

COMUNICATO STAMPA

Vino: il sommelier diventa virtuale, l'idea proposta da Cattive Abitudini di Montebelluna

Treviso, 12 maggio 2011 - Arriva il sommelier virtuale. E' un sistema che si chiama Enomatic e che consente di degustare vini, anche di prezzo particolarmente elevato, abbinati quindi ad etichette di gran qualità, nelle piccole quantità che ben si prestano appunto alla classica degustazione. A proporre l'originale esperienza sensoriale il locale di Montebelluna (Treviso) Cattive Abitudini.

"La possibilità che offriamo è quella di degustare, in maniera consapevole, prodotti di straordinaria qualità. Accade infatti spesso che - sottolinea il responsabile del locale Matteo Facchin - se si vuol assaggiare, mossi da curiosità ed interesse enologico, un certo vino di una certa qualità, spesso ci si trova impossibilitati a farlo, a meno che non si ordini una bottiglia intera. Avendo a disposizione il nostro sistema Enomatic, che consente la conservazione simultanea di 16 bottiglie, possiamo stappare un Amarone o un Sassicaia anche per servirne un singolo bicchiere garantendone per giorni le caratteristiche organolettiche: a conservare il vino infatti ci pensa l'atmosfera protetta in azoto alimentare".

Con Enomatic è possibile quindi organizzare delle verticali oppure delle vere e proprie degustazioni a 360 gradi anche per un singolo o per una coppia di appassionati preservando la qualità: e questa è stata la scelta del management di Cattive Abitudini.

Ecco come funziona: viene rilasciata una tessera personale che consente l'accesso alla cantina Enomatic. A seconda del percorso sensoriale che si vuol fare si inserisce la tessera e si posiziona il bicchiere sotto il dispenser che eroga il vino, sulla base delle indicazioni del sommelier, e si avvia la degustazione premendo un apposito pulsante che, a seconda della scelta, "versa" differenti quantità di prodotto.

"Al momento però, per promuovere un percorso di gusto ed olfattivo totalmente consapevole, aspetto sul quale crediamo molto, abbiamo deciso di consentire solo - continua il responsabile di Cattive Abitudini - l'erogazione di una quantità minima, giusta per una vera degustazione. Va da se che ad accompagnare questi piccoli assaggi vi sono sempre degli abbinamenti gastronomici che il nostro chef studia giornalmente".