Il risparmio finisce in cantina

Barolo, Sagrantino o Amarone Come fare affari coi nostri vini

Qualche consiglio per guadagnare con le bottiglie ma senza fare follie

CARLO CAMBI

Scrive David Ricardo, il massimo teorico dell'economia classica, nella Londra del primo '800 che aveva «inventato» il Bordeaux, il Porto e perfino il Marsala: «Vi sono alcune merci, il cui valore è determinato soltanto dalla loro scarsità. Alcune statue e pitture rare, vini di qualità speciale, che possono esser fatti soltanto con uve raccolte in un determinato terreno, la cui estensione sia assai limitata, sono tutti di questo tipo. Il loro valore varia col variare delle ricchezze e dei gusti di coloro che sono desiderosi di possederli». Basterebbe questo a spiegare come si possano pagare 224mila euro per possedere uno **Cheval Blanc** da sei litri. Il prezzo di un appartamento. Follia? Forse. Ostentazione? Può darsi. Gioia? Sicuramente. Investire in grandi bottiglie rende. Basta che si pensi che una bottiglia, come può essere la **Riserva Biondi Santi Brunello di Montalcino 1955**, uno dei dodici vini del secolo secondo *Wine Spectator*, costava all'origine l'equivalente di 60 euro di oggi e potreste pagarla in un'asta 3600 euro: seicento volte il suo valore iniziale. O basta considerare più prosaicamente che il *Mps Art Wine Index*, elaborato dal Monte dei Paschi di Siena che tiene conto delle interazioni tra mercato dell'arte, del vino da collezione e la Borsa, ha guadagnato in sei anni il 158% del suo valore staccando di ben 50 punti percentuali i principali indici azionari. Ma è tutto oro? Assolutamente no.

A contribuire alla crescita esponenziale delle quotazioni delle bottiglie da collezione è stato il debutto su questo particolare investimento dei ricchi cinesi. I magnati russi, al contrario, non tesaurizzano: spendono, ma il vino se lo bevono. Shangai e Hong Kong sono diventati i principali mercati e hanno spinto i vini di Borgogna e di Bordeaux a livelli mai visti. Ma è stata una bolla speculativa devastante per i francesi: i prezzi sono crollati di colpo. Tant'è che nel Live-Ex 100, il principale indice di investimento in vino, l'Italia è passata da 7 a 9 etichette e le nostre bottiglie stanno diventando le vere star del mercato. Hanno avuto rendimenti medi del 6% anno su anno e hanno scalato le classifiche del Live-ex: **Masseto** ora è 12°, seguito da **Sassicaia** (14), da **Ornellaia** (20) tre vini di **Bolgheri**. Poi ci sono le new entry **Giacomo Conterno** (Barolo, al 40° posto) e **Tua Rita** (Val di Cornia, Toscana al 52°). Ancora due bottiglie toscane di **Antinori Tignanello** e **Solaia** poi due piemontesi: **Roberto Voerzio** e **Angelo Gaja** (uno Barolo, l'altro Barbaresco).

A quotazioni lontanissime – se si eccettua per qualche rarissima eccezione come il record di **Ornellaia** da nove litri battuto per beneficenza a 105mila euro o la bottiglia unica e celebrativa di **Monte Vibano** battuta a 70mila euro – dalle follie borgognone e bordolesi e per questo molto più abbordabili e stabili come investimento. Ma ci sono delle regole. Tanto Gelardini & Romano ora volati in Cina, quanto Pandolfini di Firenze che sono stati i pionieri delle aste del vino in Italia raccomandano cautela e soprattutto di non pensare a speculazioni rapide. Ma Christie's e Soteby's che battono regolarmente grandissime bottiglie dicono che non c'è flessione in questo mercato. Anzi: ora che insieme a russi e cinesi, oltre ai soliti americani, si stanno affacciando i brasiliani e perfino gli sceicchi che comprano (forse) per non bere ma per possedere, il mercato risale.

Investire in vino ha le sue regole. Si può comprare en primeur (possibile però solo in Francia) pagando ora per allora (in Italia i *futures* li hanno emessi e solo in via sperimentale **Castello Banfi**, **Antinori** e **Frescobaldi**) e guadagnando sullo spread di prezzo, oppure partecipare alle aste comprando e rivendendo. Ma c'è una terza via: scommettere su vini che dureranno, tenerseli, magari anche berseli, e venderli a lunga scadenza. E questo è il modo migliore per mettere a profitto i grandi vini italiani. Per avere buona probabilità di guadagno è necessario che il vino sia di una cantina internazionalmente riconosciuta, che abbia avuto ottimi punteggi e che sia perfettamente conservato.

Un altro plus: casse intere o grandi formati. Quanto si può guadagnare? Nel giro di tre, quattro anni si può ar raddoppiare se non t l'investimento iniziale. Oggi conviene puntare su cantine italiane già affermate ma sulle quali non c'è speculazione. Qualche nome? **Arnaldo Caprai** di Montefalco con il suo **Sagrantino 25 anni**, **Castello d'Ama** con l'**Apparita**, **Dal Forno** con l'**Amarone**, il **Petra** di Petra, **Franciacorta** come il **Vittorio Moretti Bellavista** o la **Cuveé Anna Maria Clementi** di **Ca' del Bosco**, l'**Oreno** di tenuta **Setteponti**, il **Pergole Torte di Montevertine**, il **Barolo Monfortino**, il **Pelago** di **Umani Ronchi** o il **Pollenza** di **Aldo Brachetti Peretti**, il **Villa Gemma** di **Marina Cvetic**, buona parte di **Montalcino**, **Sammarco**, o su bottiglie già diventate da collezione come il **Merlot 2001** di **Venica** in tiratura limitata per beneficenza, o il **Sossò** di **Livio Feluga**.

Se però avete trovato una vecchia bottiglia del nonno in cantina avrete un ottimo aceto, ma non un grande affare.

Barolo, Sagrantino o Amarone Come fare affari coi nostri vini

I terreni agricoli bene rifugio A condizione di farli produrre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.