

Rosso o Meneghino Debutta sul Naviglio il primo vino urbano

di **Laura Vincenti**

Naviglio Rosso o Meneghino Al debutto il vino di Milano

Cantina Urbana lancia il marchio

Un calice di Naviglio, grazie. Rosso o bianco? Ieri alla Cantina Urbana è nato il Naviglio Rosso, il primo vino «made in Milano», con uve dell'Oltrepò. «Diamo un po' di scossa al mondo del vino con qualcosa di nuovo: è una piccola rivoluzione», racconta Michele Rimpici, il titolare, che ha avuto l'idea di questa cantina dopo averne vista una simile a New York: «Abbiamo portato il vino in città, cosa che non aveva mai fatto nessuno: ma secondo me se hai l'uva buona, che io compro dai migliori viticoltori d'Italia, un bravo enologo e l'attrezzatura, allora puoi fare il vino. E anche di qualità».

Inaugurata da pochi mesi, la cantina, che si affaccia sul Naviglio Pavese, ha già prodotto altri vini sia bianchi sia rossi, come il Meneghino, semplice e delicato, ideale anche per l'aperitivo, e il Tranatt, più corposo e intenso, da pasto. Ma ieri è stato imbottigliato il Naviglio Rosso, il più importante. «Spero che questo possa diventare il vino di Milano. Di qualità — spiega Rimpici —. Noi siamo proprio qui sul Naviglio Pavese, che è sempre stato il canale attraverso il quale arrivavano le merci di ogni genere: anche il vino, soprattutto dall'Oltrepò Pavese, che si trova a 50 chilometri».

E dal momento che a Milano non ci sono le vigne, proprio da là arriva l'uva del Navi-

glio Rosso, composto all'80 per cento da Croatina, che è freschezza, frutto, profumi, vinosità, e al 20 per cento da Barbera, che è un po' più di acidità, di spalla, di profondità. «È un vino di facile, fresco, ma intenso e non banale — continua Rimpici —, un 13 gradi e mezzo, e ha comunque una sua complessità perché ha fatto sei mesi di affinamento in anfora da un parte, e sei in barrique dall'altra. È un rosso nordico, fresco e di pronta degustazione, un vino relativamente giovane, ma non dozzinale». Solo 2.500 le bottiglie prodotte, imbottigliate e presentate ieri, ma in vendita a partire da giugno: il Naviglio Rosso, infatti, deve fare ancora qualche mese di assestamento in bottiglia.

«Si tratta di una produzione artigianale: circa 20 ettoltri, una cisterna piccola. Perché questa, comunque, è una prima edizione, una prova lancio». Il prezzo? Sarà in vendita al pubblico a 24 euro. Anche l'etichetta, iconografica, è un omaggio al canale milanese. In produzione anche il Naviglio Bianco, fatto utilizzando il riesling in purezza, sempre dell'Oltrepò Pavese: va lasciato riposare ancora un po', sarà pronto per l'estate. Un vino strutturato, con una spiccata acidità, un bianco importante: «Ne faremo circa 1.800 bottiglie, il prezzo sarà sui 20 euro», conclude Rimpici.

Laura Vincenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

a pagina 9

L'azienda



● Cantina Urbana (sito internet www.cantinaurbana.it) è la prima e unica cantina che produce vino in città

● Ieri è stato imbottigliato il Naviglio Rosso, prodotto con uve dell'Oltrepò Pavese

● Per ora sono 2.500 le bottiglie in vendita a partire da giugno al prezzo di 24 euro

● La prossima estate sarà pronto anche il Naviglio Bianco



Al lavoro Michele Rimpici imbottiglia il vino (sopra) e la cantina con le botti (foto Cozzoli/LaPresse)



Creatività
La facciata dell'azienda Cantina Urbana, nata nell'ex fabbrica Sacofgas sul Naviglio Pavese in via Ascanio Sforza 85. L'ex stabilimento è decorato con un'opera di street art di Elian

L'azienda Uva dall'Oltrepò e produzione in via Ascanio Sforza



Inedito Michele Rimpici, titolare della Cantina Urbana, sul Naviglio Pavese (foto Cozzoli/Lapresse)