My Sommelier. Un'app per buongustai

immagine-12-993626fb

Questione di algoritmo. Come quello, molto valido, studiato dal sommelier Giuseppe Vaccarini e utilizzato dall'app **My sommelier**, che consente di associare vini e cibi tenendo conto delle loro proprietà organolettiche. L'app, progettata da Besanopoli per l'ASPI, l'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, si avvale di un database ricchissimo di piatti e di etichette. Da sottolineare è il fatto che questa mole di informazioni è in costante aggiornamento (il più recente in ordine di tempo è dello scorso giugno, in autunno si attende il prossimo). L'utente che scarica l'app si trova davanti ad una schermata essenziale scandita per: abbinamenti; vini; cantine.
Queste ultime due voci riportano a loro volto una suddivisione regionale che dà conto in modo puntuale delle numerose specialità regionali, nella relativa scheda di approfondimento.

Inoltre My sommelier:
- visualizza la bottiglia con ingrandimento
- descrive la cantina che lo produce in modo dettagliato
- mette in contatto l'utente con la cantina, la localizza e calcola il percorso per raggiungerla

Per buongustai e professionisti del settore particolarmente intrigante è pure la sezione abbinamenti che propone una molteplicità di combinazioni e fornisce anche consigli sul tipo di bicchiere più consono al vino selezionato.
L'app, scaricabile gratuitamente su app store, è compatibile con iPhone, iPod touch e iPad.Richiede l'iOS 4.0 o successive.