Scopri i vini del Roero con Ca’ Rossa alla Milano Wine Week

scritto da goditilavita.it | 5 Ottobre 2024





La **Milano Wine Week** è un evento imperdibile per gli amanti del vino, un’occasione per immergersi nei profumi e sapori delle cantine più prestigiose. Tra gli appuntamenti da non perdere, quest’anno spicca la **degustazione itinerante EustachiORA**, che ci porterà alla scoperta dei vini della **Cantina Ca’ Rossa**, eccellenza del **Roero**, una terra piemontese che unisce tradizione millenaria e innovazione moderna.

Il distretto Eustachi: un cuore che batte per il vino

Nel cuore di Milano, il distretto di **via Eustachi** è uno dei luoghi più caratteristici per chi ama il buon cibo e, ovviamente, il vino. Durante la **Milano Wine Week**, questo quartiere si anima con **EustachiORA**, un percorso enogastronomico che permette di esplorare tre locali del distretto, ognuno dei quali offrirà una tappa della degustazione. Un’esperienza itinerante che unisce buon vino e

stuzzichini, perfetta per chi desidera immergersi nelle eccellenze del **Roero** e nei sapori di questa speciale cantina.

Cantina Ca’ Rossa: tradizione, innovazione e un amore senza tempo per la terra

La **Cantina Ca’ Rossa** affonda le sue radici nel cuore del **Roero**, una terra che ha visto la trasformazione da area prevalentemente agricola a una delle zone vinicole più importanti del Piemonte. La storia di questa cantina inizia nel **1967**, quando **Alfonso Ferrio** acquista una cascina chiamata in dialetto **Ca’ Rusa**, per via dei suoi mattoni rossi. All’epoca, Alfonso coltivava principalmente pesche e nocciole, ma non riusciva a staccarsi dalle vigne che da sempre dominavano la zona. Produceva vino, sì, ma lo vendeva sfuso, come molti contadini dell’epoca.

Con l’arrivo del figlio **Angelo**, però, le cose cambiarono. A partire dal **1992**, padre e figlio iniziarono a imbottigliare i primi vini, tra cui **Arneis** e **Bracchetto**, facendo il primo grande passo verso quella che sarebbe diventata una delle cantine più apprezzate della regione. Non fu facile: le divergenze tra padre e figlio sulla qualità e quantità di produzione erano frequenti, ma alla fine, la riduzione delle rese per migliorare la qualità portò i suoi frutti. Così, nel **1996**, nacque il **Roero Audinaggio Valmaggiore**, un Nebbiolo affinato in barrique che rappresenta l’eccellenza della cantina. Oggi, grazie a questa combinazione di tradizione e innovazione, **Ca’ Rossa** è uno dei nomi più rispettati del Roero.

Tappa 1: Sapori Solari – Roero

Arneis Docg Merica

Il primo calice che degusteremo ci aspetta da **Sapori Solari**, con il **Roero Arneis Docg Merica**. Questo vino bianco è il simbolo della storia di **Ca' Rossa**, un Arneis che incarna l'anima del **Roero**: fresco, con note agrumate e floreali, ideale per accompagnare piatti a base di pesce e formaggi freschi. Con ogni sorso, sentirai la passione e la dedizione di una famiglia che, dagli anni '60, ha lavorato per portare nei nostri bicchieri un prodotto d'eccellenza.

Abbinalo agli stuzzichini preparati dai padroni di casa di Sapori Solari e lasciati trasportare in un viaggio tra i profumi delle colline piemontesi.

Tappa 2: Bubu – Roero Docg Le Coste

Proseguendo il nostro viaggio, arriviamo da **Bubu**, dove il protagonista sarà il **Roero Docg Le Coste**. Questo vino rosso, prodotto con uve Nebbiolo, racconta una storia di radici profonde e di terre lavorate con passione. Con sentori di frutta matura e spezie, questo vino è perfetto per accompagnare piatti più strutturati, come carni rosse o formaggi stagionati. A ogni sorso, sarà come passeggiare tra le vigne del **Roero**, sentendo il vento e il sole che accarezzano i grappoli.

Con gli stuzzichini di Bubu, l'esperienza sarà completa, un vero connubio di sapori che rende onore a questa seconda tappa.

Tappa 3: Polpetta D.O.C – Langhe Nebbiolo Doc Funsu

L'ultima tappa della nostra degustazione ci porta al **Polpetta D.O.C**, dove il protagonista sarà il **Langhe Nebbiolo Doc Funsu**.

Affinato in barrique, questo vino rappresenta la sintesi perfetta tra eleganza e struttura, con note di ciliegia, tabacco e vaniglia. È il vino giusto per chiudere in bellezza questo viaggio, un rosso che incanta e lascia il segno.

Abbinalo alle gustose polpette preparate dal locale, e lasciati andare all'ultimo brindisi, celebrando il **Roero** e la passione della famiglia Ferrio che, dopo tanti anni, continua a portare nel bicchiere il meglio della loro terra.

Come vivere al meglio la degustazione itinerante

Partecipare a una degustazione itinerante è un'esperienza unica, ma richiede anche un pizzico di strategia. Ecco i miei consigli per non perdere neanche un sorso e goderti ogni tappa al massimo:

1. Prenditi il tuo tempo

Ogni calice merita di essere assaporato lentamente, senza fretta. Il vino è un piacere, non una gara.

2. Idratazione è la chiave

Tra un calice e l'altro, un bicchiere d'acqua aiuta a mantenere il palato fresco e pronto a nuove scoperte.

3. Appunti e chiacchiere

Prendi nota dei tuoi vini preferiti, e se hai domande, non esitare a chiacchierare con i sommelier. Ogni tappa è un'occasione per imparare qualcosa di nuovo.

Offerta esclusiva per gli iscritti

a Goditilavita

Partecipare a **EustachiORA** è semplicissimo e noi di **Goditilavita** siamo pronti a rendere tutto ancora più facile! Per prenotare il tuo ticket degustazione, visita il nostro sito e riserva il tuo posto al costo di **15 euro**: avrai diritto a **tre calici di vino** più un **quarto calice** nell'ultima tappa, accompagnato da **stuzzichini** offerti dai locali.



Non lasciarti sfuggire questa occasione: i posti sono limitati e l'offerta è valida **fino a esaurimento**. Prenota subito il tuo posto, prepara il palato e lasciati trasportare in questo viaggio tra i sapori del **Roero** e la vivacità della **Milano Wine Week**.

Concludere in bellezza: la Milano Wine Week e la magia del vino

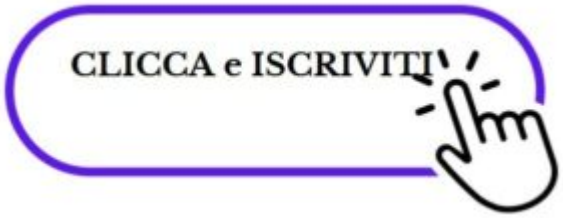
Partecipare alla **Milano Wine Week** significa immergersi in un'esperienza che va oltre il semplice bere. Ogni calice racconta una storia, e grazie alla **Cantina Ca' Rossa** e al **distretto di via Eustachi**, avrai l'occasione di scoprire come la tradizione si mescoli con l'innovazione in una terra affascinante come il **Roero**. Quindi, che aspetti? Non farti scappare questa esperienza unica e, soprattutto, ricorda: **la vita è troppo breve per non essere goduta… con un calice in mano!**

Di: Geco Gaudenzio

****

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