

VIACIALDINI

Il Decanter intelligente

iSOMMELIER: Il Decanter “Intelligente” È Tra i dieci prodotti più innovativi degli ultimi 10 anni. Premio assegnato in Francia dal prestigioso gruppo Bettane+Desseauve per la 10[^] edizione di Grand Tasting.

Redazione



Dopo il conferimento della Smart Label come novità assoluta nel settore ho.re.ca e retail iFavine è una delle dieci aziende più innovative degli ultimi dieci anni, grazie alla creazione di iSommelier, il decanter “intelligente” che riduce i tempi di decantazione di qualunque vino a pochi minuti grazie a un flusso di ossigeno purificato. Un nuovo successo, questo riconoscimento esclusivo è arrivato in vista di Grand Tasting, la fiera dei migliori vini francesi che si tiene ogni anno a Parigi. Ideato da Bettane+Desseauve in occasione della decima edizione dell’evento, il premio è dedicato a chi negli ultimi dieci anni ha realizzato i prodotti più innovativi e utili a beneficio del mondo del vino e dei consumatori.

A poche settimane di distanza dalla fiera Host di Milano in cui iSommelier, appena arrivato sul mercato italiano, ha ricevuto la Smart Label: è il riconoscimento assegnato ai prodotti d’avanguardia del settore Ho.re.ca e retail, promosso dalla fiera specializzata in collaborazione con POLI.design, Consorzio del Politecnico di Milano. La commissione ha infatti riconosciuto lo speciale decanter realizzato da iFavine come una novità estremamente valida sotto il profilo della tecnologia, della sostenibilità ambientale, dell’efficienza e delle modalità di fruizione per gli utenti.

Con iSommelier, infatti, un minuto di ossigenazione di un vino di qualunque annata corrisponde a un’ora di decantazione tradizionale, senza che le sue caratteristiche organolettiche vengano minimamente alterate. Questo il funzionamento: il vino viene versato nella caraffa e sul display vengono impostate le informazioni sull’etichetta (ad esempio, annata e tipologia). Con una prima fase di filtrazione dell’aria dall’ambiente circostante, vengono separati l’ozono e gli altri gas, eliminando potenziali fattori negativi come la polvere, l’inquinamento e gli odori, che potrebbero compromettere il vino. L’ossigeno viene poi insufflato nella caraffa dal basso verso l’alto, in modo che l’ossigenazione avvenga in modo omogeneo. Inoltre, una wine cloud connessa alla base e

alla caraffa, calibra il processo in base ai parametri suggeriti dal produttore o alla scelta dell'utente.

Ma non è solamente questa tecnologia d'avanguardia ad aver fatto guadagnare i due prestigiosi premi a iSommelier: grazie a iFavine App, scaricabile su smartphone, è possibile programmare ovunque le impostazioni di decantazione, così come avere informazioni sull'azienda, la vendemmia e le note di degustazione. L'App, infatti, favorisce l'interscambio di dati fra cantina e utente finale: da un lato il consumatore può ottenere i dettagli relativi alla zona di produzione e al vitigno, ma anche suggerimenti di servizio e inviare commenti sul vino. Dall'altro il produttore può sapere in tempo reale quando e dove viene consumata una delle sue etichette.

iSommelier è realizzato da iFavine, gruppo internazionale nato nel 2013 e guidato dall'imprenditore cinese Eric Li. La sede principale si trova a Bordeaux, nel cuore di uno dei più importanti distretti enologici del mondo, a questa si aggiungono quelle di Napa (California), Australia e Cina. Nel 2015 iFavine ha debuttato anche in Italia con iSommelier che, come dimostrato dagli ultimi due premi, è stato subito riconosciuto come un prodotto estremamente valido, anche da parte dei ristoratori e dei wine-lovers italiani. Uno strumento nuovo, quindi, che consente di degustare nel giro di pochi minuti anche le annate più prestigiose e di educare al vino i consumatori, sia esperti che neofiti.

Redazione
(23/11/2015)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it