

Michele Rimpici, fondatore di «Cantina urbana» a Milano, vinifica senza coltivare l'uva: «Selezioniamo le materie prime migliori da tutta Italia e poi sperimentiamo»
Le novità 2020? Un orange, uno spumante e un nuovo locale (in centro)

«VIGNAIOLO» METROPOLITANO



Michele Rimpici, 41 anni, ha fondato a Milano Cantina urbana: un luogo di produzione in città, lungo il Naviglio pavese

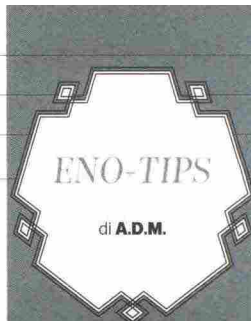
di **Alessandra Dal Monte**



Le virgolette, nell'espressione «vignaiolo» metropolitano, sono d'obbligo. Perché Michele Rimpici non è tecnicamente un vignaiolo, è un vinificatore. Non possiede terreni, filari, uve. Possiede però la sola cantina che produce vino a Milano, un ex edificio industriale all'inizio del Naviglio Pavese, in via Ascanio Sforza 87. Posizione non casuale: «Proseguendo per 40 chilometri si arriva dritti in Oltrepò, l'area vinicola più vicina alla città», racconta. Nella sua «Cantina urbana» si può osservare il vino in lavorazione (basta prenotare una visita guidata), assaggiare le varie etichette accompagnate da un tagliere o da un piatto caldo al «winery bar», addirittura preparare il proprio blend personalizzato. «È un modo moderno di pensare al vino: siamo produttori anche se non abbiamo le vigne, facciamo il vino ma non facciamo l'uva — spiega Rimpici —. Scegliamo materie prime di qualità in tutta Italia e poi ci divertiamo: a mescolare, a sperimentare. Non essere legati a un vitigno specifico dà grande libertà. Possiamo giocare anche con l'affinamento, abbiamo tre metodi in compresenza: acciaio, botti, anfore». Dei 41 anni che ha appena compiuto, Rimpici ne ha passati venti nel settore: sommelier nei ristoranti stellati di Londra, export manager di colossi vinicoli, ideatore del format «Signorvino», i negozi-enotheche del gruppo Calzedonia. «Nel 2018 ho lasciato l'azienda,

volevo fare qualcosa in proprio: è stata l'*urban winery* che ho visto a New York a ispirarmi per la mia cantina urbana». Apertura a ottobre 2018, prime bottiglie la scorsa primavera, tutte «artigianali», come le chiama lui, cioè con poca chimica sia in vigna che in fase di vinificazione e accessibili come prezzo. «Il vino è convivialità: le persone devono sedersi qui e divertirsi», racconta insieme ai suoi collaboratori Riccardo Terzaghi, enologo, Francesco Priore, store manager, e Denis Monella, cantiniere. La produzione che li contraddistingue è quella legata alla «milanesità»: il *local wine* per eccellenza si chiama «Naviglio Rosso», mix di uve dell'Oltrepò (croatina, uva rara e barbera) ad affinamento misto, parte in acciaio, parte in legno e parte in anfora. «El Mos», vino frizzante a base Glera, è «fatto con uve venete ma pensato sul Naviglio». Interessante l'intreccio di barbera lombarda e syrah toscano nel «Tranatt», il rosso più strutturato della casa, il cui nome viene dal dialetto milanese (i *tranatt* erano gli assidui avventori delle osterie) ma anche la purezza della Tintiglia molisana in «T» o del Nerello mascalese in «Vulk'kaniko». Le novità del 2020? Un orange (Riesling dell'Oltrepò macerato sulle bucce) e uno spumante metodo classico. Oltre a una nuova rivendita con cucina, ancora più urbana (cioè in centro). «Ma questa è un'altra storia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'EVENTO



A TUTTO NOSIOLA

Un festival dedicato all'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino, il Nosiola: dal 2 al 13 aprile in tutta la provincia di Trento degustazioni e visite guidate alle cantine

IL LIBRO

LE PAROLE DEL BERE

«Appunti per bere meglio» è il giusto sottotitolo: *Wine in words* non è un'enciclopedia né una guida, ma un manuale con poche nozioni importanti per avvicinarsi al mondo del vino

LE TENDENZE

TERROIR DA APPROFONDIRE

Tra le regioni del vino 2020 secondo *Forbes* ci sono la Slovenia, alcuni stati meno battuti degli Stati Uniti (Arizona, Idaho, Michigan...) e anche la Valtellina con il suo nebbiolo di montagna

I CONSUMI



PORTARSI LA BOTTIGLIA

Sarà l'anno dei rossi leggeri, del vino in lattina (tra i ventenni), delle vigne naturali. Ma anche del «bring your own bottle»: ci si porta la bottiglia al locale pagando solo la stappatura