



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

So Wine So Food

SOWINESOFOOD.IT – 20 MARZO 2020

Come funziona lo smart tasting del vino



Con Divinea è possibile degustare vino a distanza grazie ai video di due ingegneri italiani

Telelavoro, lavoro agile, smart working. Una necessità, quella di “usare” bene la distanza, che ha coinvolto anche campi in cui solitamente si lavora, o in questo caso si degusta, in presenza.

Divinea è una neonata azienda che si è affacciata al mondo del vino solo lo scorso anno. L'idea è da attribuire a due ingegneri, **Matteo Ranghetti** e **Filippo**



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Galanti, e ha la mission di fare da ponte tra il settore enologico, in particolare cantine e produttori, e il resto del mondo. Il portale, infatti, non è diretto ai soli operatori di settore ma anche agli appassionati.

Divinea è un progetto made in Italy con sede a Milano e racchiude decine di cantine in tutto lo Stivale. Inizialmente nato con lo scopo di organizzare tour in cantina, wine & food pairing, enotrekking, wine experience con spa, ha ampliato la sua offerta dando la possibilità di degustare vini insieme ai produttori stessi, pur essendo distanti centinaia di chilometri.

Oggi in un periodo in cui stare in casa limita moltissimo le abitudini e semplici piaceri della vita, scopriamo quanto possa essere utile un sistema di questo tipo. Entrando sul sito di Divinea basta un semplice click per scegliere e ordinare il proprio vino; successivamente, verrà fornito un link con la possibilità, una volta arrivata a casa la bottiglia, di collegarsi e dialogare in più lingue direttamente con il produttore che guiderà la degustazione. I pacchetti dello smart tasting oscillano tra i 35 e gli 80 euro con una ventina di cantine tra cui scegliere. Certo, non pensiamo che la tecnologia possa sostituire il contatto umano o una degustazione in cantina ma, come sostiene Filippo, “Questo può essere allargato anche a chi purtroppo ha difficoltà motorie o comunque è costretto a stare in casa anche il resto dell’anno”.

Le possibilità di **Divinea** sono molteplici e già si pensa a un’evoluzione del portale, che avverrà a breve, e ci potrà allargare le possibilità già offerte. Qui un elenco di tutte le **cantine** del circuito e con un **asterisco** sono state evidenziate quelle aderenti al progetto di **smart tasting**:

Toscana

Marchesi Gondi, Tenuta Bossi – Pontassieve (FI)

Luiano – Mercatale Val di Pesa (FI)

Tenuta di Capezzana – Carmignano (PO)*

La Maliosa – Saturnia (GR)*

Riecine – Gaiole in Chianti (SI)

Buccia Nera – Arezzo (AR)

Capanna Montalcino – Montalcino (SI)

Badia a Coltibuono – Gaiole in Chianti (SI)

Fattoria Vallacchio – Marcatale, San Casciano in Val di Pesa (FI)

Mori Concetta – San Casciano in Val di Pesa (FI)

Belguardo, Mazzei – Grosseto

Cantine Guidi – Barberino Val d’Elsa (FI)*

Principe Corsini, Villa Le Corti – San Casciano in Val di Pesa (FI)

Podere Casisano – Montalcino (SI)

Tenuta Villa Barberino – San Casciano in Val di Pesa (FI)

Bruscola – San Casciano (FI)

Ricasoli, Castello di Brolio – Gaiole in Chianti (SI)

Fattoria Cigliano di Sopra, San Casciano in Val Pesa (FI)*



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Castello di Gabbiano – Mercatale in Val Pesa (FI)
Torre a Cona – Rignano sull'Arno (FI)
Tenuta di Artimino – Carmignano (PO)
Tenuta Casenuove – Greve in Chianti (FI)
Villa Cerna, Famiglia Cecchi – Castellina in Chianti (SI)
Podere La Villa – San Casciano in Val di Pesa (FI)
Poggio Torselli – San Casciano in Val di Pesa (FI)*
Relais Poggio Borgoni – San Casciano in Val di Pesa (FI)
Castello Vicchiomaggio – Greve in Chianti (FI)
La Spinosa – Barberino Val d'Elsa (FI)
Arrigoni, Pietraserena – San Gimignano (SI)*
Volognano – Rignano sull'Arno (FI)*
Villa S. Andrea – San Casciano (FI)
Castello di Fonterutoli, Mazzei – Castellina in Chianti (SI)
Casaloste – Panzano in Chianti (FI)
La Parrina – Albina (GR)
Carus Vini – San Casciano in Val di Pesa (FI)