

EustachiORA porta l'Elba nel cuore di Milano

scritto da goditilavita.it | 5 Giugno 2026



Ci sono degustazioni che durano il tempo di un calice e altre che riescono a trasportarti altrove. Da geografo esploratore quale sono, quando sento parlare di vino, territori autentici e storie di famiglia, le mie zampette iniziano subito a muoversi. Questa volta la destinazione è l'Isola d'Elba, ma senza lasciare Milano.

Dall'8 al 16 giugno 2026 torna infatti **EustachiORA Milano**, l'iniziativa che anima il quartiere di Porta Venezia con un percorso enologico diffuso dedicato alla scoperta di territori e cantine italiane. Per questa nuova edizione i riflettori si accendono sull'**Azienda Agricola Arrighi**, realtà elbana che da oltre un secolo coltiva un rapporto profondo con la terra, il mare e la cultura del vino.

EustachiORA Milano: un percorso tra calici e racconti



A me piace perché non è la classica degustazione da fare seduti a un tavolo dall'inizio alla fine.

Qui si cammina, si chiacchiera, si brinda e si passa da un locale all'altro seguendo il filo conduttore del vino.

Durante il percorso si incontrano persone, racconti e bottiglie che arrivano da territori spesso poco conosciuti dal grande pubblico. È un modo semplice e piacevole per avvicinarsi al mondo del vino senza formalità e senza bisogno di essere esperti.

In fondo, le esperienze più belle iniziano quasi sempre con una buona storia da ascoltare e un calice da condividere.

In un periodo in cui spesso tutto corre veloce, iniziative come questa invitano a rallentare, chiacchierare e concedersi qualche momento di autentica convivialità.

L'Isola d'Elba fa tappa a Porta Venezia

Per qualche giorno, tra le vie di Porta Venezia, si potranno assaporare i profumi, i colori e le tradizioni enologiche dell'[Isola d'Elba](#), seguendo un percorso che unisce convivialità, cultura del vino e voglia di stare insieme.

L'azienda protagonista dell'edizione di giugno porta con sé una storia che attraversa generazioni. Tutto nasce all'inizio del secolo scorso, quando alcuni terreni dell'isola vengono riuniti in un unico progetto agricolo. Da allora il rapporto con la vite non si è mai interrotto e, anno dopo anno, si è trasformato in una vera vocazione enologica.

Oggi il testimone continua a passare di mano in mano all'interno della famiglia. L'esperienza maturata nel tempo incontra nuove idee e una visione moderna della viticoltura, mantenendo sempre al centro il legame con l'Isola d'Elba e le sue peculiarità.

Dove il mare entra nel vino

All'Elba il mare non resta sullo sfondo. Accompagna la crescita delle vigne giorno dopo giorno, portando brezze costanti e riflessi di luce che diventano parte integrante dell'identità dei vini Arrighi.

I vigneti si sviluppano su terreni caratterizzati dalla presenza di ferro, argilla e numerosi elementi minerali. Sole, ventilazione costante e vicinanza al mare accompagnano la crescita delle uve durante tutta la stagione. Sono elementi che influenzano il carattere dei vini e che raccontano, in modo spontaneo, l'ambiente in cui nascono.

Chi assaggia queste etichette ritrova spesso nel bicchiere richiami al paesaggio elbano: la freschezza delle brezze marine, la luminosità dell'isola e il rapporto stretto tra uomo e territorio.

Tradizione e sperimentazione convivono

Accanto al lavoro nei vigneti e in cantina, negli anni la famiglia Arrighi ha dedicato tempo e attenzione a progetti di ricerca che hanno permesso di approfondire pratiche e conoscenze legate alla storia del vino.

Negli ultimi anni una parte del lavoro si è concentrata su metodi di vinificazione ispirati alla storia del Mediterraneo, utilizzando contenitori in terracotta che offrono risultati differenti rispetto alle tecniche più diffuse oggi.

Se c'è un progetto che incuriosisce subito chi ama il vino, è sicuramente **Nesos**. Da bravo gecko curioso, devo ammettere che Nesos è uno di quei progetti che fanno fermare ad ascoltare. Nasce da un lavoro di ricerca che unisce passione, studio e il desiderio di capire come si produceva vino secoli fa.

Questa capacità di guardare avanti mantenendo solide radici nel passato rappresenta uno degli aspetti più interessanti dell'azienda.

Le tappe della degustazione itinerante

Il percorso di **EustachiORA Milano** si sviluppa attraverso due soste nel quartiere.

Prima tappa: Sapori Solari

In via Antonio Stoppani 11 saranno protagonisti:

- **Arembapampane Elba Vermentino DOC**
- **Isola in Rosa IGT Toscano Rosato**

Seconda tappa: Polpetta DOC

In via Bartolomeo Eustachi 8 si potrà degustare:

- **Centopercento Elba Rosso DOC**

L'esperienza prevede tre calici complessivi più un ulteriore assaggio disponibile nell'ultima tappa del percorso.

Arembapampane, il Vermentino che profuma di mare

Tra i vini protagonisti dell'evento troviamo **Arembapampane Elba Vermentino DOC**, un Vermentino in purezza che porta nel nome una curiosa espressione della tradizione elbana.

La vendemmia viene effettuata manualmente e il vino matura per sei mesi in acciaio. Il risultato è un'etichetta che richiama la freschezza del Mediterraneo e che accompagna perfettamente le giornate più calde.

Mentre lo assaggi, viene quasi voglia di chiudere gli occhi e immaginare una passeggiata tra i vigneti affacciati sul mare.

Isola in Rosa, il volto elegante del Syrah

La seconda proposta della degustazione è un rosato ottenuto esclusivamente da uve Syrah.

Nel calice si presenta con uno stile immediato e piacevole, caratterizzato da note delicate e da una beva fresca che invita al sorso successivo.

Può essere una scelta interessante sia per chi conosce bene il mondo del vino sia per chi desidera avvicinarsi a questa tipologia con un assaggio semplice e piacevole.

Centopercento, l'anima rossa dell'Elba

L'ultima tappa del percorso è dedicata a **Centopercento Elba Rosso DOC**, un rosso ottenuto da uve Sangiovese, varietà presente sull'isola da moltissimo tempo e conosciuta dagli abitanti con il nome di Sangiovetto.

Nel calice emerge il lavoro svolto tra vigneto e cantina, con un risultato che racconta una lunga tradizione agricola legata alla produzione di vino all'Elba.

Dopo aver assaggiato il Vermentino e il Rosato, questo rosso completa il viaggio proposto da **EustachiORA**, offrendo una prospettiva diversa sullo stesso territorio e sulle sue molteplici sfaccettature.

Come partecipare

Il ticket degustazione può essere acquistato presso la prima tappa al costo di **15 euro** e comprende:

- accesso alle due tappe;
- tre vini in degustazione;
- un ulteriore calice disponibile nell'ultima tappa;
- contenuti informativi consultabili tramite QR Code dedicati.

Ogni partecipante potrà così approfondire la storia delle etichette e conoscere meglio il territorio da cui provengono.

Goditilavita pensa ai voucher

Come sempre, il nostro compito è semplificare il tempo libero dei nostri iscritti.



Per questo motivo, chi fa parte della community di **Goditilavita** può affidarsi a noi per la gestione e la prenotazione dei voucher dedicati all'evento. In questo modo potrete concentrarvi esclusivamente sulla parte più piacevole della serata: passeggiare, degustare e condividere l'esperienza con amici e appassionati.

Dopotutto, tra una prenotazione e un buon calice di vino dell'Elba, sapete già quale sarebbe la scelta di Geco Gaudenzio.

Un appuntamento da non perdere

[EustachiORA](#) continua a dimostrare come il vino possa diventare

uno strumento capace di raccontare territori, persone e tradizioni.

L'edizione dedicata all'**Azienda Agricola Arrighi** offre l'occasione di conoscere una realtà che ha costruito la propria identità tra mare, sole e passione familiare, portando a Milano vini che parlano dell'Isola d'Elba in modo autentico.

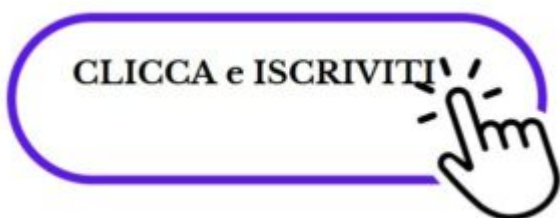
Io ho già preparato il mio zainetto da esploratore e lucidato il calice. Se amate le **degustazioni itineranti a Milano**, le storie di territorio e le esperienze da condividere, questo appuntamento merita sicuramente un posto nella vostra agenda.

Ci vediamo tra le vie del distretto Eustachi. 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'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)