
ViniPlus

DI LOMBARDIA

La nuova vita dell'Enoteca Cotti



Attualità

di Paolo Valente - 30 gennaio 2026

La storica Enoteca di via Solferino a Milano, a sessant'anni dalla sua fondazione, si rinnova. Nuova proprietà, torna la mescita, si aggiunge la ristorazione e un cocktail bar.

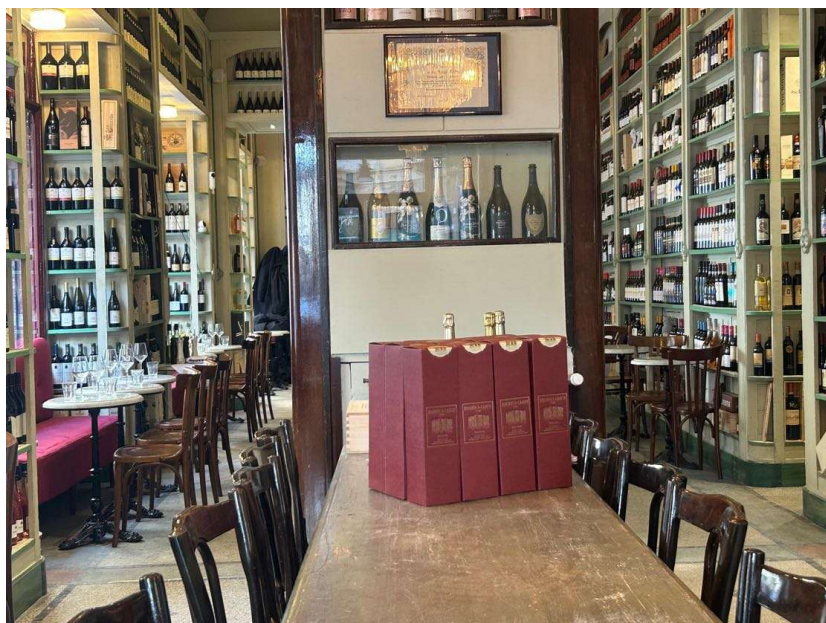
*Presente a Milano dal 1952, l'Enoteca Cotti ha rappresentato per tanti cittadini del capoluogo lombardo, e non solo, un punto fermo, un approdo sicuro dove trovare competenza e passione. Di recente ha cambiato compagine societaria e ora si appresta a iniziare una nuova storia, con più di una novità, ma sempre nel solco del passato. Ad annunciarlo, pochi giorni fa, lo stesso **Giorgio Cotti** che con la **figlia Eleonora**, che continuerà a essere una presenza fissa, ha deciso di cedere*

*l'enoteca a un gruppo di soci, a partire da **Daniele Paolucci**, founder di Osteria delle Coppelie a Roma, che vogliono proseguire l'attività apportando una visione moderna.*

Da enoteca a wine bar: torna la mescita

La principale novità riguarda la reintroduzione del servizio di mescita, che nel passato fu una caratteristica fondamentale dell'enoteca. Si interruppe nel 1987, quando fu trasferita in un locale adiacente chiamato "La frasca dei Cotti" che rimase aperto per una decina di anni. Dal 1997, poi, i Cotti decisero di concentrarsi solo sulla vendita delle bottiglie.

*Ora apre nuovamente e a questa **si unisce anche un'attività di ristorazione stile "enoteca con cucina"**. Il tutto in un formato moderno a cominciare dagli orari di apertura. **Sette giorni su sette**, l'enoteca dalle 10:00 del mattino fino alle 24:00 mentre la cucina resterà attiva ininterrottamente dalle 12:00 alle 24:00. Un servizio al passo con i tempi e nella logica di una fruibilità dei servizi che Milano richiede sempre di più, anche grazie ai costanti flussi turistici che hanno contribuito a eliminare la vecchia nozione temporale del momento dedicato ai pasti.*



Una cucina snella e tradizionale, con un focus sui formaggi e salumi

***La cucina ha due tipologie di proposte:** una serie di piccoli piatti, se fossimo a Venezia li chiameremmo cicchetti, da accompagnare alla degustazione di un vino, che potrà essere scelto al calice o acquistando una bottiglia intera. Insieme a questi, la proposta conterrà anche una selezione di piatti di cucina tradizionale regionale, non solo milanese. **Non mancherà il risotto allo zafferano o la cotoletta alla milanese**, ma saranno proposti anche piatti piemontesi, in omaggio alla provenienza della famiglia Cotti, così come romani questa volta in onore delle origini dei nuovi proprietari. In ogni caso **una cucina tradizionale**, realizzata con prodotti di grande qualità frutto di una specifica ricerca sul territorio.*

*In una area appositamente dedicata dell'enoteca verrà la luce anche un **"Cheese Bar"** con una selezione di **formaggi e salumi** provenienti da piccoli e selezionati produttori. Qui i clienti dell'enoteca potranno fare la loro esperienza gustativa, magari andando a scegliere prima il vino e poi il cibo da abbinare, ribaltando il classico ordine di scelta.*



Daniele Paolucci, founder di Osteria delle Coppelle a Roma e nuovo socio dell'Enoteca Cotti

Spazio agli spirits e più attenzione all'estero, a partire dalla Francia

*Tra le tante novità, anche l'apertura, a inizio febbraio, di **Cotti Spiriti**. In uno spazio adiacente all'Enoteca prenderà vita un **Boutique Bar** dedicato al mondo dei distillati e degli spirits. Quello che di giorno sarà una rivendita di bottiglie di pregio, **la sera si trasformerà in un cocktail bar contemporaneo** che interpreterà le nuove tendenze in modo ricercato ma accessibile.*

*Per quanto riguarda l'Enoteca vera e propria, **l'offerta di etichette**, già cospicua, **verrà raddoppiata**, con una particolare **attenzione alla Francia** e ai suoi territori meno rappresentati, alla **Spagna** e all'**Austria**, alla **Germania** e alla **Svizzera**. La selezione sarà focalizzata, ma senza preconcetti, su piccoli produttori che hanno una storia da raccontare e che esprimono l'essenza del loro territorio. **Verranno mantenute le referenze a marchio Enoteca Cotti** che rappresentano la storia della famiglia e che riportano agli esordi della loro attività nel mondo del vino. Si tratta di una trentina di vini del nord Italia realizzati specificatamente per l'enoteca ed etichettati con il marchio privato.*

Nasce il Wine Club, con un Caveau dove conservare le proprie bottiglie

*Sarà operativo, nei prossimi mesi, il luogo più segreto dell'Enoteca Cotti: il **Caveau**. Pensato come uno spazio dedicato ai membri di un **Wine Club** molto esclusivo. I partecipanti, si ipotizza non più di un centinaio, potranno **depositare i loro vini che saranno custoditi a temperatura e umidità ideali** ma soprattutto potranno, e questo è lo scopo principale, condividere le proprie bottiglie con i loro ospiti o con gli altri membri del Club.*



*Non ha invece subito modifiche, non ne subirà anche nel futuro, **l'arredamento** che risale all'inizio del Novecento e che, con il suo **stile Liberty**, conferisce al locale un'atmosfera del tutto particolare. I soffitti alti, i toni del verde acqua, le decorazioni a intaglio, i tavoli in colore noce scuro rendono questo luogo non solo un'enoteca ma uno spaccato della storia di uno dei quartieri più vivaci di Milano. Al contempo, sarà la presenza, in enoteca, di Eleonora Cotti a garantire la continuità nella gestione che si avvarrà anche della consulenza di Giorgio.*

<https://www.aislombardia.it/viniplus/attualita/la-nuova-vita-dell-enoteca-cotti.htm>