

- UNICO PREZIOSO ITALIANO -

DECANTERINO



DEC
ANTER
INO

Vi racconto una storia...

la storia di un'idea...

di un brevetto internazionale che ha inventato un nuovo verbo, *decanterinare*
di uno strumento al servizio e per il servizio del vino, il *Decanterino*
un design italiano innovativo e rivoluzionario realizzato a Murano.

Decantare, *c'era una volta*, significa separare, nel caso del vino, la parte liquida
da quella solida, il "fondo" o "residuo fisso";

**decanterinare è, invece ad oggi, il verbo che definisce la funzione del nostro
innovativo e brevettato processo che, oltre alla suddetta "separazione"
prevede una forte accelerazione nella microossigenazione del vino,
con la conseguente ed immediata "pronta beva" del vino stesso,
una volta *decanterinato*, durante una degustazione.**

Ma decantare però significa anche raccontare... *c'era una volta*,
...e da qui nasce la volontà di raccontare una storia, un'allegoria,
rappresentata in un oggetto e nel suo utilizzo, il *Decanterino*.

Il vino... *c'era una volta*, nasce da un fiore che contiene il suo futuro, gli acini, che a
loro volta, spremuti, ci daranno ciò che gli antichi chiamavano "il sacro nettare".

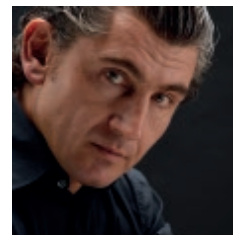
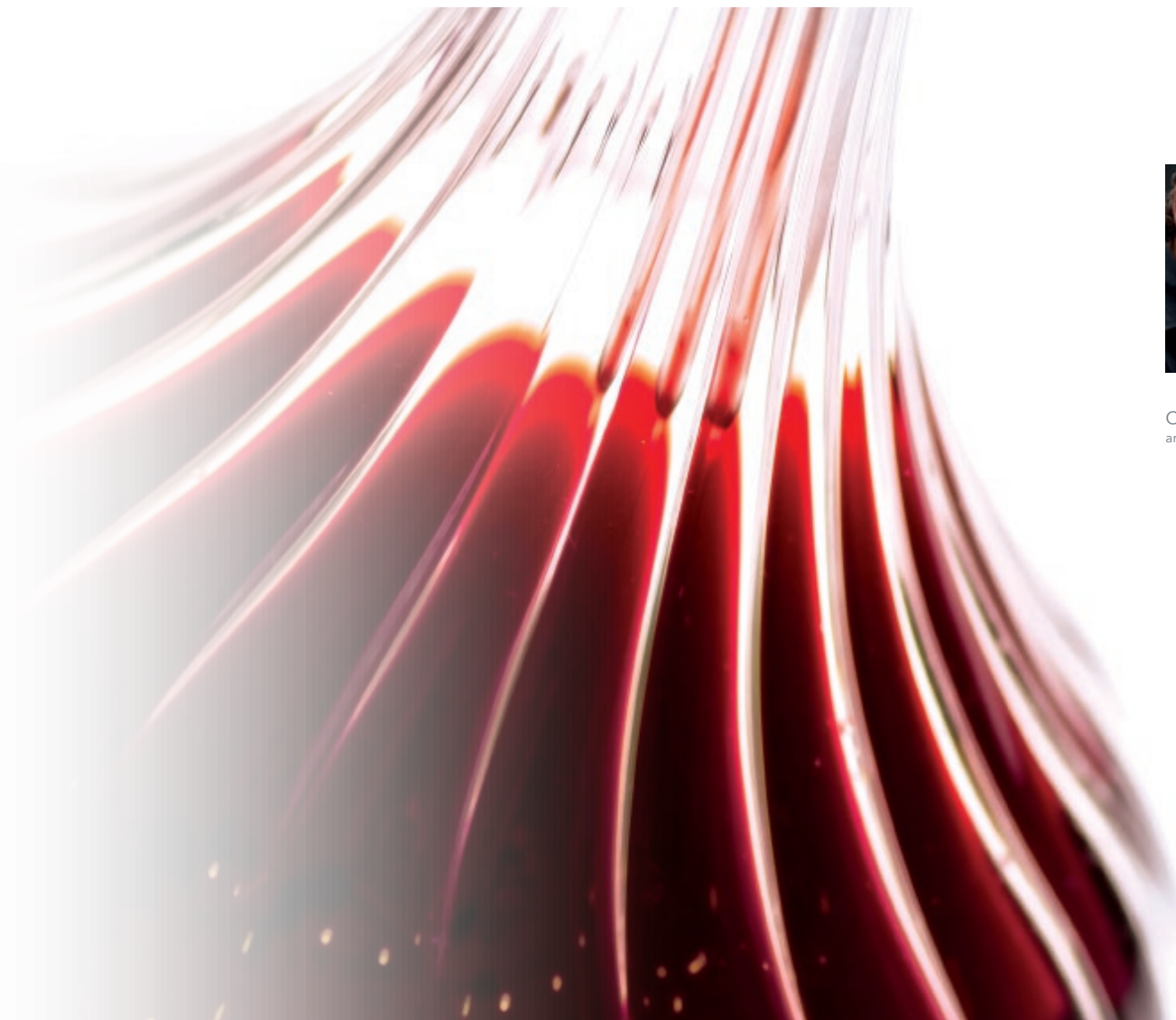
Il tempo ed il modo nel quale avviene questa "trasformazione", viene raffigurato,
oltre che dagli elementi che compongono *Decanterino*,
anche dal suo funzionamento durante la mescita.

La "*calla*", un fiore di vetro soffiato di Murano, contiene le "*inomicrosfere*",
acini di vetro che "catturano" il vino versato per "restituirlo pronto alla beva"
nel sottostante ed anch'esso soffiato a Murano "decanter o fiasca"

Il tempo della funzione coincide con il tempo della narrazione ed in onore
del tempo *Decanterino* assomiglia anche ad una clessidra oltre che al già
menzionato fiore. "Il bello deriva dal giusto", diceva un grande maestro del design
contemporaneo, Bruno Munari. Ecco perchè ***Decanterino* è "bello", per la giusta
innovazione che porta nel mondo del vino, unendo la risposta ad un'esigenza
frequente e mai risolta di avere un vino pronto alla degustazione in pochi minuti,
con una ritualità ed una teatralità che firmano il ricordo del momento conviviale.**

Alla vostra salute!





CARLO BENATI
architetto

AN INNOVATIVE SENSORY APPROACH FOR THE SERVICING AND THE SERVING OF WINE

"I remember well, a time I was dining at a restaurant chatting with a dear friend, a wine producer, while observing for the umpteenth time the sommelier serving the wine.

It was at this moment I strongly felt the desire **to have wine "ready to drink"**, and the diners' desire of rituality and celebration, observing them turning their glasses to oxygenate the wine, whilst watching the sommelier carrying out his duties during table service."

Here is the idea:
*accessories that make this possible,
a wine "ready to drink" through
a visually pleasing process.*





The idea of design

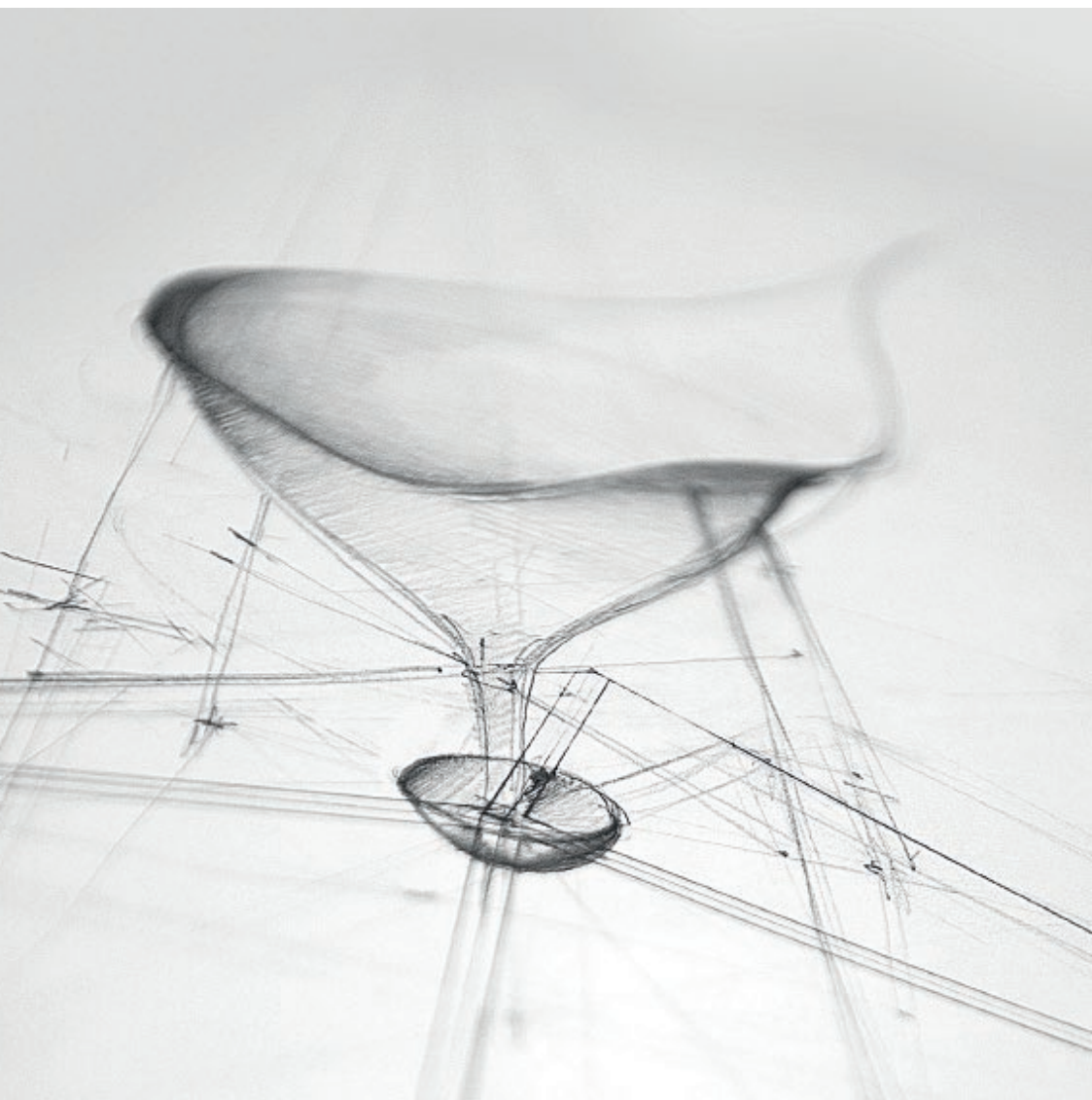
A REFERENCE TO THE CONCEPTS
OF NATURE AND TIME

Decanting, in the case of wine, means separating the liquid from the solid, the fixed residue.

Whereas "decanterinare" is the verb that defines the function of our innovative process which, in addition to the aforementioned separation, provides a sharp acceleration to the oxygenation process and as such the readiness of the "decanterinated" wine.

But decanting also means telling.
From here comes the will and the idea
of a design that tells a story.





The history of how wine is born and the time it takes. The wine comes from a flower represented by the *CALLA* flower of the *DECANTERINO*, which contains its future, the grapes, which in turn, when squeezed give us what the ancients called the sacred nectar.

The time and the way of this transformation is well represented also in the use of the *DECANTERINO* that, for this reason, I wanted to resemble an hourglass.

The time of the allegorical story coincides with the time devoted to the pouring of wine through the *DECANTERINO*. Sharing the thought of a great designer, Bruno Munari, for whom "the beautiful derives from the right", the aesthetic result of *DECANTERINO* is exactly the right innovation in the world of wine serving,

for effectiveness and emotion

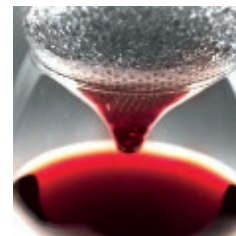


Winedesign

A LAB FOR INNOVATIVE IDEAS

It is a company founded by architect Carlo Benati, of Verona, in charge of studying and realizing innovative ideas for the world of wine. The company develops design solutions for different business needs starting from the intuition of the idea, following its design realization, packaging of the prototypes, artisan or industrial realization and finally with the intellectual protection of the result with relative patent.

DECANTERINO IS OUR BUSINESS CARD





A glass flower

CREATED IN MURANO
FROM MASTERS OF ART

It is produced in Murano
in limited series,
conceived in Verona,
a real product
Hand Made in Italy.





*A revolutionary
international patent,
an experience that involves
all five of our senses*

W I N E T A S T I N G E V O L U T I O N



W I N E T A S T I N G R E V O L U T I O N

DECANTERINO is elegant and emotional,
unique in the market, a precious
and exclusive object, an ideal gift.

It is produced in Murano in limited series,
conceived in Verona, a real product
Hand Made in Italy.

This is not a standard decanter;
its founding characteristic
is the *Inomicrospheres* system,
an international patent
which evolves and enhances the tasting
and pouring responding to a frequent
and never resolved need:
**have the wine ready right away,
eliminating the waiting, through an emotional
process that captures all five of our senses.**

A renaissance for decanters



Wine's colours,
scents and
aromas
explode during
the path that
crosses
the thousands of
Inomicrospheres
contained in the
flowered funnel.

It is aimed at
those who love
design
and wine,
excellence,
creativity
and the art
of Italian
craftsmanship.



"In diverse occasioni ho avuto modo di testare il *Decanterino* anche con bottiglie che presentavano sentore di riduzione alla stappature. Attraverso il passaggio tra le microsfele in vetro si è notato un netto miglioramento del vino stesso."

*Romano
Dal Forno*

Viticoltore

"Quando Carlo ha iniziato a decantare le doti del *Decanterino* (mi si perdoni il gioco di parole) mi ha trasmesso una forte curiosità.

È così che ci siamo incontrati nella cantina della mia famiglia per fare un test che avvalorasse quanto sostenuto..."

*Luca
Sartori*

Viticoltore

"Ho provato il sistema di ossigenazione brevettato dall'architetto Benati e confermo la validità e la funzionalità sia in termini di ossigenazione che in termini di grande aiuto nel contrastare la riduzione dei vini..."

*Roberto
Zirani*

Prof. Ordinario
di enologia

"*Decanterino* è un'opera d'arte, si presenta con eleganza; è rivoluzionario, utile e seducente al tempo stesso, un nuovo viaggio nel servizio del vino dedicato a quanti hanno compreso che non si beve per dimenticare ma per ricordare."

*Simone
Ragusa*

Sommelier

"Parlando del brevetto dell'Arch. Carlo Benati, che prevede l'utilizzo di sfere in vetro per l'ossigenazione del vino, nel mio caso il *decanterino*, apriamo un discorso sulla respirazione ed ossigenazione del vino stesso, perché, a mio avviso e ad oggi..."

*Alessandro
Mantovani*

Sommelier

*Attraverso
il passaggio tra le microsfele in vetro
si è notato un netto miglioramento del
vino stesso.*





PDF BROCHURE

DEC
ANTER
INO

DECANTERINO.COM

Brevetti, Marchi e Modelli di Proprietà e Concessi a Wine Design - Architetto Carlo Benati

