



# I LOCALI DOVE IL VINO È PROTAGONISTA

ALESSANDRO CARASSALE  
MADDALENA MAZZESCHI  
SIMONETTA PADALINO  
VALENTINO RAMELLI  
PAOLO VALENTE

*Il mercato del vino è in continua evoluzione. Negli ultimi anni, sono aumentati i locali dove il vino è servito al calice. 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 e per i vini di territorio.*

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

## ENOTECA DI PORTA MARTINA A IMPERIA

Gabriele Bonafè, il titolare, afferma che la sua Enoteca, aperta nel 2016, è "un sogno che si realizza" e che frequentarla rappresenta "un modo per portare ognuno" verso mete lontane, fondendo cultura, condivisione e scoperta. In effetti in questo "buon approdo" di Imperia (15 i posti nella sala, situati sotto una bellissima volta a crociera, 20 nel dehor esterno), nel cuore del suggestivo centro storico del Parasio, tutti gli assaggi sono stati ben meditati, dopo un lungo peregrinare per lavoro nei ristoranti di Francia e Spagna, finanche di Cile, Argentina e Maldive.

La geografia delle proposte (un centinaio di etichette di cui una ventina alla mescita giornaliera) riflette le esperienze dirette di Gabriele e le sue preferenze. Si spazia dai vini dell'area iberica (Manzanilla e Madeira), ai grandi crus francesi della Borgogna, dal meglio dell'offerta piemontese alle eccellenze toscane. Un buon rilievo hanno poi le selezioni delle Doc locali. Nelle bollicine si privilegia il metodo classico: Franciacorta su tutti.

Conversando al tavolo emergono i tesoretti della cantina: un raro e pre-

zioso Vin de Paille del Jura, la Tintilia del Molise, il Vermouth di Pigato. Si nota anche la buona scelta di birre di piccoli produttori artigianali, di Rhum e Mezcal messicano, come pure di amari e grappe.

Ogni calice si può accompagnare con un tagliere di salumi e formaggi: i primi provengono sia dalla Spagna (come la saporita Cecina di León), sia dalle norcinerie umbre; i secondi riflettono la collocazione ligure del locale, declinata in tome di pecora brigasca e formaggette della vicina Val Tanaro. Non mancano piatti fred-

di legati al mare o alle tradizioni rivierasche di terra, che trovano piena espressione nel Brandacujun (a base di patate e stoccafisso) e nei ravioli di borragine, pietanze calde preparate a richiesta.

### Enoteca di Porta Martina

Via Strafforello 36,  
18100 Imperia Porto Maurizio  
Tel. +39.389.5086114  
[www.enotecadiportamartina.it](http://www.enotecadiportamartina.it)  
[gabriele@enotecadiportamartina.it](mailto:gabriele@enotecadiportamartina.it)

**Referente:** Gabriele Bonafè.

**Vini al banco:** a rotazione giornaliera



Enoteca di Porta Martina

## **PADOSÉ CANTINA E BISTRÒ A SEREGNO**

Padosé nasce nel 2019 dalla passione per il vino di Lorenzo Fuso e Simone Galbiati, passione che vogliono condividere con amici e clienti. Lorenzo e Simone amano girare per cantine alla scoperta di piccoli produttori che, fuori dai circuiti delle più importanti distribuzioni, riescono a creare prodotti autentici, caratterizzanti un territorio o una filosofia produttiva. Nella loro carta sono presenti solo vini che sono stati in grado trasmettere emozioni. La loro più grande soddisfazione è quando un cliente li ringrazia per avergli fatto assaggiare un vino che lo ha affascinato. La stessa logica vale per i prodotti alimentari che vengono proposti in abbinamento: piccole produzioni di qualità selezionate accuratamente, possibilmente locali e sostenibili.

Il punto di forza di Padosé sono gli abbinamenti cibo/vino, una ricerca attenta del miglior vino e ogni portata studiata per proporre abbinamenti alternativi. Ed ecco allora che nel menu compaiono, oltre che i classici taglieri di salumi e formaggi, anche crostoni con cervo marinato o con zola, oppure arrosticini abruzzesi o faraona ripiena, solo per citare qualche proposta. Una particolare attenzione viene riservata ai clienti vegetariani che trovano in carta piatti a loro dedicati.

Sono almeno 450 le referenze in carta, una veloce rotazione consente l'inserimento costante di nuovi prodotti

seguendo anche l'andamento stagionale. La maggior parte dei vini proposti appartiene a piccoli produttori artigianali che praticano una viticoltura sostenibile. I vini in carta coprono praticamente tutte le regioni italiane, i vitigni più importanti e le denominazioni più interessanti; non possono mai mancare i bianchi del Collio, i vini del Chianti o della Sicilia. La Francia è ben rappresentata con circa 200 referenze che spaziano tra Champagne, Borgogna, Bordeaux, Loira, Jura e Provenza. Ricca anche la presenza di vini di Cile e Argentina, Spagna e Nuova Zelanda, Oregon e Napa Valley. Durante l'anno vengono organizzate serate di degustazione con esperti o con la presenza di produttori che presentano i loro vini in abbinamento ad alcune pietanze.

### **Padosé Cantina e Bistrò**

Via San Pietro, 14

20831 Seregno (MB)

Tel. +39.0362 223346

Sito: <https://www.padose.it/seregno/>

E-mail: [info@padose.it](mailto:info@padose.it)

**Referenti:** Lorenzo Fuso e Simone Galbiati.

**Vini al banco:** circa 20 referenze disponibili al calice a rotazione, spumanti e Champagne inclusi.

**Altri prodotti:** prevalentemente locali tra cui birre artigianali, confetture e conserve.

**Orario:** dal lunedì al venerdì dalle 18:00 alle 00:00, sabato e domenica dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 00:00.

**Chiuso:** il martedì



*Padosé Cantina e Bistrò*





*Il Confessionale*

cocktail bar itinerante, consueing,  
wedding, private events

320 60 954 54 // [ilconfessionalemixbar@gmail.com](mailto:ilconfessionalemixbar@gmail.com)  
follow us @[ilconfessionalemixbar](https://www.instagram.com/ilconfessionalemixbar)