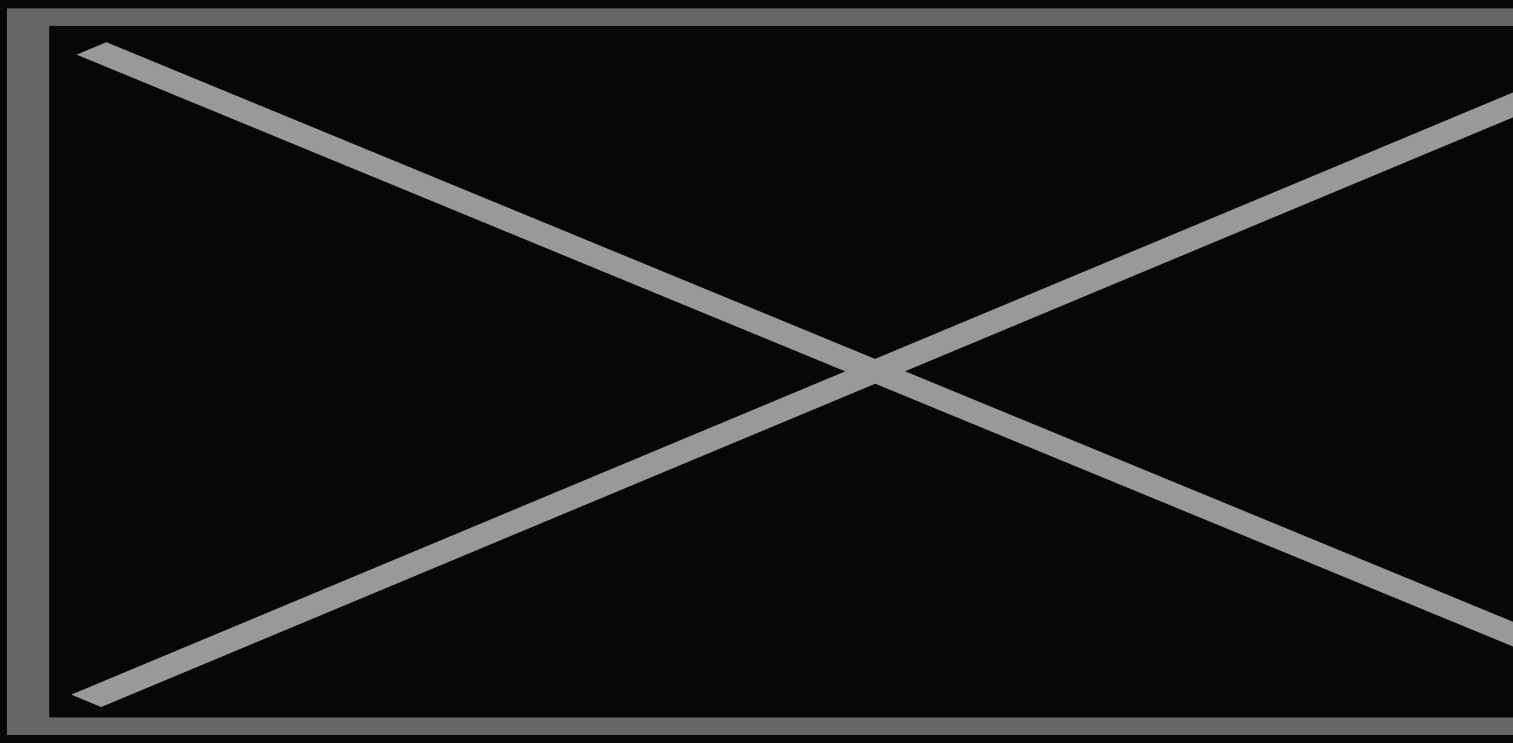
A Milano cinque enoteche storiche fanno la differenza

enoteche-della-madonnina-01-d778f13c

Non fosse altro che per la sua enoteca con market fornita con oltre 15.000 bottiglie per 2.500 referenze a catalogo e in carta, tra i luoghi sacri del circuito enologico milanese è pressoché obbligatorio menzionare **“La cantina di Franco”**. Ormai pochi immobilizzano lo stock enologico, ma oltre la vasta scelta c’è di più. Perché l’unico titolare **Franco Caprino** è tecnicamente un punto di riferimento per l’intero settore colleghi inclusi. “Un bravo imprenditore – dice Franco che ha un passato nel mondo della finanza – deve sapere come posizionarsi e come leggere il futuro”. Affermazione che riguarda il segmento delle enoteche ed è più che mai azzeccata dal momento che, nel 2014, insieme agli altri titolari delle storiche enoteche milanesi (**Cantine Isola**, **Enoclub Malfassi**, **Drogheria Radrizzani**, **Enoteca Ronchi**) ha fondato la srl **Wine Me**: “Non si tratta di un’attività a scopo di lucro”, sottolinea Franco, ma di una piattaforma di comunicazione utile a posizionare e promuovere sul mercato etichette e aziende enologiche attraverso progetti di comunicazione mediatica, masterclass ed eventi all’interno delle enoteche coinvolte. Per esempio, nei 5 anni di attività, delle campagne pluriennali Wine Me si sono avvalsi: **Thiénot**, il tradizionale champagne della prima della Scala, **Laurent Perrier** che ha aperto in seguito la sua sede italiana; e **Umani Ronchi**, già molto apprezzata all’estero, per consolidare la sua notorietà in un mercato affollato come l’Italia.

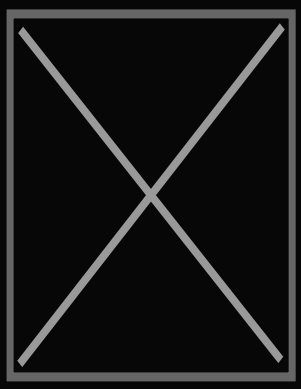
[caption id="attachment_159656" align="alignnone" width="902"]



In Via Raffaello Sanzio, a pochi passi da una delle tappe tipiche della movida, si è sviluppato un vero e proprio quartiere della ristorazione con un susseguirsi di dehor su strada[/caption]

Insomma, al fine di ottenere una clientela selezionata, la reputazione e la storia dei locali contano e, come conferma l'esperto: "Varietà e profondità sono importanti, purché non si seguano troppo le mode". Vale a dire che, da Franco, l'offerta alla mescita presenta 10 bollicine (con 4 champagne) 6 bianchi, 8 rossi, 3 passiti e 2 vini dolci, per un'attività di somministrazione che funziona tutta la giornata e, molto bene, dall'aperitivo in poi: "Controtendenza il prosecco – dice – in questo locale è meno richiesto. Registriamo un ritorno dei piemontesi e in particolare del Nebbiolo e delle referenze di Gavi e Gattinara, come il Timorasso. E poi dei prodotti etnei come il Nerello Mascalese". Parecchie le curiosità proposte come il vino armeno in anfora. Nell'ultimo anno i consumi si sono ripartititi per il 40% su bollicine e champagne, per il 25% sui bianchi e poi per il 35% sui rossi. Al market l'offerta italica è sterminata. Sono centinaia i vini francesi ed, effettivamente unica per quantità in Italia, è la proposta di vini in grandi formati, con ben 350 referenze adatte all'invecchiamento, alla regalistica e per le tavolate numerose. Dal market si possono scegliere bottiglie importanti e di bassa rotazione da consumare dietro richiesta nel bistrot-tavolacalda con 20 posti nel dehor e 20 nella saletta interna: per una ristorazione non solamente funzionale al consumo del vino, grazie a piatti da 12 a 16 euro – dal risotto all'ossobuco al filetto, fino a salumi e formaggi dell'"Europa latina" e infine caviale da accostare ai 110 champagne in assortimento.

[caption id="attachment_159655" align="alignleft" width="150"]

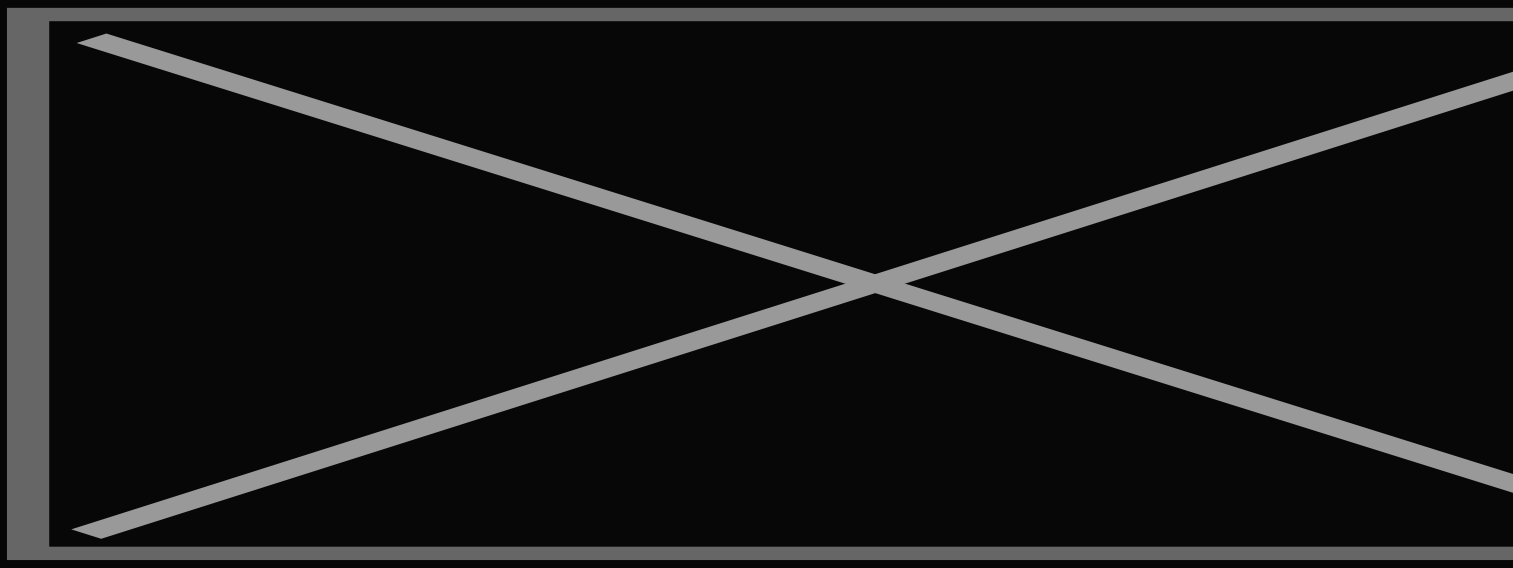


Marco Stano[/caption]

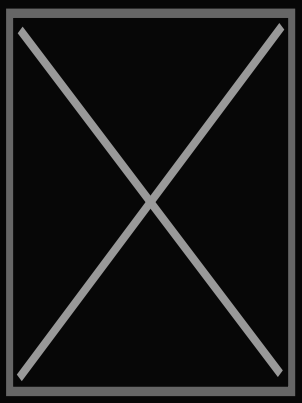
BERE AL NATURALE

La dice tutta l’onomatopea dell’insegna Hic! a proposito dei prodotti richiesti all’interno dei due locali di **Marco Stano**, dottore e MBA in economia che, dopo un trascorso da manager in multinazionali della tecnologia, ha concentrato le sue energie nell’attività enogastronomica nei locali di Via Sidoli e Via Spallanzani. Fiore all’occhiello dell’offerta, i vini naturali che, occupano il 30% della carta enologica, raggruppando in maniera allargata i prodotti fondati su una metodologia di vinificazione biologica, senza solfiti e in biodinamica. Per menzionare i più proposti: **Fabbrica San Martino Rosso** di Lucca a base di Sangiovese e **Maria Pia Castelli** di Monte Urano con lo **Stella Flora**, blend di uve Malvasia e Trebbiano certificato **Demeter**. Stessa tipologia le etichette del palermitano **Guccione** con il **Trebbiano 1213** assemblato sulla verticale 2012 e 2013. “In questo segmento – specifica Stano – si sono affinate le tecniche e la qualità si è alzata. Vero è che si tratta di prodotti dal decadimento veloce, da consumare all’apertura della bottiglia. Per tanto si configura una gestione delle bottiglie difettose che ormai è routine per il 6-10% degli ordini”. Lo stock è distribuito lungo le pareti dei locali per un totale di circa 700 referenze attive che ruotano su un parterre, 50% bianchi 50% rossi, che cambia stagionalmente intorno a circa 2200 prodotti, per una rotazione di 500 bottiglie settimanali tra i due locali. Alla mescita c’è sempre un vino detto “strano” come l’**Ammàno** (fatto a mano) di **Cantine Barbera** di Menfi (Ag). In bottiglie numerate è un bianco macerato con le uve in fermentazione ed estrazione, per raccogliere più sostanze pigmentate a favore della struttura. Nell’enoteca di via Sidoli l’attività è supportata da una “cucina espressa” che, in virtù di 40 coperti, da Febbraio serve le pietanze “al coccio” secondo una tecnica in vasocottura lenta (anche 14 16 ore) che viene praticata soprattutto per le carni e per garantire la conservazione sottovuoto. Maltagliati ceci e gamberi, Parmigiana, Angus e polpo, sono le pietanze di questo nuovo menu. In via Spallanzani per i 10 tavoli interni e i 14 esterni, nella bella stagione, il menu prevede tartare acciughe e formaggi tra le proposte più frequenti. Entro l’anno aprirà il terzo locale **Hic lab**, accessibile solamente dietro prenotazione, con show cooking di chef a rotazione e aperitivi a tema soprattutto per operatori del settore.

[caption id="attachment_159658" align="aligncenter" width="902"]



Nelle enoteche Hic! al buon vino vengono accostate cucine ricercate e alternative: dalla vasocottura lenta a tartare di acciughe[/caption]

[caption id="attachment_159657" align="alignleft" width="150"]  Marta Di Domenico[/caption]

IL VINO PER IL COMFORT FOOD

Dersett in milanese significa 17, come il numero civico e il nome dell'osteria aperta da **Riccardo Danesi** in via Gian Galeazzo in zona navigli, circa 2 anni fa. Apertura che segue la felice esperienza della stella Michelin conseguita nel 2001, a Argèles-sur-Mer in Francia, come direttore dell'**Auberge du Roua** con ristorante interno. A svolgere il ruolo di maître sommelier in sala, la giovanissima **Marta di Domenico** che dopo un'esperienza presso il Rebelot ha intrapreso la strada della ristorazione e il terzo livello **Wset wine courses** in via di perfezionamento: "La nostra cucina – dice Marta – è all'italiana con un taglio *comfort food*", la filosofia dello chef americano **Jamie Oliver** che si concretizza nell'evocare le emozioni dell'infanzia attraverso il cibo e i piatti tradizionali. Ecco quindi che il locale propone ricette quali Pasta alla Norma, Baccalà alla veneta, Brasato con polenta. Un menu in cui la carne cotta in bassa temperatura è preponderante, per cui l'offerta enologica si dipana su oltre 50 referenze in cui si predilige la struttura e la provenienza esclusivamente italiana:

“Proponiamo anche vitigni come **Lugana Riserva di Corte Anna** 2016 **Palvarini** doc e **Timorasso Boveri** doc 2017 – prosegue Marta – oppure il **Metiusco** 2016 Igp Salento bianco pugliese (malvasia e chardonnay) molto fruttato con spiccata acidità”. Per i rossi la ricerca si sposta su pinot neri, merlot, syrah e  cabernet sauvignon per inserire vini italiani con uvaggi in stile

bordolese quali per esempio il **Pinot Nero del Mugello** Poderi Fortuna 2015 doc o il **Rossese di Dolceacqua** 2017 doc di Terrebianche: “Ricerchiamo vini meno noti e, ultimamente, macerati per proporre e consigliare al cliente vere novità”. Il ristorante con 40 coperti varia su una media giornaliera di 40 coperti fruiti a pranzo e dai 30-50 di sera.