



Storica pasticceria Wiennese: frizzante atmosfera per l'inaugurazione della nuova cantina

**Il 3 maggio a Padova, nell'antica pasticceria di Piazza Petrarca 16, è stata inaugurata una cantina per la degustazione di vini. Scopriamo questa novità dovuta alla passione enoica di Ermanno Sguoto, figlio dei proprietari Luciano e Natalina.**



Ermanno Sguoto alla presentazione della cantina all'interno della Wiennese (Foto © Amanda Arena)

Sin dal 1964 la "**Pasticceria Wiennese**" nella centralissima piazza Petrarca, è per i padovani simbolo di genuina **artigianalità** che unisce le **tradizioni austriache**, quali la **Sacher Torte**, la **Linz Torte**, la **Nugat** e la **Kranz** ai classici della pasticceria italiana, come la deliziosa millefoglie che – da sempre – si distingue per delicatezza e bontà. Adesso, alla pasticceria si affianca il **bistrot** al cui interno è stata inaugurata una suggestiva sala con volta a botte del '700.

## Pasticceria Wiennese di Padova apre una cantina nel bistrot

All'interno del locale, i clienti hanno la possibilità di pranzare, cenare, organizzare lauree, assistere alla presentazione di libri o ad eventi e degustare **menù personalizzati** con pietanze della tradizione veneta ed austriaca. Con l'apertura della nuova cantina, la Wiennese sancisce il proprio ingresso nel **mondo del vino** e degli **eventi enogastronomici**. La professionalità di **Ermanno Sguoto**, figlio dei titolari Luciano e Natalina nonché sommelier **AIS**, permette di poter fruire di vini di piccoli produttori artigianali, rispettosi del lavoro in vigna e della tradizione, i cui prodotti si distinguono per un proprio "carattere" individuale e non già omologato.

Durante l'inaugurazione dello scorso 3 maggio, ai numerosi presenti è stata proposta un'interessante degustazione di etichette abbinata ad assaggi della gastronomia viennese e allietati da musica dal vivo.



Altri momenti dell'inaugurazione (Foto © Amanda Arena)

## Cantina della Pasticceria Wiennese: un trionfo di bollicine

**Tre i punti degustazione dedicati alle bollicine:** si è spaziato dal **Prosecco Doc De Lazara** al **Prosecco metodo ancestrale Renzo Rebuli**, dal **Trento doc Blanc de Blanc la Casata Montfort** alle bollicine dell'area vitivinicola dell'Etna con il **Murgo Brut Etna** per concludere in bellezza con il **Rodez des Crayeuse Blanc de noir** e lo **Champagne Encry**.

## Le parole di Ermanno Sguoto

«L'apertura della cantina rappresenta per me la summa delle mie esperienze di questi anni: portare avanti la tradizione pasticceria appresa da mio padre unita alla passione per il mondo dell'enogastronomia. È un orgoglio e una responsabilità portare avanti quanto realizzato dai miei genitori integrandolo con le mie relazioni ed esperienze, mantenendo lo standard di qualità della pasticceria e inserendola nel settore dei locali moderni capaci di rispondere a tutte le esigenze della clientela», ha spiegato il titolare **Ermanno Sguoto**.

Sull'importanza del vino e della sua selezione, per valorizzare la qualità della ristorazione, Sguoto ha aggiunto:

«Oggi chi fa ristorazione non può prescindere dall'enologia. Come abbiamo visto anche dalla recente edizione del [Vinitaly](#), **l'Italia è il terzo mercato al mondo per consumi di vino** e, solo nel 2017, il consumo globale di vino è stato del 6.1%. Per questo, anche una realtà artigianale e storica come la nostra oggi vuole puntare sul vino di qualità, da abbinare ad una proposta culinaria e naturalmente ai dolci artigianali, all'interno di eventi unici e creati ad hoc come questo che coinvolge partner

importanti».

Di grande rilevanza, infatti, sono i partner dell'iniziativa: Sartoria Rossi, Bentley e Gruppo Fassina Milano che hanno presenziato con i propri clienti e con l'esposizione di una Bentley V8 e una Continental GTC.

**Data di creazione**

22/05/2018

**Autore**

amanda-arena