

Nace Vinipad, la primera carta de vinos digital multiplataforma del mundo

Vinipad, Think, Touch and Taste, es una App especialmente diseñada para restaurantes, hoteles o amantes del vino y disponible sobre iPads, tablets Android o tablets Blackberry donde se visualizan todas las referencias de vinos que dispone la bodega de un restaurante. Combina diseño y funcionalidad y ofrece al cliente una experiencia visual más completa a la hora de seleccionar un vino, todo ello con una información mucho más amplia del vino seleccionado y sobre un tablet de última generación. El clien

El consumo de vino ya nunca volverá a ser lo mismo gracias a Vinipad, Think, Touch and Taste, una nueva App y única en el mundo, desarrollada por una empresa española, que promete revolucionar el mundo de la hostelería y que se ejecuta sobre iPads o tablets Android.

Vinipad deja obsoletas las cartas tradicionales de vino, ofreciendo al cliente del restaurante, hotel o bodega una nueva experiencia visual y sensorial que le hará disfrutar aún más del vino escogido. Mediante un novedoso sistema que representa todas las referencias de vino que posee cada restaurante, el usuario de Vinipad podrá escoger su vino sobre una tablet de última generación de manejo intuitivo y que no precisa conocimientos de informática.

Vinipad combina diseño y funcionalidad y permite elegir el vino mediante una serie de filtros como son la Denominación de Origen, la añada, el tipo de vino, la uva, el precio, maridaje o, incluso, el país de procedencia.

Junto a la ficha técnica de cada vino, el cliente podrá disponer, además, de otro tipo de información de interés como es la historia de la bodega, la nota de cata, la elaboración y crianza o el maridaje recomendado para cada caldo.

Vinipad proporciona al restaurante la posibilidad de mostrar el precio del vino en carta y el precio por copa. Por otra parte, y como novedad, la carta de vinos digital, abre una nueva forma de ofertar vino, ya que incluye el precio en bodega, si el comensal desea llevarse la botella a casa.

Además, elimina automáticamente de la carta un vino cuando se hayan acabado las existencias del restaurante y permite al maître tener un control exhaustivo del stock de su bodega.

Sin duda, el dispositivo ofrece un nuevo atractivo para el comensal y posibilita al restaurante un modo de compartir su capital intelectual en torno al vino, que surgió como una bebida de fuerte componente social y que, por tanto, ha creado una cultura propia, un léxico propio y, en definitiva, un patrimonio humano que es indispensable conservar.

Pero Vinipad, es mucho más que una carta de vinos digital, la App también cuenta con carta de aguas, cerveza y licores y destilados, que podrán usarse en función de las necesidades de cada restaurante. Así, Vinipad se convierte en un

elemento personalizable que se identifica con la esencia y filosofía de cada restaurante.

Asimismo, permite personalizar el dispositivo con la identidad corporativa del restaurante, su propia selección del sommelier, etcétera.

El prestigioso restaurante Coque, del chef Mario Sandoval, galardonado con una estrella Michelin y situado en la localidad madrileña de Humanes, ha sido el primero en contar con esta original carta de vinos digital que se suma a la filosofía de este restaurante que apuesta por la alta cocina y la innovación tecnológica.

A Coque, le sigue el céntrico restaurante El Caldero, localizado en el corazón del barrio de las letras de Madrid, con una larga tradición desde 1935 en la preparación de arroces y reconocido por ser el primer restaurante murciano que se abrió en la capital.

Vinipad es un proyecto que se comenzó a gestar en el año 2007 de la mano de José Carlos Rodríguez Palacín y Miguel Ángel Blázquez Fernández, dos jóvenes emprendedores que apuestan por unir dos de sus profundas pasiones: el mundo de las nuevas tecnologías y la cultura del vino, con el fin de optimizar una larga tradición universal y adecuarla a las necesidades y exigencias de los consumidores del siglo XXI.
