EustachiORA Milano: vino, storie e degustazioni

scritto da goditilavita.it | 7 Maggio 2025



Nel cuore di Milano, a due passi da Porta Venezia, c’è un distretto dove non ci si limita a bere vino: lo si ascolta, lo si respira, lo si vive. Si chiama **EustachiORA** e, dal 5 al 13 maggio, torna a stappare emozioni con la sua formula itinerante che trasforma i locali del quartiere in vere e proprie tappe del gusto.

Qui il **vino** non si degusta: si racconta. Non si serve: si condivide. E io, **Geco Gaudenzio**, vi accompagno zampettando tra un calice e l’altro, alla scoperta di un’edizione che ha il sapore delle cose fatte bene. E con amore.

EustachiORA: il quartiere con l’accento sul vino

Dal 2018, **EustachiORA Milano** è diventato un piccolo fenomeno cittadino. Un antidoto alla frenesia urbana, un modo nuovo di vivere il quartiere.

Qui, la cultura del vino incontra l’autenticità dei bar e bistrot di zona. Non ci sono sommelier con il papillon o location da copertina: ci sono **persone vere, bottiglie scelte con cura e storie da ascoltare tra un sorso e l’altro**.

In quel fazzoletto di Milano, ogni mese si aprono bottiglie e

si spalancano storie: quelle di chi il vino lo fa con le mani sporche di terra e il cuore pieno di vendemmie.

Il format: semplice, geniale, godurioso

Due locali aderenti, una cantina ospite, tre vini in degustazione. **Con 15 euro** in tasca (e un sorriso curioso), si parte dalla prima tappa e si ottengono **tre degustazioni**, più un brindisi bonus da godersi alla fine del percorso.



Si può partecipare in qualunque giorno della settimana: niente stress, niente orari rigidi. Solo **libertà di movimento… e di sorseggio**.

Questo maggio si brinda in compagnia de **La Piotta**, realtà vitivinicola dell'Oltrepò Pavese che porta avanti con orgoglio una lunga tradizione agricola, tra filari, famiglia e rispetto per la terra.

La Piotta: vigna, famiglia e futuro nello stesso calice

Nata nel 1985 grazie alla visione di **Luigi Padroggi**, che alla vigna ha sempre preferito le mani sporche alla cravatta, **La Piotta** è oggi una realtà biologica nel cuore dell'**Oltrepò Pavese**, dove la natura non è un'idea di marketing ma una promessa quotidiana.

Gestita ora da figli e nipoti – **Gabriele, Mario, Enrico e Luca** – l'azienda si estende su 15 ettari di vigneti con una produzione annua di circa 70.000 bottiglie. Tutto avviene in

casa: dalla raccolta alla vinificazione. Ma è il **rispetto per il suolo** e la **visione sostenibile** che rendono questa cantina speciale.

Qui si lavora con la terra e per la terra, mettendo al centro il benessere del suolo, delle persone e del bicchiere.

E in mezzo alle vigne, spiccano **nove ranghi ultracentenari di Pinot Grigio**, piantati nel 1930 e ancora oggi produttivi. Una rarità che profuma di memoria, radici e orgoglio agricolo.

Tre vini, tre esperienze da bere con lentezza

□ Primo calice – *Nature*

Sapori Solari – Via Stoppani 11

Spumante metodo classico, dosaggio zero, 100% Pinot Nero. Elegante, sobrio, profondo.

Nel bicchiere si muove con una finezza disarmante: **bollicine leggere e regolari** che sembrano raccontare una storia ad ogni risalita. Il profumo ricorda una panetteria d'altri tempi, con **note tostate** e **accenni di frutta secca** che fanno subito casa.

Al sorso è secco, pulito, affilato. Una carezza fresca che non grida, ma conquista. **Perfetto come aperitivo**, ottimo con finger food, sushi e chiacchiere leggere.

□ Secondo calice – *Misunderstanding*

Sempre da Sapori Solari

Il nome è ironico, ma il vino è chiarissimo nel suo messaggio: **vivacità e freschezza**.

Un vino bianco vivace, nato da uve di **Riesling Italico** e riportato in fermentazione direttamente nella bottiglia, come

si faceva una volta. Giallo velato, naso fragrante con sentori di pera, pepe bianco e fiori bianchi.

In bocca si muove leggero, con **bollicine discrete** che accarezzano il palato. Il finale è asciutto e **leggermente mandorlato**, di quelli che restano in bocca quanto basta per far desiderare il bis.

🍷 Terzo calice – *Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC*

Polpetta D.O.C – Via Eustachi 8

Un rosso limpido, con sfumature che virano al granato e un bouquet che racconta di **boschi dopo la pioggia** e **spezie dolci**: il Pinot Nero de La Piotta ha stile da vendere e una personalità tutta sua.

In bocca scorre rotondo, caldo, con tannini che non graffiano ma accarezzano, lasciando una **scia morbida come un ricordo** che non vuoi dimenticare.

Ideale con carni rosse, formaggi stagionati e cene lente.

Come vivere al meglio EustachiORA (secondo me!)

- **Slow is sexy**: hai tutta la settimana per gustarti i vini. Non fare tutto in un giorno: lasciati il tempo per assaporare e tornare.
- **Parla con chi ti serve**: i locali aderenti non sono solo punti di mescita, ma persone curiose e appassionate. Fatti raccontare, ascolta, chiedi.
- **Prendi appunti (anche mentali)**: ogni vino lascia una traccia. Se uno ti colpisce, segnatelo.
- **Abbina bene**: anche se il vino è protagonista, un bel tagliere o una tartare al momento giusto possono fare la

differenza.

Molto più di vino

EustachiORA è l’esempio perfetto di come un quartiere possa trasformarsi grazie alla cultura, all’enogastronomia e alla voglia di condividere.

Non è solo un evento sul vino, è un **laboratorio urbano di umanità**: si brinda, si parla, si conosce gente.

Ogni tappa è un invito a rallentare. Ogni calice, una piccola storia da bere fino in fondo.

Io, **Geco Gaudenzio**, un salto ce lo farei eccome… e se fossi in voi, comincerei già a lucidare i calici!

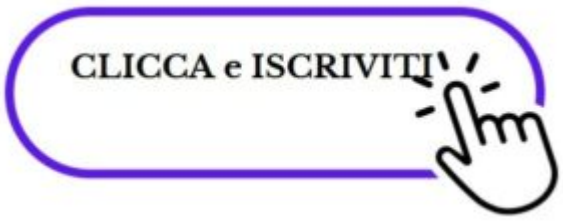
Cin cin, e goditilavita sempre.

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