

il Giornale.it milano

Montenapoleone da bere La vendemmia tra le griffe

Oggi in alto i calici nel Quadrilatero della moda Ogni boutique offre i vini di una grande cantina

Andrea Cuomo - Gio, 06/10/2016 - 06:00

commenta

G+1 0

Mi piace 0

Andrea Cuomo

A Milano di vigne non ce ne sono (a parte quella di Leonardo), eppure la sua vendemmia ottobrino è sempre molto attesa. Perché dà modo di assaggiare alcuni di migliori vini italiani (e di Champagne) nelle strade del quadrilatero della moda, nei negozi aperti anche fuori orario per offrire un calice da degustare facendo lo slalom tra borsette, stivali e piumini delle grandi griffe.

Il clou dell'evento è stasera anche se la Vendemmia di Montenapoleone dura tutta la settimana, con i ristoranti dell'area impegnati a pensare menu e piatti a tema abbinati a un calice di vino a prezzi interessanti, un'asta benefica di vini pregiati messi a disposizione dai Grandi Cru d'Italia e organizzata da Christie's e tanti altri appuntamenti. Ma il vero core business dell'evento è quella di stasera, quando molte delle boutique di via Montenapoleone e dintorni saranno aperte anche la sera per proporre a clienti e invitati i vini di un'azienda prestigiosa, in un ticket che in alcuni casi va avanti da diversi anni.

Partiamo da Barolo: i vini di Damilano, grande azienda langarola, saranno degustabili dalle 19,30 alle 22,30 da Jaeger-Le Coultre, in via Montenapoleone 1. Si resta in Piemonte con l'azienda La Scolca, che sarà protagonista con il suo Gavi dei Gavi (89 punti su Wine Spectator quest'anno) alla maison Versace in via Montenapoleone 11 dalle 19,30 alle 22,30. Un salto in Veneto con Tedeschi e i suoi vini della Valpolicella da Pinko Store in via Montenapoleone 26. E un tuffo in Sicilia con le etichette di Cusumano che allieranno i visitatori di Sutor Mantelassi Boutique in via Montenapoleone 3.

Passiamo in Toscana: Luce della Vite, capolavoro enologico dei Frescobaldi in Montalcino, sarà degustabile da Montegrappa, in via Borgospesso angolo via Rossari dalle 18. Il grande rosso Orma della Tenuta Sette Ponti riempirà i calici degli ospiti dell'Atelier Rubinacci in via Gesù 1. I vini chiantigiani di Dianella saranno ospiti della griffe argentina La Martina, in via Pietro Verri 4 dalle 19,30 alle 22. Il Brunello di Montalcino Caparzo troverà spazio da Berluti a partire dalle 19, in via Sant'Andrea 16. I vini di Castiglione del Bosco e Prima Pietra saranno degustabili nella boutique Salvatore Ferragamo Uomo in via Montenapoleone 20/24 dalle 19 alle 22.

Non poteva mancare un Prosecco di qualità: quello di Valdo sarà protagonista dalle 19,30 alle 22,30 da Cesare Paciotti in via Sant'Andrea 8. Restiamo in zona bollicine italiane: lo spumante metodo classico Dubl dei Feudi di San Gregorio, gigante dell'enologia campana, sarà il divo della boutique Chantecler in via Santo Spirito 1, mentre i Trento doc delle Cantine Ferrari saranno da Ermenegildo Zegna in via Montenapoleone 27A. Restiamo in Trentino con i grandi «tagli bordolesi» della Tenuta San Leonardo che saranno dalle 19,30 alle 22 alla boutique Moncler in via Montenapoleone 1.

Infine grandi Champagne tutti in via Montenapoleone: il Demoiselle Vranken sarà dalle 19,30 alle 22,30 da Breguet al numero 19; Nicolas Feuillatte sarà con i suoi Grand Crus Chardonnay e Pinot Noir da Vertu (19-22) al numero 29; e il Brut Apanage di Pommery sarà alla boutique Santoni al numero 6.