



I LOCALI DOVE IL VINO È PROTAGONISTA

ALESSANDRO CARASSALE
GIANCARLO MONTALDO
MARCO NEGRO
ALESSANDRO SACCO
PAOLO VALENTE

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.

L'ENOPIRATA DI LAIGUEGUA

Laigueglia è un piccolo e storico borgo ligure, che compare all'improvviso dopo aver doppiato, da occidente, il promontorio di Capo Mele. Un dedalo di anguste viuzze ne costituisce la peculiare intelaiatura urbana, interrotta e strappata da timidi affacci sul mare e sulle splendide spiagge sabbiose. Qua-

si alla fine di un tipico caruggio si trova l'EnoPirata di Luca Bertora, locale aperto nel 2021 come "costola" del ristorante che è rimasto al suo fianco. L'avventore rimane conquistato già al primo impatto. Pareti valorizzate da scaffali ricolmi di bottiglie delle più varie provenienze dominano la saletta intorno da 12 posti (all'esterno sono disponibili tavolini e sedie per altre 15 persone), di arredo elegante con copertura in legno. La proposta dei vini è amplissima: oltre 850 etichette, italiane e straniere, selezionate con puntigliosa attenzione da Luca, sommelier di formazione e dunque amante anche delle realtà di nicchia, spesso capaci di stupire. Una certa cura è riservata al contesto ligure. Ai rinomati Rossesi di Dolceacqua, Pigato e Vermentino, si affiancano l'Ormeasco delle alte valli, il Moscatello di Taggia, la Lumassina e la Granaccia savonesi, e il meglio del levante della regione, dalle Cinque Terre alla Lunigiana. Non mancano i grandi rossi del vicino Piemonte, come pure alcune bottiglie di pregiato Verdicchio marchigiano (scoperta per la passione del titolare) e le bollicine francesi, frutto di viaggi "di studio" nella Champagne, e italiane. Altrettanto notevole è la proposta dei piatti in abbinamento. Si spazia dai taglieri di salumi (dominano

speck altoatesino, culatello e salumi cremonesi) e formaggi saporiti delle Alpi Marittime, ai piatti raffinati che combinano la tradizione ponentina legata al mare con qualche ritocco forestiero. Carpaccio di pescato locale, acciughe fritte e ripiene, gamberi e scampi crudi oppure gratinati conquistano lo sguardo e il palato, tanto quanto il pan fritto con salsa al formaggio e speck o i crostini con salsiccia di Bra e straciatella di burrata. Per chi è indeciso, basta rivolgersi al padrone di casa, sempre pronto a consigliare e a integrare l'offerta.

L'EnoPirata

Via Cian de Scale, 3
17053 Laigueglia (SV)
Tel. +39 0182 492663
eno@piratalaigueglia.it
www.piratalaigueglia.it

Referenti: Luca Bertora e Glada Cavaglia

Vini al banco: tutti quelli disponibili in cantina, circa 850 etichette.

Altri prodotti: taglieri di salumi e formaggi di alpeggio locali.

Orario: negozio, tutti i giorni dalle 10 alle 13; locale, tutte le sere dalle 17 in poi.

Chiuso: lunedì e martedì, solo d'inverno.



L'EnoPirata

di salumi e formaggi. Per tutti viene effettuata un'attenta selezione delle materie prime, rivolgendosi a produttori locali o anche di altre regioni.

Enoteca Malia ad Asti

Via Aliberti 43

14100 Asti

Tel. +39 350 5917938

enotecamalia@gmail.com

Referenti: Cinzia Serci e Claudio Canazza

Vini al banco: Selezione di vini artigianali, naturali, biologici o biodinamici

Altri prodotti: piccola dispensa di dolci e salati

Orario: Dal martedì al sabato, dalle 11 alle 14,30 e dalle 17,30 alle 21,30

Chiuso: domenica e lunedì

ENOTECA LA SALA DEL VINO A MILANO

Nel settembre 2018 Noemi Sala apre la sua piccola enoteca nella zona dell'Ortica, uno dei rioni storici di Milano, dopo un percorso lavorativo in tutt'altri ambienti. Un paio di anni fa si è aggiunta la parte di cucina per la preparazione di piatti caldi con un menù che cambia ogni tre mesi in base alla stagione.

In enoteca sono presenti oltre mille duecento etichette tutte selezionate personalmente da Noemi con la prerogativa che siano di cantine artigianali, di piccoli vigneroni che, oltre a dedicare attenzione ai metodi di produzione, curano anche il proprio

territorio con passione. "A noi piace molto andare a trovare i produttori per capire come lavorano e vedere la loro realtà per poterla raccontare meglio al cliente" conferma Noemi Sala.

I vini coprono ampiamente tutto il territorio nazionale con una buona rappresentanza anche di altri Paesi europei, Francia in particolare; le aree maggiormente rappresentate sono le Langhe, con una particolare attenzione per i vini a base Nebbiolo, e, per quanto riguarda l'estero, troviamo un'ottima selezione di champagne con oltre 150 etichette tutte di piccoli vigneroni e un'altrettanta buona scelta di vini di Borgogna.

L'enoteca è aperta a mezzogiorno per pranzi di lavoro e nel pomeriggio dalle 18:00 per gli aperitivi che possono essere accompagnati da taglieri di salumi e formaggi, crostini con numerose guarniture differenti, sia di carne e pesce che vegetariane: battute di Fassona, salsiccia di Bra, lardo, baccalà mantecato, calamaro, branzino o funghi, solo per citarne alcune. Tutti i salumi provengono dall'azienda agricola Bettella, famosa per il Maiale Tranquillo®, un suino che mangia cereali nelle campagne cremonesi e raggiunge pezzature di oltre 300 kg. I formaggi, tutti da latte crudo, arrivano da piccoli produttori della Val Serina nelle valli bergamasche, dalla Val Varaita o dalla Valle d'Aosta; quelli di capra arrivano invece dall'Oltrepò Pavese.



Sala del vino

Enoteca La Sala del Vino a Milano

Via San Faustino, 1

20134 Milano

Tel. +39 02 35983275

www.lasaladelvino.it

mail: info@lasaladelvino.it

Referenti: Noemi Sala e Carmine Colucci

Vini al banco: circa venticinque referenze ripartite tra bollicine, vini bianchi, rossi, rosati e dolci

Altri prodotti: birre artigianali, distillati, olio, conserve, confetture, prodotti lievitati, biscotti e cioccolato.

Orario: Aperto dal martedì al sabato dalle 12,00 alle 15,00 e dalle 18,00 alle 23,00

Chiuso domenica e lunedì



cocktail bar itinerante, consueing,
wedding, private events

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