

La Vineria di via Casale, nel centro di Milano, ripropone la vendita tradizionale. Con vini di qualità

Anche i ristoranti tornano allo sfuso

Buoni i risultati del primo anno, il passaparola fa salire le vendite

Sfuso, ma di qualità, per conquistare al vino nuovi clienti. Questa è l'idea che ha spinto il ventottenne Aaron Bruscolo ad aprire sui Navigli, nel cuore della vecchia Milano La Vineria. «Dopo gli studi e il servizio civile, mi sono trasferito in Toscana per studiare agronomia e viticoltura», racconta Bruscolo. «Poi ho iniziato a lavorare nei cascinali della zona e da lì ho preso il via la mia avventura legata al commercio di vino». All'inizio vendeva porta a porta a Milano le bottiglie che comprava in Toscana: «Un piccolo giro di clienti, tra amici e conoscenti». Poi, nel 2002-2003, l'idea di "importare" la vendita di vino sfuso in città. I primi clienti erano soprattutto «privati con grandi cantine». La voce gira, gli affari crescono e un anno fa Bruscolo decide di aprire un negozio specializzato: «Mi sono reso conto che oggi chi compra vino guarda soprattutto alla qualità del prodotto e, in particolare, al rapporto qualità-prezzo. Davanti a un buon vino, l'immagine di una bella bottiglia con etichetta passa in secondo piano». A Milano la concorrenza per questo tipo di attività è scarsa: «Ci sono alcune rivendite storiche e una di recente apertura, ma il mercato è tutt'altro che saturo» spiega Bruscolo.

L'investimento in comunicazione per il lancio è stato minimo: «Qualche depliant e qualche foto d'autore», racconta Bruscolo. «Giusto per far circolare il nome, ma la vera pubblicità è il passaparola». La vineria è diventata un punto di ritrovo di abitanti e frequentatori della zona: «Quando spillo il vino il profumo si sente a distanza e la gente arriva. Molti abitanti del quartiere si sono conosciuti grazie al mio negozio che contribuisce a creare uno spirito di aggregazione». L'estate scorsa, agli affari hanno dato una mano anche i Mondiali di calcio: «Abbiamo chiesto il permesso per occupare il marciapiede di fronte al locale», ricorda Bruscolo. «Un paio di botti

Locali famosi si riforniscono alla Vineria con risparmi fino al 50 per cento rispetto ad altri canali

I clienti possono portare recipienti di qualsiasi dimensione oppure acquistare bag-in-box o bottiglie

come tavolino, qualche stuzzichino e una bottiglia a 5 euro da asporto e la clientela si è moltiplicata per festeggiare insieme le vittorie degli Azzurri. Visto il successo dell'iniziativa, «per festeggiare il primo anniversario abbiamo dato vita a un torneo di calcio tra gli amici e i frequentatori».

Saltuariamente, La Vineria propone anche degustazioni e ora Bruscolo sta studiando la possibilità di organizzare veri e propri corsi tenuti da un enologo, «a patto di trovarne uno davvero bravo».

Il sito Internet è solo l'ultima tappa del percorso di crescita della Vineria. Online da poco più di un mese, è un modo per promuovere ulteriormente il punto vendita, ma soprattutto per dare visibilità e voce a questa realtà. «Ho registrato il dominio appena aperta La Vineria - spiega Bruscolo - ma il sito è attivo solo da poche settimane. Mi piace mostrare le foto della Vineria con la gente che la frequenta, che poi è anche il suo vero punto di forza».

E mentre la vendita di vino sfuso conquista un pubblico eterogeneo - da giovani inesperti a intenditori, da semplici appassionati agli estimatori stranieri - non mancano alcuni servizi a disposizione dei clienti per offrire, insieme alla

qualità, una serie di prestazioni aggiuntive, dalle consegne a domicilio al confezionamento del vino sfuso nei «bag-in-box».

I servizi sono rivolti anche alla clientela professionale: «Da me si riforniscono alcuni ristoranti

della zona, anche molto famosi, perché rispetto ai canali di distribuzione tradizionali, con i miei vini risparmiano fino al 50 per cento senza compromessi sulla qualità», racconta Bruscolo. Fra l'altro, grazie allo smaltimento veloce delle

scorte, unito alle attrezzature di conservazione sotto azoto e anidride carbonica, «non ricorriamo a nessun tipo di stabilizzazione con conservanti o pastorizzazione».

L'assortimento della Vineria comprende sette-otto tipologie di vini sfusi, tra bianchi e rossi. Per garantire una maggiore varietà ai clienti, i vini nelle botti cambiano ogni due o tre mesi. Fra i rossi, tutti a Igt, si possono trovare, oltre ai rossi toscani, vini di diverse regioni: dai siciliani Nero d'Avola, Cabernet, Syrah, ai Merlot del Trentino e alla Barbera, mentre tra i bianchi, oltre a Malvasia, Tocai e Vermentino, anch'essi a indicazione geografica, sono presenti anche alcune Doc, come il Soave Classico e il Bianco di Custoza.

Per completare l'offerta, sono disponibili anche alcuni vini in bottiglia, dall'Amarone ad alcuni Chianti Docg, oltre a spumanti Metodo Classico e Charmat. In vendita anche attrezzi e accessori per l'imbottigliamento domestico e alcuni tipi di olio, sempre sfuso.

I CONTENITORI DEL VINO



Nella sede della Vineria sono installati sette tini di acciaio inossidabile con capacità variabili da 500 a 1500 litri e dotati di apparecchiatura di compensazione dello spillato con saturazione a gas inerte. In totale, il vino a disposizione della clientela raggiunge gli 80 ettolitri. Per i privati, oltre al riempimento dei recipienti portati dal cliente, il vino è disponibile nei contenitori bag-in-box e imbottigliato al momento. Per i ristoranti sono previste forniture speciali in bottiglia, bag-in-box, dame da 3, da 5 e da 34 litri e botticelle di rovere.

guardiolo falanghina doc

la guardiense



località santa lucia 104
82034 guardia sanfrancesco
benevento (Italia)

tel. 0824 864034
fax 0824 864035
info@laguardiense.it

LA VINERIA IN NUMERI

SUPERFICIE DEL LOCALE:	50 mq
VINI IN VENDITA:	7/8 tipologie, tra bianchi e rossi
IL PIÙ COSTOSO:	3 euro al litro, Shiraz Sicilia Igt
IL MENO COSTOSO:	1,40 euro al litro, Rosso Veneto Igt
ALTRI PRODOTTI:	vini in bottiglia, accessori per l'imbottigliamento fai-da-te, olio sfuso

INDIRIZZO:

via Casale 4 - 20124 Milano
Tel. 02.83242440 - www.la-vineria.it
Orario di apertura: dal martedì al sabato, dalle 10 alle 13.30 e dalle 16 alle 20.
Aperto l'ultima domenica di ogni mese.