

# 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.

CLICCA e  
PRENOTA



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 (orrorre!).

**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, minestrone 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! ☐

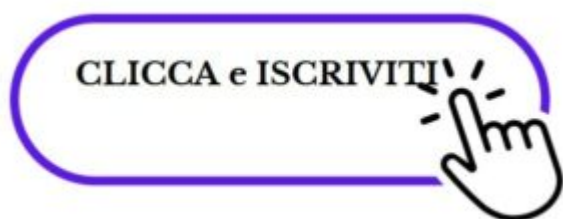


Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](http://Goditilavita.it).

\*\*\*\*\*

**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 video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacerebbero.
- 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)