

BLUARTE

CANTINA URBANA in 10 sorsi. A Milano sui Navigli

Nasce Cantina Urbana per il desiderio di Michele Rimpici di accorciare la distanza tra l'uva e la gente, togliendo il superfluo e ritornando al passato. Un luogo aperto a tutti.

Redazione



Che cos'è Cantina Urbana™?

E' un luogo dove si fa il vino in città, accessibile a tutti. La vendita diretta permette uno scambio reciproco tra chi produce e i clienti. Dentro CU™ c'è tutta l'anima di Michele Rimpici: la passione per il vino, la voglia del contatto tra l'enologia e le persone, la ricerca del meglio, nella qualità delle uve come nella gastronomia.

Cantina Urbana™ è la prima cantina italiana che fa vini in città?

Sì, perché in Italia il concetto noto di cantina fa pensare subito alla campagna, a un luogo lontano. Cantina Urbana™ nasce come luogo dove si fa vino di qualità con una lavorazione minuziosa, esattamente come nelle Langhe o in Franciacorta, ma praticamente nel centro di Milano. Una novità assoluta per il nostro Paese.

Dove si trova Cantina Urbana™?

In via Ascanio Sforza 87, nel cuore del Naviglio milanese, un quartiere sempre in movimento. Qui le uve dei 'vignerons' selezionati da Cantina Urbana™ arriveranno subito dopo la vendemmia, pronte per iniziare un processo di vinificazione che porterà a vini di alto livello.

Qual è l'obiettivo di Cantina Urbana™?

Vuole ricercare e portare in città uve di qualità espressione del territorio italiano - basate sui concetti di agricoltura sostenibile - rendendo protagoniste piccole realtà con cui si è creato nel tempo un rapporto di stima e amicizia. Serviranno per produrre vini genuini e di grande personalità.

Come si colloca Cantina Urbana™ rispetto alle altre cantine?

E' unica in Italia: accessibile a tutti, con un approccio diverso, nel cuore di una grande città. Quindi, oltre che essere il sito di produzione del proprio vino, CU™ aprirà le porte per degustazioni, offrirà il delivery e sarà sede di eventi. Un luogo dove non si parla di vino, ma si fa il vino, si vive, si beve, si condivide.

Come lavorerà Cantina Urbana™?

Le uve appena vendemmiate, tramite camion frigo, verranno vinificate nel sito milanese con un processo tradizionale. In seguito, il vino verrà venduto fresco, sfuso o in bottiglia, oppure affinato in vasi vinari poco invasivi, realizzati in acciaio, legno usato o terracotta, e successivamente venduto.

Qual è la filosofia di produzione di Cantina Urbana™?

Vuole produrre vini artigianali e di personalità, di limitato intervento, sia durante la

crescita nelle vigne sia in cantina. I vini dovranno essere espressivi delle uve e dei territori di origine, con bassi livelli di solfiti.

Quali saranno i primi vini venduti da Cantina Urbana™?

Nella prima fase venderà vini prodotti "a quattro mani". Selezionando 'vignerons' di alta qualità e di fiducia, Cantina Urbana™ ha scelto le uve e studiato il blend per le bottiglie che metterà in vendita. I primi vini realizzati in loco invece saranno quelli della vendemmia 2018.

Che vini si potranno trovare in Cantina Urbana™?

Inizialmente saranno proposte due linee. La prima di vino sfuso: un rosso, un bianco e un rosé. Tutti di alta qualità produttiva, freschi e con bassissimi livelli di solfiti. In un'altra linea si potranno trovare sia vini imbottigliati ed etichettati in loco sia piccoli gioielli di altri produttori scovati dall'Italia e portati in cantina urbana in edizione limitata. Infine nel 2019 saranno pronti il Naviglio Rosso e Bianco, i primi vini fatti in anfora, vinificati ed affinati in città, con metodo artigianale, come una volta.

Perché c'è stato il bisogno di creare Cantina Urbana™?

Per il desiderio di Michele Rimpici di accorciare la distanza tra l'uva e la gente, togliendo il superfluo e ritornando al passato. Una volta il vino si comprava andando in cantina con le bottiglie vuote, facendo due chiacchiere con il produttore e scoprendo il mondo che c'è dietro. Cantina Urbana™ vuole riportare il vino dentro la città, con i suoi mosti e gli affinamenti, aprendo le porte della 'magia' dell'uva alle persone e raccogliendo da loro l'energia della città. Senza segreti e senza dogmi. Un luogo aperto a tutti.

Redazione
(25/11/2018)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it