

"Ho un tesoro in cantina?". Guida pratica alle aste di vino online



Il settore è in costante evoluzione. E grazie al Web può interessare non solo grandi investitori e collezionisti milionari. Uno vademecum per orientarsi nelle scelte

A novembre dello scorso anno, la [Casa d'aste Bolaffi](#) festeggiava il record italiano vendendo una Doppia magnum di Romanée Conti Grand Cru 1990 alla cifra esorbitante di centomila euro. Un mese più tardi, a Ginevra, [Baghera Wines](#) batteva a 835.000 euro il lotto - sempre di Romanée Conti - proveniente dalla cantina dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze. È un mondo non troppo conosciuto quello delle aste del vino ma, anche in questo settore solo apparentemente ingessato, il fermento digitale si fa sentire. E così, "maison" blasonate come Christie's, Bolaffi, Wannenes, Finarte e Ansuini hanno seguito la new wave delle aste online che ha portato alla ribalta nuove piattaforme - su tutte Catawiki - che stanno conquistando ampie fette di mercato.

"Le aste sono l'habitat in cui si misura il valore di una bottiglia e di una cantina - spiega Alessandro Brizi, giornalista, critico e docente sommelier -. Reputazione, notorietà, attrazione, costanza produttiva e stabilità del brand aziendale rappresentano i fattori chiave di ogni vino di pregio che, esattamente come un'opera d'arte, è un *emotional o passion asset*: un investimento le cui leve di conquista non sono dettate solo dalla profittabilità del momento, dal rischio o dal rendimento, ma da sfere edonistiche e psicologiche. Nel 2020 le aste del vino hanno visto una vivacità inaspettata, fotografando un segmento in espansione e di successo. La piattaforma dell'offerta, a quanto affermano i responsabili delle case, si è

allargata grazie all'ingresso di privati e di molti ristoratori che hanno proposto porzioni sempre maggiori dei propri stock. La domanda ha assecondato questa offerta con presenze, online, da tutto il mondo. Detto questo - aggiunge Brizi - è bene tenere a mente che l'andamento delle aste racconta poco o nulla del mercato del vino, per il semplice motivo che queste valutano e si confrontano solo con il vertice dell'offerta. Un apice di mercato che non muove soltanto consumatori appassionati ma anche investitori, collezionisti, mercanti internazionali, enotecari e anche gli stessi produttori di vino, intrigati dal possedere dei gioielli in bottiglia dei loro competitor”.

Il vino e il suo valore



Le bottiglie di vino devono essere conservate in orizzontale perché possano superare la prova del tempo

Se custodiamo in casa delle bottiglie di cui vorremo conoscere il valore, certamente è necessario ricorrere alla consulenza di un esperto, ma l'aiuto può arrivare dal Web. “Possiamo cercare sui più noti motori di ricerca i vini che abbiamo da parte - prosegue Alessandro Brizi -, talvolta possiamo trovare già quotate le nostre bottiglie, ma le informazioni devono essere precise e riportare nome del vino, produttore e annata. Il secondo passo è confrontare i differenti siti per capirne il reale valore. Se non troviamo nulla, difficilmente il vino avrà un qualche valore, anche se non è detto che, se conservato opportunamente, non sia piacevole all'assaggio”. Importante è poi la conservazione, sia per un consumo personale, sia nel caso si decidesse di mettere la cantina personale all'incanto. “Consiglio di acquistare un armadio cantina - rivela Brizi -, mai però di dimensioni troppo ridotte perché il rapporto prezzo/volume di questi elettrodomestici è sempre sfavorevole nei piccoli formati. In alternativa, possiamo predisporre una parte dell'abitazione alla conservazione delle bottiglie, sempre rigorosamente disposte in posizione orizzontale, facendo attenzione che, nell'area dedicata, non si verificano decisi sbalzi di temperatura tra le stagioni o ci sia un'eccessiva luminosità. Aspetti, questi ultimi due, che deteriorano le caratteristiche organolettiche di tutti i vini. La soluzione migliore sarebbe quella di avere una cantina naturale con temperatura intorno

ai 14-16°C e un'umidità tra il 65 e l'85%; condizioni che possono essere imitate predisponendo una stanza, anche piccola, con condizionatore d'aria e umidificatore”.

Non aprite quella bottiglia! I vini e le annate da conservare con cura.



Oltre ai nomi più noti, italiani e francesi, un'attenzione generale meritano alcune annate di vini prodotti in specifiche regioni del nostro Paese che saranno i giganti di domani. "Si intravede un'estensione dell'offerta a molti vini del Mezzogiorno e a quelli insulari - continua Brizi -, penso soprattutto ad alcune etichette dell'Etna, ma anche ai grandi Nebbiolo del nord Piemonte, con le storiche etichette di Gattinara e Ghemme, così come ai vini di Valtellina, oggi un ottimo outsider su cui puntare. Passando, infine, alle annate e generalizzando molto, per la Toscana terrei presente 1978, 1985, 1988, 1990, 1995, 1997, 1999 e 2001, per il Piemonte 1971, 1982, 1990, 1997, 1999, 2001 e 2004. Tra i millesimi recenti, quindi in prospettiva, consiglio di mettere da parte, sempre e solo per i vini più rinomati, la 2016”.

Come funzionano le aste del vino

Cosa dobbiamo sapere se vogliamo mettere un vino all'asta? Lo abbiamo chiesto a Chiara Giannotti, wine expert in forze per 5 anni alla [casa d'Aste romana Ansuini](#): "Da 10 anni a questa parte il vino rappresenta uno degli investimenti che alla lunga pagano - spiega -. Una bottiglia si rivaluta più che altri prodotti di lusso e rappresenta un settore di collezionismo importante, ma va detto che se alcuni brand sono da asta, altri incontrano difficoltà. La selezione è molto stringente, l'annata influisce moltissimo così come il numero di bottiglie disponibili, le tirature limitate, i formati speciali, lo stato della bottiglia, il livello del vino, il colore, la conservazione dell'etichetta. La capsula deve essere integra - prosegue - e senza fuoriuscita di liquido, talvolta si pratica una incisione per verificare l'autenticità del contenuto. Per l'autenticazione di vini particolarmente importanti si ricorre all'utilizzo di lampade speciali che permettono

di verificare l'originalità dell'etichetta e di risalire al tempo della sua applicazione. Importante poi è la tracciabilità, per sapere dove e come la bottiglia è stata conservata ed evitare così di imbattersi in falsi. Inoltre - aggiunge la Giannotti - è necessario fare un sopralluogo della cantina in cui le bottiglie sono state conservate, specie se la casa madre non esiste più, per verificare che ci siano le giuste condizioni di umidità e temperatura nonché il corretto posizionamento delle bottiglie. Una volta che queste sono state visionate e accettate dall'esperto, per prima cosa viene creato un catalogo e pubblicato in una piattaforma online. "Invaluable è tra le più usate. L'aspirante compratore può registrarsi e fare una pre offerta sulla base d'asta decisa dall'esperto in accordo con il venditore, oppure può seguire la diretta. Se l'asta si svolge in presenza può partecipare fisicamente, telefonicamente o via mail con una pre-offerta dove si specifica il limite della cifra a cui è disposti ad arrivare. Il banditore le raccoglie e dichiara e da quel momento l'asta ha inizio".

Vini da collezione, rari e preziosi



Verticale di Masseto 2004-2008, uno dei lotti di Wannenes

Ad essere in fermento non è solo il mondo delle aste, che rappresenta il cosiddetto mercato secondario. Anche il mondo del vino è in continua evoluzione, di questo è convinto Gelasio Gaetani d'Aragona, personaggio di spicco nel mondo enologico italiano e responsabile del dipartimento vini della [casa d'aste Wannenes](#). "Negli ultimi trent'anni alcune etichette sono divenute leggendarie. Certe annate sono introvabili e il mercato dei vini rari non riguarda più solo i francesi - racconta -, ma anche quelli italiani. Per dare un'idea del valore, ad esempio, uno Château Petrus del 2015 o 2016 può partire da una base di 1800/2000 euro per arrivare anche a 10mila euro a bottiglia. Un Romanée Conti degli anni Settanta e Ottanta può valere 20mila euro". Tra le etichette nostrane, vanno tenute d'occhio quelle che Gaetani d'Aragona riconduce al cosiddetto "Rinascimento del vino italiano" iniziato a partire dagli anni Sessanta: "Si tratta in gran parte di vini toscani, su tutti il Sassicaia di Tenuta San Guido, e pensare che è nato per

hobby - spiega -. Poi il Tignanello che ha dato il via al filone dei Supertuscan, primo vino italiano ottenuto da un blend di Sangiovese toscano e vitigni francesi come il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc. Ma il più importante è senza dubbio il Masseto, nato all'interno dell'azienda L'Ornellaia - oggi di proprietà Frescobaldi - grazie alla passione di Ludovico Antinori e all'intuizione dell'enologo russo che, affondando le mani nel terreno, capì che era perfetto per il Merlot".

Per trovare paragoni bisogna spostarsi a Montalcino, nella zona del Brunello, vino creato da Ferruccio Biondi Santi nella Tenuta il Greppo, oggi di proprietà di un noto gruppo francese specializzato nello sviluppo dei brand del lusso. "Una vecchia annata di Brunello Biondi Santi si può trovare all'asta a circa 1500 euro a bottiglia" riprende Gelasio Gaetani d'Aragona, che interpellato sulle etichette cult dei prossimi anni ha rivelato come "il 'caso' Trinoro di Andrea Franchetti è senza dubbio da tenere sott'occhio. L'azienda ormai ha alle spalle 30 vendemmie e sicuramente due vini - Tenuta di Trinoro e Palazzi - subiranno una escalation nella quotazione e diventeranno il Petrus italiano, perché sono vini di terroir che rispecchiano perfettamente una stratificazione di idee e cultura".