

# The Kitchen Times

## MilanoVino: a casa tua in motorino

Si trova in via Savona a Milano, in una ex-fabbrica di gioielli, la sede di [Milano Vino](#). Ho avuto il piacere di vistarla la scorsa settimana, venendo a conoscenza di questa realtà giovane ed originale: sono infatti giovanissimi i quattro ragazzi, tra cui un enologo ed un sommelier, che un anno e mezzo fa hanno dato vita a questa società.

In che cosa consiste la loro attività?

Stanchi di bere sempre le solite bottiglie durante le cene a casa di amici, spinti quindi dalla voglia di provare nuovi profumi, decidono di **selezionare e distribuire vini di qualità, provenienti però esclusivamente da produttori piccoli e medi**, che diversamente non arriverebbero alla distribuzione della GDO e che quindi risultano sconosciuti ai più. I prezzi dei vini scelti vanno dai 5 euro sino al più caro (magnum) da 80 euro. Si collocano quindi tra l'enoteca ed il supermercato. Sono partiti distribuendo vini del nord, andando in azienda personalmente e chiedendo campioni da selezionare, per arrivare ora a coprire tutte le regioni d'Italia. Al momento offrono infatti 100 etichette per una quarantina di produttori.

Milano Vino offre come dicevamo etichette non eccessivamente conosciute, ed è questo proprio il suo punto di forza, che può interessare ai cultori del vino che abbiano voglia di sperimentare ed assaggiare bottiglie insolite ma di qualità. Quest'ultima è garantita dall'esperienza e dal **lavoro congiunto di enologo e sommelier**, che un giorno a settimana si dedicano esclusivamente agli assaggi di nuovi campioni.

La cosa più divertente di Milano Vino è che, se abitate a Milano, le bottiglie verranno recapitate direttamente a casa con uno speciale motorino griffato! 😊 Una logistica sprint che in una città trafficata come il capoluogo meneghino si è rivelata un valore aggiunto considerevole.

Si capisce che il business è partito dalla nostra città, ma non è già più locale: è possibile infatti avere i vini selezionati da questi ragazzi in tutta Italia, via corriere.

Ai primi clienti privati milanesi, si sono poi aggiunti anche **ristoratori**, che trovano comodo esternalizzare il magazzino dei vini.

Ai privati viene poi offerto un servizio molto comodo: in caso di **party** si paga al consumo. Le bottiglie rimanenti vengono ritirate senza problemi.

Durante la visita ho assaggiato un vino bianco, dato da vernaccia e vermentino, davvero interessante.

Via Savona ha quindi sostituito a quelli più classici un altro tipo di gioielli... non resta che assaggiarli!