

L'idea Tre giovani hanno aperto un'enoteca con 3500 etichette estranee al circuito commerciale

Vino online, subito in tavola

Consegna gratuita, stile «pizza express». E degustazioni-evento

Milano torna da bere. Quattromila bottiglie stipate in un magazzino di 30 metri quadri in via Nerino, sede della società. Fuori un cortile con la vite più vicina al Duomo di Milano. Nel pc sul tavolo, un database di 3500 aziende costantemente monitorate, basta un'annata storta e si tira una riga. Ecco Milanovino (www.milanovino.it), a metà tra un distributore e una delivery.

Creare un gruppo d'acquisto per famiglie milanesi che colmasse la distanza tra il vino da supermercato e i costi di quello da enoteca era l'idea di Alberto Jacini, uno dei tre soci fondatori, con Matteo Dollfus e Gabriele Giovanelli, che lavora a tempo pieno al progetto, un modello di business all'avanguardia, insieme a un enologo e un sommelier. Età media 32 anni. Consegne immediate e gratuite a Milano grazie a un fattore tecnologico di primissima garanzia. Un motorino, modello ortolano, con una cassa su misura in grado di caricare fino a 72 bottiglie.

Un progetto partito un anno fa con un giro d'Italia in 360 giorni, concluso con 1600 degustazioni alla cieca per scegliere le migliori etichette italiane estranee al circuito commerciale. «La vera svolta è arrivata negli ultimi mesi», racconta Giovanelli. «Oggi le aziende ci mandano i vini e i ristoranti ci cercano, così acquistano meno bottiglie e risparmiano sui costi di cantina». Chiamano anche i servizi di catering dato che Milanovino si riprende anche il «non bevuto». Un successo confermato dal termometro del Vinitaly. Il cliente si affeziona, come nelle drogherie di paese, in cui tutti si chiamano per nome. «Ragazzi, ho pronto un pollo arrosto all'una in punto, cosa mi consigliate?». Ed entro mezzora il vino è in tavola.

Stefano Landi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ruote Quelli di Milanovino con i motorini delle consegne: nella casse ci stanno fino a 72 bottiglie

Oggi «trasferta»

Bicchieri al Take Away

Per allargare il giro dei clienti ci sono gli eventi, uno al mese. Stasera Milanovino porterà le sue bottiglie al Take Away di via San Marco 33, per una degustazione guidata (dalle 18.30, ingr. 15 euro). Per il prossimo Natale sono già pronte le gift-card per regali da bere, mentre si comincia a ragionare su nuove frontiere enogastronomiche: ovvero olio e birra. Per capire se il bicchiere sarà mezzo vuoto o mezzo pieno (per ora l'impresa promette bene) bisognerà però aspettare fine anno quando Milanovino potrebbe diventare l'enoteca online più attiva d'Italia. (s.l.)

CORRIERE DELLA SERA

12/05/10