

Wine Vault

# Una cantina-caveau per conservare le bottiglie più preziose dei collezionisti

A Milano WineTip apre uno spazio con stanze a temperatura e umidità controllate, composto da 90 wine locker e 3 wine room, a disposizione di operatori e collezionisti

di Maria Teresa Manuelli

22 luglio 2021



▲ Uno degli spazi di WineTip dedicati alla conservazione dei vini pregiati per conto terzi

🕒 3' di lettura

Arriva a Milano il primo wine storage d'Italia. A lanciarlo è WineTip, attivo nel commercio di vini da 20 anni, che ha deciso di aprire una «Wine Vault» completa di servizi a 360 gradi.

Si tratta di un caveau a temperatura e umidità controllate, composto da **90 wine locker** e **3 wine room**, pensati per privati e aziende per la conservazione e l'esposizione di vini rari e preziosi.

I locker sono corredati da una gamma di servizi su misura che vanno dalla consulenza per la valutazione delle bottiglie alla possibilità di consegna e ritiro a Milano e hinterland nel giro di poche ore, fino all'organizzazione di eventi privati - **degustazioni, show cooking e cene a tema** - nella nuova sala WineTip con cucina a vista.



«I collezionisti di vino sono in netto aumento – dichiara Alberto Cristofori, cofounder & partner di WineTip – ma spesso non sanno dove conservare le proprie bottiglie, o non dispongono di una struttura adeguata. Grazie a noi, oggi questa struttura esiste e si trova in centro a Milano. Così appassionati e collezionisti hanno modo di conservare i propri vini a temperatura e umidità controllate, e mostrare ad amici o clienti i propri tesori».

Il caveau si trova, infatti, all'interno della sede di WineTip in via Angelo Morbelli 7, accanto alla cantina dove sono conservate migliaia di bottiglie tra le più pregiate al mondo, e ha una capacità complessiva di circa **5mila bottiglie**.

All'interno di ciascuna stanza trovano spazio scaffali e cassetti espositori per una capienza di circa 300 bottiglie. Nei locker, invece, si possono conservare fino a 42 diverse etichette. Le bottiglie, stese, riposano in condizioni ottimali in attesa di essere stappate. L'intero caveau, infatti, garantisce una temperatura di 15 gradi e un'umidità pari al 70%, per una perfetta conservazione dei vini.

**L'accesso all'intero ambiente è consentito solo tramite codice di sicurezza** e ciascuno spazio di conservazione, sia le room che i locker, presenta una serratura con chiave di sicurezza custodita dai responsabili di WineTip.

È dunque possibile entrare nel caveau solo in presenza dello staff. Tutte le bottiglie conservate nei locali sono registrate e catalogate, così come viene annotata qualsiasi entrata o uscita di referenze dagli spazi di conservazione, anche per motivi assicurativi

Un servizio pensato per appassionati o collezionisti di vini, così come per chi è interessato a commercializzare le proprie bottiglie da collezione. Gli esperti del wine merchant milanese, infatti, offrono **una consulenza per la valutazione e l'eventuale commercializzazione dei vini** conservati nei locker o nelle room.

È possibile inoltre organizzare tasting in loco o una cena con show cooking di uno chef servita nella nuova sala degustazioni: un servizio disponibile per privati e aziende.

WineTip nasce nel 2000 da un gruppo di amici: **Massimo Cassamagnaga**,

**Fabrizio Cimiotta, Alberto Cristofori, Federico Pedrazzi**, tutti accomunati dalla stessa passione per il vino. Nel loro background esperienze diverse, dal trading all'IT fino alla consulenza aziendale. Nel team ci sono sommelier diplomati e collaboratori con lunga esperienza nell'alta ristorazione e hotellerie, ognuno con specifiche conoscenze nel mercato dei vini e dei distillati.

Oggi l'azienda costituisce una grande realtà, quotata e rinomata, nel milieu del vino internazionale. **I clienti sono privati ed aziende che provengono da oltre 40 Paesi al mondo:** «Dal ricco collezionista asiatico che fa tappa a Milano appositamente per acquistare una bottiglia rara, ai grandi ristoranti alla ricerca di chicche da mettere in carta; dal privato che desidera collezionare vini di nicchia, al produttore di vino che desidera ampliare il proprio portfolio di clienti, fino al gourmand curioso di degustazioni e cene di altissimo livello dove assaggiare etichette da sogno, direttamente da noi o in ristoranti stellati in occasione delle cene tematiche», spiega Cristofori.

Riproduzione riservata ©