

VINO E OLIO VINTAGE

La vecchia e sana abitudine del vino sfuso

In mezzo a tanto trendy-design ecco una chicca vintage da non perdere. Aaron, non vi traggano in inganno la lunga barba e il nome straniero, ha 29 anni ed è nato sui Navigli, nella milanesissima via Vigevano, a due passi dal suo locale. Il colpo di fulmine l'ha avuto durante una campagna olearia estiva, poi con una lau-

rea breve in enologia non solo ha messo la testa a posto, ma nell'ottobre 2005 ha aperto un'attività: La Vineria, da poco dotata anche di sito web. Pochi salamelecchi e tanta sostanza in questa cantina dove si arriva con qualsivoglia recipiente vuoto (e pulito!) e questo viene riempito con vino bianco o rosso, stoccato in serbatoi d'acciaio inox. Vino di qualità, promette Aaron, che lo seleziona personalmente girando e bevendo tra le

piccole aziende e le cantine sociali dello stivale, con prezzi "da fattoria": ci troverete un rosso da tavola a 1,65 euro al litro ma anche una chicca come il Rosso di Sicilia 2004 invecchiato in botti di rovere a 3,70 euro al litro, prezzi concorrenziali a cui aggiungere un 20/25% se vi serve anche la bottiglia.

Olio extravergine di categoria superiore, fruttato delicato, medio o intenso è l'altro prodotto principe della cantina,

con arrivi periodici, come l'ultimo selezionato, un olio di Assisi e Spoleto venduto a 11 euro la bottiglia. Consegne a domicilio e forniture per ristoranti completano l'offerta, nell'attesa che con la bella stagione Aaron metta fuori botti e sgabelli per dare il via all'aperitivo estivo.

LA VINERIA
via Casale, 4
tel. 02-83242440
www.la-vineria.it