Nasce il decanter intelligente: iSommelier

isommelier2-5755685b

Nasce il primo decanter intelligente: iSommelier. Da oggi, bastano pochi minuti per fare esprimere al meglio un grande vino evitando così di attendere ore, come avviene con la tradizionale decantazione. Merito di iSommelier, il primo “decanter intelligente” nato per valorizzare il lavoro dei produttori, creando le condizioni di degustazione ideali, a Parigi come ad Hong Kong.

In pochi minuti, questa nuova tecnologia di iSommelier il primo "decanter intelligente", permette di presentare al meglio un vino importante, magari di vendemmie rare e preziose, senza dover attendere i tempi della decantazione naturale.

iSommelier è costituito da una base e da una caraffa speciale, ecco come funziona:

1) Dopo aver aperto la bottiglia si travasa il vino nella caraffa iFavine, già installata sulla base, dove il display viene impostato con le informazioni sul vino (annata, tipologia, etc..)

2) Nella prima fase la base effettua la filtrazione dell’aria dall’ambiente circostante, per la purificazione e la concentrazione dell’ossigeno. Vengono separati l’ozono e gli altri gas e vengono eliminati i fattori esterni negativi come la polvere, l’inquinamento, gli odori, etc, capaci di influenzare le caratteristiche organolettiche del vino.

3) Nella seconda fase l’ossigeno viene insufflato nella caraffa dal basso verso l’alto, in modo che l’ossigenazione avvenga in modo omogeneo. L’aria ottenuta, composta al 90% da ossigeno, viene infusa nel vino con un tubo che si trova all’interno. L’ossigenazione avviene in modo continuo, per garantire un risultato omogeneo.

4) Un minuto di ossigenazione corrisponde ad un’ora di decantazione tradizionale. La tecnologia: decantazione perfetta ma anche informazioni in tempo reale La depurazione dell’aria e la concentrazione dell’ossigeno avvengono in modo naturale, a partire dall’aria filtrata e purificata, quindi, senza l’utilizzo di gas artificiali.

Con questo sistema si creano delle condizioni “standard” per il vino (temperatura, atmosfera, pressione, etc..), uguali in ogni parte del mondo ed in ogni ambiente.

Ad arricchire il sistema è la presenza di una “Wine cloud”, connessa alla base e alla caraffa, che calibra l’ossigenazione secondo quanto suggerito dall’azienda produttrice o in base alla scelta dell’utente.

iSommelier, il primo decanter intelligente, è realizzato da iFavine, innovativo gruppo internazionale, nato nel 2013 e guidato dall’imprenditore cinese Eric Li. La sede principale si trova nel cuore di uno dei più importanti distretti enologici del mondo a Bordeaux, in Francia. A questa si aggiungono quelle di Napa (California – Usa), Australia e Cina.