iFavine presenta a Vinitaly iSommelier, decanter intelligente

isommelier-21f0586f

L'azienda francese **iFavine** offrirà ai visitatori di **Enolitech**, che si terrà **a Verona dal 10 al 13 aprile all'interno di Vinitaly**, la possibilità di degustare grandi vini al meglio del loro potenziale espressivo grazie a **iSommelier**, il "**decanter intelligente**" arrivato da poco più di un anno sul mercato italiano. In pochi minuti, questa nuova tecnologia permette di presentare al meglio un vino importante, magari di vendemmie rare e preziose, **senza dover attendere i tempi della decantazione naturale**. Un solo minuto di "i-decanting" produce infatti lo stesso risultato di un'ora di ossigenazione tradizionale.

Questo il **funzionamento** di iSommelier: il vino viene versato nella caraffa e sul display vengono impostate le informazioni sull'etichetta come 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. La miscela di gas così ottenuta, costituita per il 90% da ossigeno, viene poi insufflata nella caraffa dal basso verso l'alto, in modo che l'ossigenazione sia omogenea. Una wine cloud, connessa alla piattaforma su cui poggia il decanter, calibra il processo in base ai parametri suggeriti dal produttore o alla scelta dell'utente. Attraverso una specifica **app dedicata, iFavine-network**, il consumatore può inoltre apprendere tutte le notizie sull'azienda produttrice, necessarie a una migliore comprensione del vino. Grazie alle rivoluzionarie tempistiche di approccio ai grandi vini che consente questo prodotto, iFavine è stata da poco premiata al Grand Tasting di Parigi come una delle dieci aziende più innovative in campo enologico degli ultimi dieci anni. Con iFavine il vino susciterà così un'emozione unica in tutto il mondo, lo stesso sentimento provato al primo sorso dal suo produttore.

iFavine è un'azienda guidata dall'imprenditore cinese **Eric Li** e fondata nel 2013. La sede principale è situata a **Bordeaux**, nel cuore di uno dei più importanti distretti enologici del mondo, ed è affiancata da quelle di **Napa (California – Usa), Australia e Cina**. Tutto nacque grazie ad un "invito a cena", formulato ad Eric Li da un amico. Non un invito qualunque ma una serata in un prestigioso ristorante, iniziata con lo stupore di Li quando sentì l'amico telefonare al maître, ore prima, per chiedere di aprire

una grande bottiglia di una rara vendemmia. In quel momento Eric Li si domandò se non ci fossero reali alternative al dover pianificare con tanto anticipo cosa si vuole bere durante la serata, togliendo il piacere di sfogliare la carta dei vini. Da questa geniale intuizione e dall’assiduo lavoro di uno staff di 30 professionisti del settore enologico e tecnologico, sono nati i primi due progetti dell’azienda: iSommelier e iFavine Network, proposti sul mercato internazionale a partire dal 2015.