



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

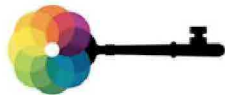
MAPPA SITO

NEWS

twitter

Lunedì, 19 marzo 2012 - Ore 12:27

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a
ViniSapori.netHotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mareVerona
25 - 28 marzo 2012ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT

19 Marzo 2012 - 11:25

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 63 volte

Veronafiere-Vinitaly
2012: con l'iPad
prenoti il tavolo al
ristorante e anche il
vino

Wine lover sempre più informati e autonomi grazie a Internet e per i ristoranti nascono nuovi strumenti per offrire le carte dei vini su iPad o tablet. Un modo per dare nuovi servizi e fidelizzare i **clienti più tecnologici. Il vino nella ristorazione protagonista a** Vinitaly ed Enolitech dal 25 al 28 marzo 2012 con le ultime App e le nuove tecnologie di offerta.



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Verona, 19 marzo 2012 - Consumatori di vino sempre più consapevoli e liberi di seguire i propri gusti: merito delle nuove tecnologie, che mettono a disposizione un numero sempre maggiore di strumenti per informarsi e scegliere autonomamente. «Basti pensare alle App sul vino per iPhone e iPad, che diventano sempre più di uso comune - dice Carlotta Pasqua, produttrice veronese e presidente dell'Associazione Giovani Produttori Vinicoli -. Basta fotografare una bottiglia con il proprio cellulare per vedere in tempo reale informazioni di qualsiasi tipo sul vino e volendo anche acquistarlo».

La voglia di novità emerge questa settimana dalle interviste di Aspettando Vinitaly, disponibili sul sito <http://aspettando.vinitaly.com> dove è possibile partecipare al dibattito.

«La diffusione di Internet ha democratizzato la critica enologica - spiega il giornalista Luciano Pignataro -. Ormai il popolo del vino è diviso in tribù e il ruolo del ristoratore o del suo sommelier resta centrale per dare risposta a una domanda poliedrica».

Il suggerimento, però, dice Cesare Carbone del ristorante Manuelina di Recco in provincia di Genova, «è apprezzato quando è didattico e non speculativo e stimola l'abbinamento vino-cibo».

«Con una carta dei vini ben impostata, un buon professionista in sala - dice Francesco Iaiani, distributore con il marchio Tre Archi - è un ulteriore elemento decisivo, ma metodi innovativi di servizio sono sicuramente utili se aiutano veramente a promuovere il vino al ristorante, come il vino al bicchiere se ben organizzato e proposto».

Secondo Carlotta Pasqua, però, si deve andare oltre: «Un approccio moderno e creativo, oltre a rappresentare un elemento di attrazione in più per il ristorante, può avvicinare anche i giovani consumatori. Penso alla mezza bottiglia, alla possibilità di portare a casa la bottiglia non finita o di portare da casa il proprio vino pagando il servizio. O magari in futuro prenotare un tavolo al ristorante e anche la bottiglia che vorremo bere, decidendo poi cosa abbinare».

Le nuove tecnologie di presentazione di offerta di vini e tutte le novità (App, mescita al bicchiere, ecc.) in mostra a Vinitaly ed Enolitech dal 25 al 28 marzo.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci

Cerca

Otranto-Hotel La Punta
a partire da € 56 [Prenota ora](#)

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

5-03-2012 Festa della Donna, Confagricoltura Liguria: "Dopo il gelo mimose dimezzate per la festa dell'8 marzo"

20-02-2012 Imu, stangata da 40 milioni di euro sulle aziende agricole. Appello di Coldiretti Lombardia al buonsenso dei comuni

10-03-2012 Maltempo, Confagricoltura: uragano in Sicilia. Danni per milioni di euro. Case rurali e serre scoperciate, alberi e agrumi persi