

Ne plus jamais oublier quel vin vous a plu : le Mode Dégustation, désormais gratuit sur wine-pairing.online

Juste à temps pour la saison des salons d'automne, la plateforme suisse wine-pairing.online lance le Mode Dégustation : photographier l'étiquette, noter d'un seul geste, c'est fait. Les notes fonctionnent même sans réseau dans les caves des salons, se partagent avec des amis – et indiquent sur demande où acheter votre vin préféré.

Qui déguste trente vins dans un salon s'en rappelle trois le lendemain matin – sans plus savoir à quel stand il se trouvait. Les bouts de papier se perdent, les photos disparaissent dans la galerie, et le meilleur vin de la soirée reste anonyme. La plateforme suisse wine-pairing.online résout ce problème avec son nouveau Mode Dégustation : gratuit, sans application obligatoire, directement dans le navigateur sur wine-pairing.online/messe.

Le principe est volontairement simple : photographier l'étiquette avec son smartphone, le vin est reconnu automatiquement, noter d'un seul geste – au choix avec des étoiles, sur 100 points ou sur 20 points, y compris œil, nez et bouche pour les plus exigeants. Chaque dégustation est enregistrée comme une liste distincte avec nom et date.

Fonctionne même en cave voûtée – sans aucun réseau

Une particularité répond à la réalité des salons et des caves : le Mode Dégustation fonctionne hors ligne. Les notes sont mémorisées sur l'appareil et transmises automatiquement dès que la connexion revient. « Quiconque a déjà dégusté dans une cave voûtée connaît le problème – et c'est pourtant là que se prend la décision d'achat », explique Isidoro Celentano, fondateur de wine-pairing.online et ancien CEO du plus grand importateur de vins de Suisse. « Notre exigence : noter un vin doit aller plus vite que remplir le verre. »

Du bout de papier à la liste d'achats

Après le salon, la liste de dégustation devient un outil : elle se partage par lien avec des amis ou s'exporte en PDF – triée par note ou groupée par marchand. Si le marchand ou producteur exposant est partenaire de la plateforme, un clic mène directement au vin dégusté dans sa boutique en ligne. Un guide de dégustation intégré aide en outre les débutants avec des explications claires sur l'œil, le nez et la bouche. Sur demande, la plateforme traduit automatiquement les notes en allemand, anglais, français et italien.

Pour les exposants : le stand comme point de départ numérique

Les marchands et domaines en profitent aussi : grâce à un code QR de stand gratuit, les visiteurs dégustent d'un seul geste – chaque note reste associée au stand, et l'exposant voit quels vins séduisent le public. Pour le plus grand salon des vins de Suisse, le catalogue complet des exposants – plus de 100 exposants et plusieurs milliers de vins – est déjà préchargé.

Le Mode Dégustation est disponible dès maintenant, gratuitement, sur wine-pairing.online/messe – utilisable sans inscription, sur tout smartphone.

À propos de MYSYMP AG / wine-pairing.online

wine-pairing.online est une plateforme suisse de recommandations de vins assistées par IA, avec plus de 30 000 vins et 313 cépages. Le sommelier IA « Henri » répond en quelques secondes à la question « Quel vin avec mon plat ? » – gratuitement pour les particuliers via le web et l'application iPhone, et comme solution de carte des vins numérique pour la restauration et le commerce du vin. Derrière la plateforme se trouve MYSYMP AG, dont le siège est à Nottwil (LU) ; le fondateur Isidoro Celentano apporte 25 ans d'expérience dans le commerce du vin suisse.

Contact presse

Isidoro Celentano · Fondateur

MYSYMP AG, Studenstrasse 14 B, 6207 Nottwil, Suisse

E-mail : isicel@bluewin.ch · Téléphone : +41 79 471 06 25

Web : <https://wine-pairing.online/messe> · Dossier de presse : <https://wine-pairing.online/presse>

Images en qualité d'impression (libres de droits pour usage rédactionnel, crédit © MYSYMP AG) :

<https://wine-pairing.online/presse>