Il Viaggiatore Magazine – Osteria del Portone ed Enò – Melegnano, Milano

Con l’arrivo del 2018, l’**Osteria del Portone e Enò**, la cantina del ristorante che si affaccia sul castello di **Melegnano**, diventano sede eletta per le **degustazioni di vini Triple A**. Si tratta della **più grande selezione di vini naturali della provincia di Milano**.
Il calendario degli appuntamenti è molto fitto: si inizia **il 20 febbraio e si termina il 12 giugno**: un semestre ricco di ricercati vini di nicchia e produttori che, tra Francia, Italia e Slovenia, hanno sposato i dettami della natura.

Questo il calendario:

-1**2 febbraio alle ore 20: degustazione di Domaine Binner dall’Alsazia**
-13 marzo alle ore 20: degustazione dell’azienda agricola Possa di Riomaggiore, Liguria
-17 aprile alle ore 20: degustazione di Domaine de L’Ecu dalla Loira
-15 maggio alle ore 20: degustazione di Chateau Du Roquefort dalla Provenza
-12 giugno alle ore 20: degustazione dell’Azienda Movia dalla Slovenia

Il Viaggiatore Magazine – Osteria del Portone ed Enò – Melegnano, Milano

Enò: la più vasta selezione di vini naturali di Milano

La cantina dallo spazio intimo e conviviale di **Osteria del Portone** si chiama **Enò** ed è situataall'interno di quella che sembra essere una grotta, sotto il ristorante e interamente consacrata al mondo dei vini naturali. Qui, coccolati dagli arredi in legno naturale e dall'atmosfera magica dei mattoni a vista, è possibile degustare i vini "Triple A". Si può anche dialogare a tu per tu con i maggiori produttori di questa nicchia enologica e acquistare vini, liquori, distillati e specialità gourmand da abbinare. La sfida che anima il movimento è quella di restituire al vino la dignità di essere un vero mito, rinunciando alla standardizzazione introdotta dalla chimica a vantaggio della riscoperta dell'impronta del vitigno, del terroir e della personalità del singolo produttore. La difesa della vinificazione è molto poco interventista: una sfida che **Mara Zambelli**, ha colto in pieno.

Il Viaggiatore Magazine – Osteria del Portone ed Enò – Melegnano, Milano

Osteria del Portone, Enò e il Garden: un solo luogo e tre emozioni

L'Osteria del Portone si presenta come un luogo unico nella realtà della cittadina Melegnano. Il locale si affaccia sulla piazza principale che guarda al Castello Mediceo e una targa appesa alle pareti ne attesta la sua storicità. L'Osteria è presente nella cittadina dal 1722 con una locanda con

stallazzo a 10 km da Milano, lungo l’antica via Emilia. La gestione è squisitamente familiare. Luca Daniotti, lo chef e Mara Zambelli, la responsabile di sala, si sono conosciuti sui banchi di scuola dell’alberghiero ed è scoppiato l’amore. Oltre a loro in sala si trova il padre dello chef, Antonio Daniotti. Dopo un paio d’anni insieme, nel 2007, hanno aperto la loro attività: il **Doimoi** American Bar proprio di fronte al giardino dell’Osteria del Portone.

Il Viaggiatore Magazine –
Osteria del Portone ed Enò –
Melegnano, Milano

Una realtà con tre anime: dalla cucina dell’**Osteria Del Portone**, a **Enò**, la cantina accogliente e intima con una selezione importante di vini naturali a **Il Garden**, regno dell’aperitivo di qualità e dei cocktail studiati dal barman Dario Di Palma, con un ampio dehor e l’atmosfera lounge all’aperto per il periodo estivo.

Per informazioni e prenotazioni: Osteria Del Portone – Via Conciliazione 27 – Melegnano – tel. +39 02 9835366 – info@osteriadelportone.com – www.osteriadelportone.com