

Bologna

La nostra Wine Week

# Wine Wins: «Il vino come investimento»

Gavioli, uno dei fondatori, racconta la giovane realtà. «Anche le bottiglie possono essere equiparate alle opere d'arte»

di Francesco Moroni

«Facciamo investimenti in vino. Un mercato non molto celebre in Italia, ma che gode di ottima salute nei territori anglosassoni: è bizzarro visto che siamo noi i grandi produttori... Occhio, però: non siamo promotori finanziari. Perché, detto tra noi, è molto più divertente parlare di vino che di azioni». Matteo Gavioli è insieme al socio Andrea il fondatore di Wine Wins, realtà che da un paio di anni si occupa di investimenti in beni rifugio di un certo tipo: le bottiglie di vino, in particolare quelle pregiate. «Possono essere equiparate a investimenti in opere d'arte, orologi, borse, ceramiche - continua Gavioli -, ma nessun altro bene ha avuto le performance del vino negli anni: una crescita tra il 130 e il 160%. Solo il whiskey ha fatto meglio». E così la società si occupa di osservare i mercati, scegliere i prodotti migliori, selezionare i momenti perfetti in cui vendere e acquistare, e non solo. **Nel 2020 tutto è cominciato.** «Abbiamo deciso di avere a Bo-



Matteo Gavioli è, insieme al socio Andrea, il fondatore di Wine Wins

logna la sede pratica e a Treviso quella legale: era importante per noi stare qui. Siamo soddisfatti dell'attività e i clienti sono interessati. Ci occupiamo di tanti eventi, meeting e incontri, e la curiosità è crescente perché, si sa, di questi tempi lasciare i soldi sul conto corrente può non

## LA PERFORMANCE

«Il vino negli ultimi anni ha visto una crescita tra il 130 e il 160% Solo il whiskey ha fatto meglio»

essere molto vantaggioso...».

### Come si svolge l'attività?

«Ci occupiamo di procacciare prodotti importanti per clienti che, magari, vogliono anche soltanto degustare il vino. Oppure vogliono possedere il bene, in modo da poter vedere aumentare il suo valore nel prezzo. Ora abbiamo iniziato anche con il processo che riguarda gli Nft (i *Non fungibile token*, ndr)».

### Come funzionano?

«Attraverso un codice QR sull'etichetta è possibile raccontare la storia del vino, garantire l'autenticità del prodotto e mostrare la tracciabilità della bottiglia e della filiera. Dopodiché, ci occupiamo di stoccare il vino per conto dei nostri clienti: teniamo le bottiglie in un magazzino a temperatura controllata, con un costo annuale di stoccaggio. Si parte da un massimo del 3% fino all'1% del costo per il pacchetto più importante».

### Poi?

«Poi trattiamo l'acquisto e la vendita. Da un punto di vista tecnico esistono momenti migliori e altri in cui è meglio non muoversi».

**Perché rivolgersi a un profes-**

### sionista?

«Perché il privato non ha accesso ai magazzini doganali, ad esempio, mentre noi garantiamo anche l'opportunità di non dover pagare l'Iva. Il guadagno è immediato e così c'è competitività sul mercato. Poi forniamo garanzia e certezze, abbiamo canali di contatti con i grandi mercati, i collezionisti, le case d'asta. E non solo».

### C'è di più?

«Abbiamo accesso ai grandi database come la Borsa del vino di Londra, appannaggio solo degli addetti al settore. Monitoriamo accuratamente i mercati».

### La 'Bologna Wine Week' cosa significa per voi?

«È molto interessante e arriva in momento in cui, a mio avviso, di fiere del vino come 'assaggio' ce ne sono anche troppe. Questa iniziativa invece è diversa, è fatta bene, ci sono spazi dedicati agli approfondimenti delle varie tematiche in una cornice molto bella. Mi sembra un evento adatto a Bologna, che sta diventando un hub di una certa importanza quando si parla di vino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Nella Bologna Wine Week** sono protagonisti i calici, certamente, ma anche tutto il mondo che ruota attorno al vino. Per approfondire questo universo enologico, con particolare attenzione al nostro territorio, domani e domenica, sempre nella cornice di piazza Minghetti, sono state organizzati incontri con esperti, sommelier, produttori, figure che raccontano questo universo enologico. Si parte dunque domani mattina, alle 11, con la prima conferenza che affronterà il tema delle *Iniziative nella filiera per ridurre l'impatto ambientale*. A intervenire in questo panel saranno **Lorenzo Zitignani**, direttore generale della onlus Plastic Free e **Riccardo Velasco**, direttore del Consiglio per la Ricerca in agricoltura al centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia.

**Dalle 12** alle 13, invece, la parola passa a **Duccio Caccioni**, direttore del **Caab** e docente universitario dell'Alma Mater, che affronterà il tema del *Vino come motore di crescita e sviluppo territoriale*. Dopo un momento di pausa, in cui sarà possibile degustare i vini in mescolta nelle diverse postazioni della piazza o fermarsi nei diversi angoli food, i lavori ricominciano alle 15. Fari puntati allora sull'Associazione nazionale delle donne del vino nell'incontro dal titolo *Donne e vino, il connubio perfetto*. A gui-

## Focus sul bere responsabile Tanta cultura ed ecologia

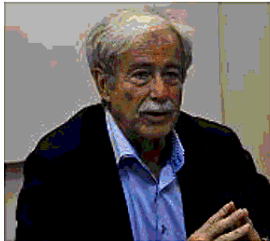
Esperti a confronto su temi legati al mondo enologico fra domani e domenica. Ecco tutte le conferenze: voce a sommelier, produttori, scrittori e imprenditori



Sopra, Federica Caladea



Nella foto sopra, Duccio Caccioni del Caab. Sotto, Mauro Sorbi



darci in questo mondo sarà la produttrice **Elisa Maghenzani**. Si arriva così alle 16 per la conversazione su *Bologna: un intreccio di Cultura, tradizione e identità* assieme alla bolognese **Federica Caladea**, scrittrice, avvocatessa e autrice di *Reno* (Gemma Edizioni). La giornata si conclude con il panel, dalle 17 alle 18, dedicato al *Bere bene e re-*

*sponsabilmente*, tema che sta molto a cuore agli organizzatori. A dialogare saranno **Mauro Sorbi**, presidente dell'Osservatorio regionale per la sicurezza stradale e **Federico Bendinelli**, presidente dell'Automobile Club di Bologna. Assieme a loro anche **Bruno Agnifili**, dirigente della Polizia Stradale di Bologna.

**Ricco** anche il programma di domenica. Si parte alle 11 con un *Viaggio sensoriale tra storia e tradizione dell'Emilia Romagna* assieme all'Associazione **Accademia del Samoggia**, che intende tutelare, promuovere e valorizzare i beni culturali e paesaggistici connessi con il territorio compreso tra i fiumi Panaro e Reno, e **Federica Govoni**, assessora del Comune di Valsamoggia. Dalle 12 alle 13, invece, il tema è *Cultura, tradizione e identità: l'evoluzione del vino in Emilia Romagna* e la parola passa a un'azienda del territorio, **I Due Aironi** di Castello di Serravalle che raccontano il passaggio generazionale fra Gianfranco e Leonardo Veronesi. Assieme a loro, un conoscitore dei Colli Bolognesi del vino, il sommelier Aies e responsabile Emilia Romagna per la guida *Slow Wine Paride Cocchi*. Si passa così alle 16 con il panel dedicato ai *Vini da investimento, quali e come scegliere*. A intervenire saranno **Matteo Gavioli** Co-Founder Wine Wins e **Adua Villa**, enogastronomica e scrittrice, volto noto sui social. Infine, dalle 17 alle 18, la parola passa al sommelier Ais **Giovanni Derba**, che si confronterà con **Ylenia Esposito**, manager di Berberè su *Come scegliere il vino per ogni situazione*, con tanti consigli per ristoratori, ma non solo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA