



I LOCALI DOVE IL VINO È PROTAGONISTA

Hanno collaborato
PAOLO VALENTE,
SIMONETTA PADALINO,
VALENTINA PIVATO,
ALESSANDRO CARASSALE,
GIANCARLO MONTALDO

Il mercato del vino è in continua evoluzione. Negli ultimi anni, sono aumentati i locali dove il vino è servito al bicchiere. C'è chi li chiama "winebar", chi "vinerie", chi in altri modi: non c'è e non ci potrebbe essere una denominazione onnicomprensiva così come non c'è un format unico.

Se vogliamo, questi "nuovi posti del vino" sono un po' l'evoluzione della classica enoteca per la vendita di bottiglie. Con l'aggiunta che spesso questi locali sono condotti da persone che prima di tutto hanno la passione per il vino e per il cibo e, poi, ne hanno fatto un'attività economica.

Sono un po'dappertutto e stanno diventando "un canale nel canale" della distribuzione tradizionale, con un'attenzione particolare per i piccoli produttori.

La rubrica "Vino al banco" vuole essere lo specchio di queste nuove proposte.

ENOTECA VINO

Via Pier Lombardo, 9

20135 Milano (MI)

Tel. 333.9832205

mail: enotecavinomilano@gmail.com

Referenti: Martina Beccaria e Giorgio Fogliani

Vini al banco: 14 di cui 4 bianchi, 4 rossi, 4 bollicine, 1 dolce e 1 ossidativo, a rotazione tra le referenze presenti

Altri prodotti: birre artigianali

Aperto dal martedì al sabato dalle 18,30 alle 01,00, domenica, dalle 18,00 alle 24,00

Chiuso il lunedì

Martina Beccaria, circa tre anni fa, rileva un locale già avviato; nasce così l'Enoteca Vino. Nel febbraio 2018 si unisce a lei nella gestione Giorgio Fogliani. Entrambi arrivano a questa esperienza da percorsi diversi. Lei, langhetta di nascita, deve la sua passione per il vino al periodo trascorso a lavorare in vigna e in cantina in Francia, nel Roussillon; Giorgio, di origine siciliana, cresce in Veneto e compie studi classici, vive e lavora qualche anno in Francia e completa la sua formazione con il percorso da sommelier.

Il mondo del vino li unisce e li appassiona ed è con la questa passione

che scelgono i vini nella loro carta. Vini come piacciono a loro, naturali ma non solo, complessi e intriganti. Martina e Giorgio credono che non inquinare la vigna o non usare additivi in cantina sia il modo migliore per fare vino, ma non hanno mai chiesto a un produttore che tecniche usa o ne hanno mai scartato uno a priori. Hanno entrambi una sensibilità ambientale, sono convinti che l'agricoltura biologica sia migliore di quella convenzionale, ma senza integralismi. Provenendo da formazioni diverse sono coscienti della complessità del mondo reale.

La loro carta si divide tra prodotti italiani dove sono maggiormente rappresentate le Langhe, il Nord Est e la Sicilia e francesi con prevalenza Roussillon e Loira. Ma anche questa non è una scelta a priori.

La proposta alimentare si concretizza sotto la forma di taglieri e la scelta dei prodotti è rigorosa e precisa: solo rapporti diretti con i produttori. I salumi provengono da una cascina del Parco Sud di Milano, i formaggi, selezionati da Martina con una netta preferenza per quelli di capra e a latte crudo, vengono realizzati da piccolissimi produttori dell'Alta Langa, dell'Alto Piemonte e del Piacentino, l'olio arriva dalla Sicilia, le verdure e le salse da un'azienda in



Enoteca Vino

Liguria e il pane di un noto forno milanese. Completano la proposta noccioline di Langa e mandorle siciliane.

DECANTER WINE BAR

Via Croce di Città, 35 | 11100 Aosta
Tel. 01651851637
mail: info@decanterwineshop.com
<https://www.facebook.com/DecanterAostaOfficialPage>
Referente: Veronika Stastna

Alcuni dei vini, scelti tra le 500 etichette del locale, cambiano settimanalmente; in linea di massima il criterio di scelta di Veronika, titolare dell'enoteca, è di avere una rappresentanza del territorio nazionale nord, centro e sud, con un'ampia scelta anche dei vini valdostani e qualche vino straniero. Ai vini vengono abbinati anche dei piatti a seconda del vino scelto.

Per quanto concerne gli altri prodotti gastronomici la proposta va verso formaggi e affettati come per esempio il tagliere valdostano tipico ma non classico con la coppa di ginepro, salame di cervo, mocetta, fontina e bleu d'Aoste, oppure il carpaccio di trota affumicata valdostana con crostini al burro. Un tocco di esotico è dato dalle ostriche di Bretagna o le acciughe del Mar Cantabrico.

Decanter, dal nome della caraffa di vetro a collo allungato e corpo largo e piatto usata per la decantazione e l'ossigenazione del vino, ha festeggiato il suo primo compleanno il 9 agosto scorso. Il locale è composto da tre sale contigue dove trovano spazio i tavoli e l'esposizione di alcune bottiglie di vino, le vetrine si aprono a scomparsa e fanno un tutt'uno con la via pedonale e centralissima di Aosta, Croix de Ville. L'arredamento è semplice e molto caldo, con un bel contrasto tra il legno e il colore nero che però si armonizzano creando un ambiente moderno e accogliente.

La titolare Veronika si dice soddisfatta del suo primo anno, la sua passione è contagiosa e i clienti si fanno volentieri consigliare.

Potrete trovare Decanter aperto tutta la settimana dalle 11,00 alle



Decante Wine Bar

22,30. Il venerdì e il sabato sera l'apertura si protrae fino alle 23,00.

OFFICINE DEL SALE

Via Evangelisti, 2
48015 Cervia, RA
Tel. 0544 976565
mail: info@officinedelsale.com
web: www.officinedelsale.com

Vini al banco: una quarantina di vini emiliano-romagnoli, tutti in miscita al calice o a bottiglia.

Altri prodotti: cocktails con distillati locali, birre artigianali e prodotti Km 0 come lo Squaquerone di Romagna, la salsiccia di Mora Romagnola, la Mortadella Antica che farciscono le piadine.

Aperto: tutti i giorni dalle 7 a mezzanotte (colazioni – pranzo – aperitivo – cena)

Affacciato sul canale della salina, teatro di tanta storia cervese antica e moderna, si trova il locale delle "Officine del Sale". Nato dall'intuizione di riqualificare un vecchio magazzino del sale, il locale è costituito da tre stanze principali: la sala Camillona, che con il suo bar è il luogo perfetto per chi desidera godere di una gustosa colazione o di uno sfizioso aperitivo, magari accompagnato da una buona lettura (la sala ospita infatti una vera e propria libreria con tanto di volumi in vendita); l'Osteria del Mercato del Pesce, una sala unica con cucina a vista dove i più curiosi possono osservare "in diretta" come nascono i piatti della più genuina tradizione romagnola; infine il Teatro della Musa, uno spazio polifunzionale che, fra gli altri servizi, offre ai suoi ospiti una connessione wi-fi ad alta prestazione, mentre i più romantici possono



Officine del Sale