

## Wine Tip, il caveau dei vini preziosi in un seminterrato di Milano

La prima wine vault italiana è nata nel 2001 e oggi conta un tesoro di 5mila bottiglie di proprietà di collezionisti o in vendita per il canale Horeca. I due fondatori: «Il vino esiste per essere bevuto»



di Guido Gabaldi

20 luglio 2021 | 13:30



**C**os'è una Wine Vault? Al di là dell'esterofilia lessicale, la parola "vault" sta per deposito, ma può intendersi anche come cassaforte. Un luogo dove conservare anche il vino, dunque: di gran pregio, siamo portati a dedurre. È questo il caso di Wine Tip, un selezionatore di prodotti rari e preziosi che a Milano, a luglio, ha aperto e presentato alla stampa la prima "Wine Vault" italiana in versione lusso, corredata di servizi a 360 gradi.



### Un caveau con 90 wine locker e 3 wine room

Si tratta di un seminterrato a temperatura e umidità controllate, composto da 90 wine locker e 3 wine room, pensati per la conservazione e l'esposizione a beneficio di privati e aziende. I locker sono corredata da una gamma di servizi su misura: 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 nella nuova sala WineTip con cucina a vista, perfetta per degustazioni, cooking show e cene a tema. «I collezionisti di vino sono in aumento - ha dichiarato il socio fondatore Alberto Cristofori - ma spesso non sanno dove conservare le proprie bottiglie, o non dispongono di una struttura adeguata. Grazie a WineTip, a Milano in via Morbelli, oggi si colma questa lacuna. Così appassionati e collezionisti possono godersi i loro tesori in tutta sicurezza».

«È dal 2001 che siamo qui - aggiunge il pari grado Federico Pedrazzi - nello show room di via Morbelli, che si aggiunge al magazzino di Passirana di Rho. La nostra attività consiste nel comprare da produttori e collezioni private, anche di ristoranti, per poi rivendere. Acquirenti sono sia il canale Horeca sia gli amanti del vino, in particolare dall'estero, dove siamo presenti in circa 40 paesi. Il nostro target è il vino esclusivo, da collezione, ma non vorrei essere equivocado: crediamo che il vino debba essere bevuto. Dato che possono girare cifre importanti, è qui che subentra la nostra professionalità nel prevenire le truffe e garantire integrità e bevibilità del prodotto».



*Da sinistra, Massimo Cassamagnaga, Alberto Cristofori, Federico Pedrazzi, Fabrizio Cimiotta*

## Il gusto della condivisione

Ma Wine Tip non è solo selezione e rivendita, ma anche degustazione e condivisione. «Il vino esiste per essere bevuto, questa è la filosofia aziendale. C'è chi lo usa come un prodotto finanziario e cerca di speculare, di solito al rialzo: non è il nostro mestiere. La passione spesso ci spinge a condividere, tra un certo numero di appassionati, il prezzo di rarità molto costose, in modo da comunicare la nostra missione e consentire a un pubblico più ampio di bere qualcosa di difficilmente accessibile. Le degustazioni qui a via Morbelli ci servono pure come attività formativa: chi lavora in sala ci viene a trovare e assaggia con noi, per essere preparato a vendere un vino di altissima gamma. Altre volte siamo noi a portare la degustazione all'esterno, presso i ristoranti, per promuovere i nostri servizi», racconta Pedrazzi. Qui si possono trovare bottiglie che hanno anche trent'anni. Sicuri che siano ancora buone? «Ci sono diversi accorgimenti: ad esempio si assaggia una bottiglia del lotto in acquisto, poi c'è il colore dell'etichetta, del vino, eventuali segni di colatura, conoscenza approfondita del fornitore e dei suoi metodi di conservazione», rivela Pedrazzi.

## C'è spazio anche per i distillati

I vini rappresentano lo zoccolo duro di Wine Tip, ma la selezione di distillati non è da meno. In 20 anni di

attività, infatti, la cantina milanese si è arricchita di molte centinaia di etichette di grandi whisky, rum, ma anche cognac e armagnac, grappe pregiate, gin, calvados e vodka. Si tratta principalmente di bottiglie particolari e ricercate, spesso difficili da trovare sul mercato, acquistate dal team di Wine Tip direttamente dai produttori, da importatori ufficiali, da collezionisti o nelle aste specializzate.



*La sala dedicata a degustazioni e cooking show*

## Un tesoro da 5mila bottiglie a temperatura controllata

Tornando al settore Wine Vault, i 90 wine locker e le tre wine room sono attrezzati per una **capacità complessiva di circa 5.000 bottiglie**, che 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 segreto 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 sotterraneo solo in presenza dello staff.

Tutte le bottiglie conservate sono registrate e catalogate, e viene inoltre annotata qualsiasi entrata o uscita di referenze, anche per motivi assicurativi. Questo servizio è ideale per un appassionato o un collezionista, così come per chi voglia commercializzare le proprie bottiglie da collezione. Gli esperti di Wine Tip, infatti, offrono una consulenza per la valutazione e l'eventuale commercializzazione dei vini conservati nei locker o nelle room. Da Wine Tip è possibile inoltre organizzare un **tasting in loco** o una **cena con cooking show** di uno chef, servita nella nuova sala degustazioni: un servizio top per privati e aziende che desiderino uno scenario di grande impatto. Chiunque sia già un collezionista, oppure voglia avvicinarsi al mondo del vino/distillato esclusivo, può dunque contare sulla squadra di Wine Tip e sui suoi servizi di selezione, formazione, consulenza, conservazione: il miglior equipaggiamento per andare alla conquista di un eldorado alcolico esclusivo e fascinoso, tutto da esplorare.