

il 4.0 arriva in enoteca con il nuovo brand italiano: ENOTEK

10-03-2018



Tecnologia applicata all'enoteca moderna, questo il motto del nuovo brand tutto italiano "ENOTEK" fondato da Riccardo Fornasier, già titolare di VIGNANTICA, il franchising del vino con al suo attivo 135 punti vendita dedicati al vino sfuso

Dopo la decennale esperienza con VIGNANTICA, Riccardo Fornasier, il manager veneto del vino, fonda ENOTEK, il nuovo brand che dedica al vino, ma anche a birra e bevande in genere, il suo operato.

D - Ma chiediamo direttamente a Riccardo Fornasier che cos'è ENOTEK

R - ENOTEK è nata dall'esperienza ultradecennale nell'ambito del vino, ma soprattutto nasce per poter dare più spazio all'evoluzione di Winestores nel mondo

D - ENOTEK si occupa quindi di tecnologia?

R - Certo, la tecnologia è in continua evoluzione anche e soprattutto nel mondo enogastronomico ed è di importanza fondamentale al fine di garantire la migliore qualità possibile delle bevande fermentate anche a distanze elevate dalla zona di produzione.

D - Quindi ENOTEK, anche a conferma del nome, si occupa di tecnologia nel vino?

R - Sì, ma non solo, la trasformazione delle bevande e degli alimenti fermentati è da sempre il grande problema di chi è nel settore, VINO, BIRRA, PANIFICATI e tutto ciò che comporta l'utilizzo di lieviti produce continui mutamenti poichè i lieviti sono fondamentalmente microrganismi in continua evoluzione e si ricorre sempre alla chimica ed alla tecnologia per rendere innoqui tali microrganismi.

D - Ed ENOTEK come opera in questo senso?

R - ENOTEK ha messo a punto varie soluzioni per mantenere inalterate ed il più naturale possibile le caratteristiche dei nostri vini genuini, tra cui: l'utilizzo di confezioni asettiche per il mantenimento del vino definite in gergo. BAGS IN BOXES e KEGS, si tratta in sostanza di contenitori sterilizzati all'origine e privi d'aria che hanno la caratteristica di assicurare al vino la più completa sigillatura, ma soprattutto il sistema di spillatura dei vini che garantisce in ogni fase l'assoluta assenza di ossigeno e la protezione del vino mediante gas azoto di tipo alimentare, ma la vera innovazione è la possibilità di fornire questa attrezzatura con il sistema CHIAVI IN MANO in qualsiasi paese del mondo poichè la stessa viene fornita già premontata e l'installazione avviene con assistenza a distanza tramite SKYPE.

D - Quindi, se non ho capito male, grazie ad ENOTEK è possibile degustare un vino come se fossimo in cantina anche a Londra piuttosto che Melbourne ?

R - Certo, proprio così, finalmente il buon vino sfuso del contadino sarà reperibile in qualsiasi punto del mondo senza dover per forza acquistare bottiglie a prezzi esorbitanti.

D - Credo si tratti di una vera rivoluzione Dott.Fornasier, ringraziamo ENOTEK ed il Suo impegno per averci dato questa grande opportunità.

R - Ricordo infine a tutti che chi volesse avere qualsiasi ulteriore informazione su ENOTEK ed eventualmente sugli impianti che ENOTEK installa, anche nei locali pubblici, potrà consultare il nostro sito web all'indirizzo:

<http://www.enotek.it> ed eventualmente richiedere anche qualsiasi preventivo, noi siamo sempre disponibili.

Contatta l'autore

STEFANIA VALLI
amministrazione@vignantica.it
<http://www.enotek.it>