

Coravin: la rivoluzione del consumo un bicchiere di vino alla volta

scritto da Agnese Ceschi | 8 Luglio 2025



Coravin è nato da un'intuizione personale di Greg Lambrecht e ha rivoluzionato il modo di consumare vino senza aprire la bottiglia. Dopo anni di test, il sistema ha conquistato sommelier, produttori e consumatori, aprendo nuove possibilità di degustazione al bicchiere. Oggi è presente in oltre 60 paesi e continua a innovare nel mondo del vino.

Nata da un'esigenza del tutto personale e dall'intuizione di un appassionato di vino, [Coravin](#) ha comportato una rivoluzione nel mondo del vino. Creata da Greg Lambrecht nel 2013, dopo undici anni di sperimentazioni e test, questa innovativa tecnologia ha cambiato il modo in cui i consumatori, i ristoratori e i produttori di vino possono scegliere di

interagire con il vino. In questa intervista, Greg ci racconta la nascita di Coravin, il suo impatto sull'industria vinicola – che all'inizio era un pò scettica – le sue evoluzioni nel corso degli anni e le sue ambizioni future.

Come è nata l'idea di Coravin?

L'idea di Coravin è nata da un'esigenza molto personale. Mia moglie era incinta, quindi non beveva vino, ma io volevo comunque gustarmi un bicchiere senza dover aprire tutta la bottiglia. Avevo un background nella tecnologia medica e avevo lavorato con aghi progettati per ridurre al minimo i danni ai tessuti. Una sera, guardando una bottiglia di vino, ho pensato: "Deve esserci un modo per prelevare il vino da questa bottiglia senza togliere il tappo". Fu in quel momento che nacque il concetto di Coravin. Da lì è iniziato un viaggio lungo dieci anni di test, modifiche e perfezionamenti. Ho testato ogni variabile–aghi, gas, tipi di tappi–fino a trovare un sistema che permettesse agli appassionati di vino di versare un bicchiere senza mai aprire la bottiglia. Nel 2013, undici anni dopo la mia idea, abbiamo lanciato ufficialmente Coravin.

Come è stato accolto questo prodotto dal settore del vino?

Quando si introduce un prodotto completamente nuovo sul mercato, le persone sono naturalmente scettiche. Questo è ancora più evidente quando si porta innovazione in un settore così radicato nella storia e nella tradizione, come quello del vino. Fortunatamente, sono riuscito a incontrare Robert Parker tramite un amico in comune, e lui ha visto subito il valore di Coravin, diventando un grande sostenitore e contribuendo a farci conoscere in tutto il mondo. Abbiamo anche fatto un gran lavoro per incontrare produttori di vino e sommelier di tutto il mondo, facendo loro provare il nostro sistema direttamente.

Quali sono i benefici dell'utilizzo di Coravin per ristoratori, produttori di vino e consumatori finali? Sono gli stessi per tutti i gruppi?

In realtà, sono strettamente connessi. Per il ristoratore, Coravin apre la possibilità di offrire vini rari e pregiati al bicchiere, senza preoccuparsi degli sprechi o della perdita di margini. Questo è un vero punto di svolta. Per il cliente, Coravin rende possibile gustare un nuovo varietale o una vendemmia leggendaria al bicchiere, o vivere abbinamenti personalizzati, che una volta erano limitate al formato bottiglia intera.

E per i produttori?

Per i produttori di vino, Coravin offre un modo pratico per presentare i propri vini esattamente come desiderano: attraverso più bicchieri e degustazioni, dando loro la possibilità di condividere il loro mestiere senza limiti. Coravin porta libertà, eliminando le restrizioni, e questo beneficia il commercio, i produttori di vino e i consumatori.

Come è evoluto Coravin nel corso degli anni e quali necessità ha soddisfatto questa evoluzione?

È stato un viaggio straordinario. Quello che è iniziato come un progetto personale è diventato un movimento globale. Oggi, Coravin è disponibile in oltre 60 paesi e ha venduto più di un milione di sistemi in tutto il mondo. Abbiamo costruito legami profondi con il commercio del vino globale, collaborando con cantine, sommelier, ristoranti e collezionisti che si affidano a noi per sbloccare il pieno potenziale dei loro programmi di vino. Ogni secondo di ogni giorno viene versato un bicchiere di vino grazie a Coravin. Dal sistema originale Timeless, ci

siamo evoluti nel Pivot+ e nel Coravin Sparkling®, ognuno progettato per portare la libertà del vino in ogni tipo di vino e per ogni tipo di amante del vino.



Cosa rende questo strumento potenzialmente rivoluzionario?

Coravin è unico perché nessun altro sistema sul mercato offre l'accesso al vino come lo facciamo noi. Ho creato Coravin perché volevo la libertà di gustarmi un bicchiere da qualsiasi bottiglia, in qualsiasi momento, senza compromessi. Questo è ciò che ci distingue: non preserviamo il vino, lo rendiamo accessibile. Nessun ossigeno entra in contatto con il vino, quindi ciò che resta nella bottiglia evolve naturalmente, per settimane, mesi, addirittura anni. Prima di Coravin, questo non esisteva. Mi chiedono spesso: qual è il tuo concorrente più grande? Il mio più grande concorrente è chi finisce la bottiglia. Quando sento questa domanda, rispondo sempre che con Coravin puoi ancora avere una bottiglia, ma perché non

prenderne 5 diverse e versare un bicchiere da ciascuna?

Quali sono gli sviluppi più recenti?

Il Coravin Sparkling è il nostro sistema più recente. Permette di servire e gustare ottimi vini spumanti al bicchiere, preservando perfettamente la bottiglia per almeno un mese. Questo cambia radicalmente il servizio dei vini spumanti nei ristoranti e a casa, dove io stesso ho sempre 6 bottiglie di spumante aperte. Il nostro prodotto in fase di sviluppo, invece, è Coravin Vinitas®, un dispositivo per frazionare bottiglie singole capace di preservare il vino fino a 12 mesi, attualmente in fase di brevetto.

Quali sono i tuoi obiettivi futuri?

Coravin continuerà a lavorare per rendere ogni vino disponibile al bicchiere. Il mio punto di vista è sempre quello di un amante del vino. Cerco innovazioni che mi rendano ancora più felice come consumatore. Ogni secondo, viene servito un bicchiere di vino grazie al sistema Coravin. Ogni 10 giorni, circa un milione di bicchieri vengono serviti con Coravin. Se riuscissi a fare in modo che questo diventi 2 milioni di bicchieri, sarebbe su questo che concentrerei il mio tempo.

Punti chiave:

1. **Coravin nasce da un bisogno personale**, unito alle competenze tecnologiche mediche di Greg Lambrecht.
2. **Il sistema consente di versare vino senza aprire la bottiglia**, mantenendone intatte le qualità per mesi o anni.
3. **È stato inizialmente accolto con scetticismo**, ma ha conquistato il settore grazie al supporto di figure come

Robert Parker.

4. **Ristoratori, produttori e consumatori beneficiano della tecnologia**, che permette degustazioni flessibili, riduce gli sprechi e valorizza i vini.
5. **Coravin continua a evolversi**, con prodotti come Sparkling e Vinitas®, mirando a rendere ogni vino disponibile al bicchiere.