

Milanovino: bottiglie di qualità a domicilio



Il progetto di 5 giovani imprenditori: scelgono le migliori etichette a prezzi convenienti e le consegnano direttamente a casa. Di Simona Sciancalepore, dalla community

Milano - Venerdì 21 maggio 2010

Se siete fra quelli che passeggiano nel reparto vini dei supermercati di Milano in cerca della bottiglia giusta per una serata speciale, non sapendo da che parte incominciare la vostra ricerca; se leggete tutte le etichette e alla fine avete in testa solo una gran confusione; se siete fra quelli che ordinano la cena online, allora **Milanovino** è quello che fa per voi.

Praticamente nel centro di Milano, in **via Nerini** (vicino a via Torino), c'è una vera e propria cantina di **vini scelti per voi** in un anno di assaggi da un gruppo di giovanissimi imprenditori. Loro sono in cinque (Alberto Jacini, Gabriele Giovanelli, Matteo Dollfus, Massimo Marchesi e Guido Beltrami) e hanno tra i 25 e i 34 anni. In un anno **hanno selezionato etichette di qualità ad un prezzo conveniente**. Assaggiando campioni di vino alla cieca hanno stilato man mano una loro personale classifica, creandosi così un magazzino ben fornito. Di assaggio in assaggio, Massimo Marchesi (sommelier) e Guido Beltrami (enologo) si sono sostituiti ai distributori, per **portarvi il vino direttamente a casa**. Tutto è partito dall'idea che «al supermercato capita spesso di trovare vini scadenti e soprattutto cari» spiega Giovanelli. Da qui il progetto che ha preso vita nel settembre 2008, scovando le campagne che offrirono il **miglior rapporto qualità prezzo**.

A voi **basta un pc o il telefono per ordinare online o via telefono**. La consegna è **gratuita**, e il vino arriva direttamente alla porta di casa vostra. Come? Con due motorini con una cassa su misura che possono caricare 72 bottiglie cioè 12 casse di vino. *Milanovino* accontenta una clientela che, per ora, ha tra i 40 e i 60 anni che vive nel centro di Milano, ma anche i ristoranti che non si sono lasciati scappare l'opportunità di acquistare meno bottiglie, risparmiando sui costi di cantina.

Milanovino organizza **un aperitivo al mese** in locali appositamente selezionati per offrire un happy hour di qualità. Il prossimo evento sarà nel mese di giugno, per sapere dove, consultate il sito www.milanovino.it. L'ingresso ha un costo che si aggira tra i 10 e 15 Eu e una volta entrati si può assaggiare quanto vino si vuole: volete mettere sorseggiare un buon Barolo o un ottimo Brunello pasteggiando? E mentre aspettate di decidere che cosa ordinare online, noi ci siamo fatti consigliare una bottiglia per una serata romantica. Massimo, il sommelier, abbinerebbe ad una *bourguignon* per esempio, un Pinot Nero: è molto elegante e non appesantisce.

Detto così suona quasi meglio di un vestito alla moda, che cosa aspettate a fare un affare?

Simona Sciancalepore