# EustachiORA Milano: tre calici, una storia di vino!

scritto da goditilavita.it | 15 Novembre 2026



Cari bipedi, questa volta vi porto in Piemonte senza farvi salire su un treno, preparare una valigia o litigare con il navigatore!Dal **16 al 24 novembre 2026**, torna **EustachiORA Milano**, la degustazione itinerante che trasforma le vie di **Porta Venezia a Milano** in un piccolo viaggio attraverso i territori del vino italiano.Protagonista della nuova edizione sarà **La Piemontina**, una cantina di Sizzano, in provincia di Novara, che porta nel cuore di Milano tre vini dell'Alto Piemonte e una storia decisamente curiosa.Perché, diciamocelo, un vino chiamato *Lacrime di Gioia* non può passare inosservato. Soprattutto per un geco che ama ficcare il musetto nelle storie interessanti!

## EustachiORA Milano: il vino diventa un viaggio

Ormai lo sapete, io ho un debole per quelle iniziative che trasformano una semplice uscita in un'esperienza da raccontare.

E **EustachiORA Milano** ci riesce con una formula che mi piace parecchio: due locali, tre vini, quattro chiacchiere e la possibilità di conoscere un territorio senza abbandonare la città.

Niente degustazioni ingessate o interminabili lezioni da

sommelier. Qui si passeggia, si assaggia e, soprattutto, si scopre cosa c'è dietro un'etichetta.

Chi segue le mie avventure ricorderà quando vi ho raccontato EustachiORA e i vini d'Abruzzo a Milano oppure il nostro precedente viaggio fra le degustazioni di vino nel quartiere Eustachi.

Questa volta cambiamo regione e ci spingiamo verso le **Colline Novaresi**, un territorio dove il Nebbiolo ha radici profonde e persino un altro nome: Spanna.

# La Piemontina: una cantina nata guardando al futuro

La storia de **La Piemontina** comincia nel 2010, quando viene acquistato il primo appezzamento destinato alla coltivazione della vite.

Oggi l'azienda si estende su circa **80 ettari, dei quali 21 coltivati a vigneto**, a un'altitudine di circa 280 metri.

Ma sapete cosa mi ha incuriosito? Il terreno!

Qui gli antichi ghiacciai alpini hanno lasciato depositi morenici e alluvionali che contribuiscono alle caratteristiche dei vini.

Insomma, milioni di anni fa lavorava il ghiaccio, oggi lavorano i vignaioli. E il risultato finisce nei nostri calici!

L'azienda valorizza vitigni come **Nebbiolo, Vespolina e Greco Novarese**, combinando tradizione, attenzione ambientale e innovazione.

Nel 2022 è stata inaugurata una cantina di circa 10.000 metri quadrati, mentre a interpretare le potenzialità delle uve è l'enologo **Mario Ronco**.

Chi desidera conoscere meglio questa realtà può visitare il sito ufficiale de La Piemontina.

# Prima tappa: Polpetta DOC e due vini sorprendenti

Il percorso di **EustachiORA Milano** comincia da **Polpetta DOC, in via Bartolomeo Eustachi 8, Milano**, con due etichette dalle personalità differenti.

## Colline Novaresi Bianco DOC 2025

Il primo calice ci presenta un bianco ottenuto da uve autoctone.

La cantina lo descrive come fresco, elegante, con profumi di pesca, albicocca, agrumi e una piacevole mineralità.

Un vino che sembra avere tutte le carte in regola per accompagnare un aperitivo.

Naturalmente io prima di esprimermi voglio assaggiarlo. Perché un conto è leggere una scheda tecnica, un altro è incontrare il vino nel bicchiere!

## Lacrime di Gioia 2023: quando sbagliare porta fortuna

Ed eccoci alla storia che mi ha conquistato.

Il **Colline Novaresi DOC Rosso "Lacrime di Gioia" 2023**, prodotto con Nebbiolo e Vespolina, nasce da un imprevisto durante la vinificazione.

Una vasca di mosto, inizialmente destinata a diventare Nebbiolo, sviluppò caratteristiche diverse da quelle previste.

Che fare? Rinunciare al vino oppure provare a trasformare

quell’imprevisto in qualcosa di nuovo?

Fortunatamente fu scelta la seconda strada.

Dopo alcuni mesi, l’enologo **Mario Ronco** e la titolare **Liudmila Bobrova** assaggiarono il risultato, rimanendone piacevolmente sorpresi.

Nacque così una nuova etichetta, chiamata appunto **Lacrime di Gioia**.

Un rosso descritto come morbido, equilibrato e avvolgente, con profumi di frutti rossi.

Ecco, cari bipedi, questa storia mi piace particolarmente: dimostra che talvolta gli errori possono diventare opportunità.

La prossima volta che la bipede sbaglierà strada, magari le ricorderò questa vicenda. Anche se dubito che finire in tangenziale produca un buon Nebbiolo!

# Seconda tappa: Sapori Solari e il Nebbiolo

Dopo i primi due calici, il viaggio prosegue da **Sapori Solari, in via Antonio Stoppani 11, Milano**, dove ci aspetta il **Colline Novaresi Nebbiolo DOC 2022**.

Il Nebbiolo è uno dei grandi protagonisti della viticoltura piemontese, ma nell’Alto Piemonte assume sfumature legate ai terreni e alle condizioni climatiche locali.

Qui viene tradizionalmente chiamato **Spanna**.

Il vino proposto da La Piemontina è ottenuto interamente da Nebbiolo e rappresenta un’interessante occasione per conoscere questa espressione delle Colline Novaresi.

Un rosso dalla struttura importante, con tannini presenti e un carattere che richiama la sua terra d’origine.

E sapete cosa trovo affascinante? Che lo stesso vitigno possa raccontare storie differenti a pochi chilometri di distanza.

Un po’ come noi viaggiatori: cambiamo paesaggio e scopriamo sempre qualcosa di nuovo.

## EustachiORA Milano: quanto costa e come partecipare

Veniamo alla parte pratica, perché vi conosco: dopo tutte queste chiacchiere volete sapere quanto costa!

**Il voucher degustazione costa 15 euro** e comprende:

- **Prima tappa – Polpetta DOC**, via Bartolomeo Eustachi 8, Milano: Colline Novaresi Bianco DOC 2025 e Rosso “Lacrime di Gioia” 2023.
- **Seconda tappa – Sapori Solari**, via Antonio Stoppani 11, Milano: Colline Novaresi Nebbiolo DOC 2022.
- **Un ulteriore calice**, sempre disponibile nell’ultima tappa, secondo le condizioni dell’iniziativa.

Il percorso si svolge **dal 16 al 24 novembre 2026** e permette di conoscere i vini attraverso QR code informativi oppure dialogando direttamente con il personale dei locali.

Attenzione: ciascun locale mantiene i propri **orari di apertura e le consuete giornate di chiusura**.

## Prenota il voucher EustachiORA con Goditilavita.it

E qui entrano in gioco le mie zampette organizzative!

Per partecipare a **EustachiORA Milano**, potete **richiedere e**

**prenotare il vostro voucher degustazione da 15 euro direttamente tramite Goditilavita.it**, utilizzando il nostro consueto servizio di prenotazione.




Così avrete un riferimento per organizzare la vostra esperienza tra i vini dell'Alto Piemonte.

**Richiedete il vostro voucher attraverso il pulsante contatti qui sotto e preparatevi a scoprire i tre vini de La Piemontina!**

E se vi state chiedendo se valga la pena concedersi una passeggiata enologica nel quartiere Porta Venezia, la mia risposta è semplice: tre vini, due tappe e una storia da raccontare sono già un ottimo motivo per uscire di casa.

Io sono Geco Gaudenzio e vi lascio con un piccolo consiglio: assaporate senza fretta, lasciatevi incuriosire e ricordate che dietro ogni buon vino può nascondersi una bella storia.

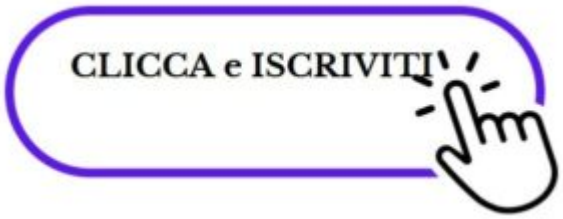
**Vivi meglio, vivi tutto!** □□

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 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 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