Vini naturali in via Eustachi: degustazione top

scritto da goditilavita.it | 2 Settembre 2025



Ciao amici miei, bipedi gaudenti!
Qui è il vostro **Geco Gaudenzio** in diretta con le papille gustative allertate e il taccuino pieno di appunti etilici.
Questa volta facciamo tappa a Milano, perché **dall'8 al 16 settembre** si brinda con una nuova edizione di **EustachiORA**.
E quest'edizione, ve lo dico subito, è roba seria. Siamo nel tempio del **vino naturale**, fatto col cuore, le mani e tanto tanto terroir.



Protagonista? **I Quarna** sono una famiglia che ha fatto del **Nebbiolo e dei vitigni piemontesi** una missione di vita.
Veri artigiani del vino, tra boschi, colline e passione autentica. Una storia che parte dai boschi di **Ghemme** e finisce (anzi comincia!) nei bicchieri dei locali più goderecci della zona **Porta Venezia**.

eustachiora: dove il vino incontra

la città

Sapete cos’è **EustachiORA**? È quella cosa bella che succede quando la città si prende una pausa e decide di ascoltare chi lavora la terra.
È un **percorso a tappe tra i locali più vivaci di via Eustachi**, dove ogni calice è una sosta felice e ogni passo profuma di storie da assaporare (con moderazione, ovviamente!).

Due tappe, quattro calici, mille emozioni.
 Costo degustazione: 15 euro, acquistabile nella prima tappa. Include **3 calici + 1 extra finale** da assaporare con la calma di chi sa vivere bene.

Per 15 euro vi portate a casa una serata da raccontare agli amici, ai colleghi e magari anche al vostro barista di fiducia.



la cantina quarna: piccola, ribelle e vera

La famiglia **Quarna** non è una di quelle realtà da vino patinato da influencer. No, qui siamo nel regno della **vinificazione artigianale**, delle **fermentazioni spontanee**, dei **lieviti indigeni**
e di un amore incondizionato per il territorio. Producono solo **6.000 bottiglie l’anno**, roba per intenditori veri, mica per chi beve vino coi cubetti di ghiaccio (orrrore!).

i tre vini in degustazione

(spoiler: sono spaziali)

🍷 Lüm – il bianco che sa di tramonto

Orange wine da Erbaluce in purezza. Colore giallo ambrato, profumi di miele, erbe aromatiche e frutta a polpa bianca. In bocca? Strutturato, sapido, con un tocco di tannino che ti fa venir voglia di abbracciare il produttore.
Solo **1062 bottiglie prodotte**, ragazzi. È uno di quei vini che puoi sorseggiare in silenzio o abbinare con disinvoltura a piatti creativi: dal sushi alle carni bianche, fino ai **formaggi più ribelli** del frigorifero.

📍 **Polpetta D.O.C – Via Eustachi, 8**

🍷 Vespolina 2022 – la rossa speziata

Una rossa **100%** **Vespolina**, intensamente piemontese. Profuma di pepe nero, liquirizia e fiori. In bocca è croccante come una patatina appena fritta, ma con la profondità di un sonetto di Shakespeare.
Da abbinare a salumi, paniscia, tajarin, minestroni e anche **pesce di lago**. Versatile e goduriosa.

📍 **Polpetta D.O.C – Via Eustachi, 8**

🍷 Spanna 2022 – il Nebbiolo nobile

100% Nebbiolo. Elegante, minerale, profumato di viola e mora, con quella nota balsamica che fa tanto “vino da re”.
Affinato in barriques esauste, **13,5 gradi** e voglia di rimanere in bocca più a lungo possibile. Da aprire con calma, da gustare lentamente.
Grandi carni e grandi formaggi ringraziano.

📍 **Sapori Solari – Via Stoppani, 11**

non solo calici: QR code, racconti e convivialità

Ogni tappa della degustazione è anche un’occasione per **incontrare chi ha selezionato i vini**, per parlare con altri appassionati, per leggere storie attraverso
QR code intelligenti che raccontano molto più di una semplice etichetta.

EustachiORA è un ponte tra il bicchiere e la terra, tra chi beve e chi coltiva.
E questo, lasciatevelo dire da un Geco viaggiatore, è un **lusso raro**.

un evento per maggiorenni (e palati maturi)

Lo dico con chiarezza: qui si **beve bene**, e si beve con **consapevolezza**. Niente spritz annacquati o vino sfuso al supermercato.
Qui si celebra la **cultura del vino**, quella vera. Quindi sì, **evento solo per adulti**, meglio se con un minimo di amor proprio enologico.

ghemme nel cuore, milano nel bicchiere

La cosa più bella di questa storia? Che un paesino silenzioso del Novarese, **Ghemme**, riesce ad arrivare dritto al cuore di **Milano** grazie al lavoro, alla passione e al coraggio di una famiglia.
I **Quarna** custodiscono la terra, e ce la restituiscono sotto forma di **poesia liquida**.

il consiglio del geco

Se arrivate prima dell’orario di punta, vi godete meglio i racconti e le sfumature dei vini. Portate con voi chi ama ascoltare,
e lasciate a casa chi pensa che “**il vino è tutto uguale**”. Non lo è, ve lo assicuro.

conclusione (ma solo per ora)

Vi aspetto tra le vie di **via Eustachi**, con la macchina fotografica carica e lo stomaco pronto.
Sarà una settimana di incontri, profumi, calici alzati e sorrisi veri.
E se vedete un piccolo Geco col cappello e lo zaino… **brindate con me!**

E per i nostri iscritti? Tranquilli: **i voucher li serve il maggiordomo**.
Voi godetevi il vino, al resto pensiamo noi!

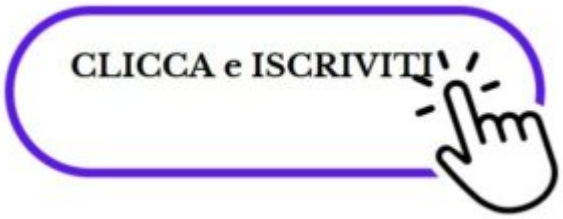


Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

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