



I LOCALI DOVE IL VINO È PROTAGONISTA

Hanno collaborato
PAOLO VALENTE
BARBARA FASSIO
FABRIZIO BRIGNONE
SIMONETTA PADALINO

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 HIC

Via Sidoli angolo via Goldoni
20129 Milano (MI)
Tel. 02 839 65 221
cell. 392 1372252

sidoli@hicenoteche.com

Referenti: Marco Stano e Christian Carlucci

Vini al banco: tra le 20 e le 25 referenze ripartite tra bollicine, vini bianchi, rossi e rosati

Altri prodotti: birre artigianali, sidro, succhi di frutta naturali, distillati, conserve e confetture.

Aperto dal lunedì al sabato dalle 17.00 alle 24.00

Chiuso la domenica

Hic Enoteches è un marchio che Marco Stano, ex consulente d'azienda, ha creato nel 2011 con l'intenzione di aprire una serie di enoteche in gestione diretta o in franchising. Oggi sono tre i locali in attività, ognuno con la sua personalità e le sue caratteristiche peculiari.

Hic Bistrot è stato aperto nel 2016 e, in controtendenza rispetto a quanto avviene normalmente a Milano, il locale è stato rilevato da una precedente gestione cinese. Inizialmente

connotato come enoteca tradizionale, ha puntato sempre di più sulla parte cucina facendolo divenire una vera e propria enoteca-bistrot dove si possono gustare piatti semplici, ma rispettosi di materie prime e tradizioni, ovviamente accompagnati da ottimo vino.

I vini proposti, sia in mescita che da asporto, provengono principalmente da piccole cantine che Marco, insie-

me al referente del negozio, Cristian Carlucci, selezionano. Le regioni maggiormente rappresentate sono il Piemonte, la Toscana e la Campania, Borgogna e Champagne per l'estero. Laddove possibile, il contatto è diretto con il produttore, per poter offrire costanti novità e restituire ai clienti un racconto appassionato.

I prodotti alimentari proposti nel Bistrot sono scelti con altrettan-



Enoteca Hic

ta cura: le carni provengono da un allevamento etico e biologico della provincia di Lodi, salumi e formaggi arrivano da piccoli affinatori o produttori che garantiscono massimi livelli di qualità e, in generale, tutte le materie prime utilizzate sono frutto di una ricerca tra piccoli artigiani. Una delle caratteristiche di Hic Bistrot è la grande variabilità dei prodotti offerti, che spesso cambiano sia in base alle stagioni che alla disponibilità. Lo stesso vale per i vini per i quali non è prevista una selezione fissa nel tempo.

Nel 2017 Hic Enotecche si è classificata al primo posto tra le enoteche di Milano in un sondaggio effettuato tra i lettori dell'inserto settimanale *ViviMilano* del *Corriere della Sera*.

DISPENSA FRANCIACORTA

Via Principe Umberto, 23
fraz. Torbiato - 25030 Adro (BS)
Tel. 030 745 0757
enoteca@dispensafranciacorta.com
Referenti: Daniele Merola, Marco Zampedri, Marco Acquaroli
Vini al banco: 12-14 vini al bicchiere di provenienza prevalentemente italiana. Rotazione settimanale tra le circa 800 etichette tra bollicine, bianchi fermi, rossi e champagne.
Aperto da martedì a venerdì dalle 10.00 alle 23.00
Chiuso il lunedì

Dispensa Franciacorta è, come ama definirla il suo titolare Daniele Merola, un "posto": sì, perché cercare di definire in modo univoco questo luogo sarebbe troppo complesso e, forse, riduttivo. È infatti un locale dove, a qualsiasi ora si arrivi, si viene invitati ad entrare con un accogliente sorriso e si trova qualcosa che soddisfa: una gastronomia da asporto e un'enoteca dove acquistare prodotti preparati giornalmente e vini selezionati in anni di ricerca, un wine bar dove festeggiare con un aperitivo, un'osteria moderna dove si ritrovano i sapori della tradizione e ancora un ristorante ricercato, in cui la sperimentazione e il desiderio di osare sono padroni di casa. Dispensa Franciacorta è tutto questo, è lo spazio in cui un team di giovani appassionati crea ogni giorno un'atmosfera che da subito fa sentire a casa: ogni dettaglio è curato e nulla è lasciato al caso. In questi 12 anni di vita, infatti, il locale ha cambiato aspetto e si è ampliato: le richieste dei clienti hanno aiutato ad ideare uno spazio così poliedrico. Alcune scelte, però, non sono mai cambiate: la voglia di valorizzare il territorio in cui si trova, la Franciacorta, con i suoi meravigliosi vini e con prodotti agroalimentari il più possibile locali è ciò che maggiormente caratterizza la Dispensa.

I vini, infatti, sono scelti per la maggioranza da cantine italiane e uno spazio

speciale della selezione che si può degustare al bicchiere viene lasciato ai Franciacorta. Champagne francesi e alcune altre etichette straniere completano una gamma davvero ampia. La scelta, poi, di definire spazi e modi differenti di apprezzare il territorio è chiarissima nella divisione dei due locali: un'unica cucina centrale a vista, infatti, è il cuore di due idee ben separate. Il Ristorante Natura, elegante culla di innovazione e continua sperimentazione, con una carta che vuole stupire e raccontare abbinamenti insoliti e l'Osteria Moderna, dove piatti tipici e raffinata semplicità sono il miglior abbinamento ai vini proposti.

BRIC A BRAC VINERIA CAFFÈ

Via San Giovanni 35
12016 - Peveragno (CN)
Tel. 0171-338240
ma.el.snc@gmail.com
@ Bric a Brac Vineria Caffè
Referenti: Eleonora e Marta Cerruto
Vini al banco: 40-45 etichette, quasi tutte al bicchiere; rossi, bianchi, rosé, bollicine.
Altri prodotti: confezioni regalo con abbinamenti di prodotti gastronomici.
Aperto da mercoledì a domenica dalle 07.00 alle 21.00
Chiuso lunedì e martedì

La cantinetta nel seminterrato sarà il cuore del progetto cui punta l'esperienza di due sorelle nel loro paese: Bric a Brac, vineria e caffetteria a Peveragno, ai piedi della Bisalta. Eleonora e Marta Cerruto - 39 e 28 anni, radici siciliane - sono dietro quel bancone da agosto 2019: lo spazio si liberò nel periodo in cui chiuse all'improvviso la panetteria in cui entrambe lavoravano.

Il locale - attivo da dieci anni, è stato gestito anche da un sommelier - è caratteristico, con mattoni e legno che trasmettono calore e spontaneità. Per l'estate ci sarà anche un piccolo dehors. All'interno la scommessa è sul suggestivo spazio a pochi scalini dal bancone: la cantinetta, coi suoi muri pieni di pietre di fiume, diventerà una saletta estiva, per esposizione



Dispensa Franciacorta