

Vinitem, pour apprécier chaque vin à sa juste valeur

Dix-septième jour de notre calendrier de l'Avent en partenariat avec la Fabrique du Père Noël, dix-septième découverte : Vinitem, un aérateur de vin 100% français.

Temps de lecture : minute

17 décembre 2019

On ne vous apprend rien : entre le vin et les Français, c'est (et ce sera toujours) une grande histoire d'amour. Alors que la consommation de vin a baissé ces dernières années, passant de 71,5 litres par adulte en moyenne en 2000 à 51,2 litres en 2016, les Français privilégieraient désormais la quantité à la qualité, selon une étude publiée par [l'Organisation internationale du vin](#) (OIV). En somme : les Français consomment moins, mais mieux !

Aimer le vin est une chose, mais s'équiper pour profiter au mieux de toutes ses saveurs en est une autre. Et ça, Christine Garcia l'a bien compris ! Depuis 2015, celle-ci développe [Vinitem](#), un aérateur de vin conçu et breveté en France, qui promet d'aérer n'importe quel vin plus rapidement qu'une carafe traditionnelle.

"La plupart des vins de moins de 5 ans, plus particulièrement les vins rouges taniques et les vins blancs minéraux nécessitent une aération pour une dégustation optimale des arômes. Actuellement, le carafage est utilisé pour oxygéner le vin mais l'attente est d'environ 1 heure pour atteindre la meilleure expression du vin", explique la startup sur son site. En se posant sur une carafe ou directement sur un verre, l'aérateur va ainsi permettre au vin de s'écouler en tourbillonnant afin de libérer lentement ses molécules.

Résultat : un vin prêt à être dégusté, sans avoir à attendre que son goût soit optimal !

[Rempportez un aérateur de vin sur notre compte Instagram](#)

Article écrit par Iris Maignan