

Non serve la macchina, non serve il sommelier: serve solo voglia di camminare, ridere e bere bene.
I locali coinvolti mantengono i loro orari abituali, così puoi organizzarti con calma e scegliere tu quando partire per il tuo piccolo viaggio vinicolo urbano.

Con chi andarci? guida (emotiva) all'abbinamento umano

Ecco, se vuoi vivere EustachiORA al meglio, portati dietro:

- **L'amica/o che dice sempre "ne capisco di vino"** (ma poi legge l'etichetta di nascosto)
- **La tua dolce metà** per un rendez-vous da *bacio post calice*
- **Il collega stressato**: fagli cambiare l'aroma da caffè bruciato a sangiovese brillante
- **Te stesso/a** (sì, anche da soli è magico: cammini, assaggi, rifletti, ti innamori… magari del vino, magari del barista)

Perché andarci (anche se non sei un esperto)

Perché il vino non chiede lauree. Chiede tempo, storie da ascoltare, e papille disposte a lasciarsi sorprendere.
EustachiORA non è snob, non è rigido, non è per pochi: è per tutti quelli che sanno che la vita si gusta meglio in compagnia e con un bicchiere pieno.

Info pratiche e dettagli gustosi

- 📅 **Quando:** dal 9 al 17 giugno 2025
- 📍 **Dove:** Via Eustachi – Porta Venezia, Milano
- 💶 **Quanto costa:** 15 euro per 4 calici
- 🍷 **Tappe:**
  1. Polpetta D.O.C – Via Bartolomeo Eustachi, 8
  2. Sapori Solari – Via Stoppani, 1
- 👟 **Dress code:** scarpe comode e sorriso pronto



E allora, che fai? Ti fai trovare sobrio e triste o leggermente allegro e profumato di Vermentino?

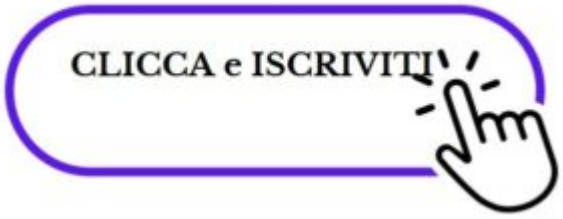
Io, Geco Gaudenzio, ci sarò. Probabilmente con un sombrero, una macchina fotografica e una mano che tiene il calice (ok, una zampa). Ci vediamo a EustachiORA, dove **il vino cammina e tu cammini con lui**. Cin cin! 🍷🐾

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