



Il simbolo per antonomasia di Milano: il Duomo. La città è da tempo una delle migliori e più dinamiche "piazze" per il vino italiano, culla di tendenze e di stili di vita

INCHIESTA

Come cambia l'enoteca (1)

Milano: sfuso "certificato" vicino ad annate pregiate

L'inizio del Duemila è caratterizzato da una crisi economica che sta portando a svolte decise nel mondo del vino, a livello di produzione ma anche di consumi e quindi di vendita ● Quelle che un tempo chiamavamo semplicemente enoteche si sono trasformate in locali complessi con atmosfere particolari e proposte variegiate per conquistare il "nuovo" cliente ● Per capire che cosa sta succedendo siamo andati a curiosare in alcune grandi città italiane

Andare a scovare un buon bicchiere di vino, oggi, in una Milano sempre più eterogenea e moderna può diventare un'impresa impossibile per chi vuole, magari, accontentare sia palato sia portafoglio. Se è vero che le offerte tra enoteche e wine bar non mancano, è anche vero che i modi di distribuzione e vendita del vino sono in pieno ammodernamento e rivoluzione. Dal luogo esclusivo dove rintracciare l'annata particolare, al wine bar con vocazione da agriturismo, fino alla vera "novità": lo sfuso, ma certificato. Tutt'altro che una sperimentazione isolata, ai milanesi piace l'idea di andare in enoteca con la bottiglia vuota.

In un momento in cui anche i più raffinati amanti del vino cominciano a stare

più attenti ai prezzi, lo sfuso torna a prendere piede con successo. È il caso de **La Vineria** di via Casale, in piena zona Navigli. Una vera e propria cantina nel centro dei locali milanesi, dove si va con i vuoti per portare a tavola un vino qualitativamente buono, risparmiando qualcosa anche rispetto al supermercato. L'idea è del ventottenne Aaron Brussolo. La scelta non è ovviamente ampia, solo sette tipologie, ma la qualità è garantita dalla provenienza del vino, certificata con etichette e fatture. Si spazia così da 1,80 euro per un litro di Rosso toscano, ai 2,80 euro al litro per un Chianti Riserva, o ancora un Bianco toscano (1,80 euro al litro) o un Soave di Verona (2 euro). Il vino si trova in serbatoi di acciaio inox saturati con azoto per permettere una con-

servazione ottimale, in contenitori da 1.400 o 500 litri.

«Il vino è in gran voga», ci racconta il proprietario, «ma è anche vero che un italiano su due è disposto a spendere 40 euro al mese e non di più per il vino di tutti i giorni, e ormai anche con i prezzi della grande distribuzione per un prodotto di buona qualità questa cifra è ampiamente sfiorata».

* * *

Il vino sfuso si trova a Milano anche all'enoteca **Per Bacco**, in via Pecchio (zona Loreto). Una delle prime realtà milanesi a offrire lo sfuso, che oggi propone otto tipologie di bianchi e otto di rossi, ma con un'unica provenienza: il Veneto. Ci sono, in pratica, tutte le Doc del-