

VIA ASCANIO SFORZA

La prima cantina del vino fai da te

DINO BONDAVALLI → a pagina 39

DINO BONDAVALLI

■ Non basterà per diventare un enologo professionista, con tanto di titoli e diploma di laurea. Ma la formula proposta dalla Cantina Urbana di via Ascanio Sforza, prima a vinificare e produrre vino direttamente nel cuore di Milano, offre a tutti gli appassionati la possibilità di assemblare da soli un vino unico, fatto su misura direttamente in cantina sulla base del proprio gusto personale.

Che si prediliga la morbidezza dei vini maturati in barrique, l'ampiezza di quelli passati in anfore di terracotta toscana o, ancora, la purezza di quelli che fanno semplicemente acciaio, poco cambia. Come veri e propri piccoli chimici si potrà decidere se utilizzare o meno basi con provenienze diverse e assemblarle nelle proporzioni che si preferiscono, correggendo poi il tiro assaggio dopo assaggio fino a raggiungere l'equilibrio perfetto per soddisfare il proprio palato e la propria voglia di stupire gli amici con una bottiglia prodotta con la propria firma.

Un'esperienza unica, da fare approfittando dei consigli e delle indicazioni fornite dall'enologo Riccardo Terzaghi, che della Cantina Urbana è uno degli animatori. «È una formula nuova per la nostra città, ma che all'estero è già diffusa», racconta Michele Rimpici, padre di un progetto nato in seguito a un viaggio negli Stati Uniti, a New York. «Qualche anno fa ho scoperto una realtà simile a questa a Brooklyn, gestita da ragazzi giovani ed entusiasti, e da lì è nata l'idea, che siamo riusciti a sviluppare grazie a un network di vigneron che lavorano seriamente e con passione».

Alla base del progetto c'è la voglia di ritrovare «un approccio semplice al mondo del vino, che negli ultimi anni è caratterizzato dalla ricerca di concetti sempre più spinti



Alla Cantina Urbana di via Ascanio Sforza è possibile realizzare il proprio vino su misura (Bondavalli)

Via Ascanio Sforza

La prima cantina milanese dove produrre il vino fai da te

Si può scegliere il tipo di uva e realizzare la propria etichetta
Già vendute 6mila bottiglie: «È una formula alla portata di tutti»

La vicenda

ASSEMBLAGGIO

■ La «Cantina Urbana» di via Ascanio Sforza, prima a vinificare e produrre vino direttamente nel cuore di Milano, offre a tutti gli appassionati la possibilità di assemblare da soli un vino unico, fatto su misura direttamente in cantina sulla base del proprio gusto personale

NUMERI

■ Delle circa 6 mila bottiglie vendute nei primi sei mesi di attività dalla Cantina Urbana, l'80% è infatti stato venduto direttamente in cantina, da persone che avevano avuto modo di testare la nuova formula. L'obiettivo è quota 12mila in un anno

e complessi» prosegue Rimpici. «Noi, invece, vogliamo riscoprire il gusto del vino buono e fatto bene, ma anche semplice e facile da bere».

Si spiega così la scelta di vendere il vino, prodotto con le uve di una rete di piccole aziende agricole in Lombardia, Veneto, Piemonte, Sicilia, Trentino e Toscana, sia in bottiglia, sia sfuso. E anche la possibilità, per chiunque lo voglia, di creare a partire da una serie di basi diverse il vino con le caratteristiche e gli uvaggi che si preferiscono e che, una volta individuata la «ricetta» perfetta, potrà essere imbottigliato, etichettato e portato via nelle quantità che si preferiscono.

Un approccio diverso dal solito che sta progressivamente conquistando i milanesi. Delle circa 6 mila bottiglie vendute nei primi sei mesi di attività dalla Cantina Urbana, l'80% è infatti stato venduto diretta-

mente in cantina, da persone che avevano avuto modo di testare la nuova formula. Allo stesso tempo, anche il vino sfuso ha conquistato sempre più consumatori, al punto che le sue vendite rappresentano circa un terzo di quelle totali.

«Nel primo anno contiamo di arrivare a circa 12 mila bottiglie prodotte, tutte frutto della prima vendemmia i cui vini stanno ora maturando in botte, anfora o acciaio», annuncia Rimpici. «Poi l'obiettivo è arrivare a circa 20-25 mila bottiglie prodotte ogni anno». Non male per un'attività lanciata alla fine del 2018 con l'obiettivo di aiutare i milanesi «ad avvicinarsi al vino senza difficoltà e senza troppi orpelli», sottolinea il fondatore. E che, tra le varie proposte, ha anche momenti per il team building rivolti alle aziende, serate di degustazione ed esperienze in cantina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA