

五感に訴える革新的ワインサービス

DECANTERINO



Vi racconto una storia...

国際特許を取ることになった言葉、DECANTERINARE

それはワインのための道具、そしてワインサービスの根本を変えるものでした。

“デキャンテリーノ” イタリアの革新的なデザインと革命的

なものをイタリアヴェネツィア ムラーノ島のヴェネツィアガラスで現実になりました。

以前、デキャンタージュするということは何かを分別するということでした。

ワインにおいては、滓とワインを分けるということでした。

しかし現在では“デキャンテリナーレ”は革新的で国際特許を得たプロセスとして定義さ

れ、先に述べた分別はワインの微小な酸化作用を効果的に行うことができます。

しかし昔はデキャンタするということは語られていた。

そしてここから新しい“デキャンテリーノ”の物語は始まります。

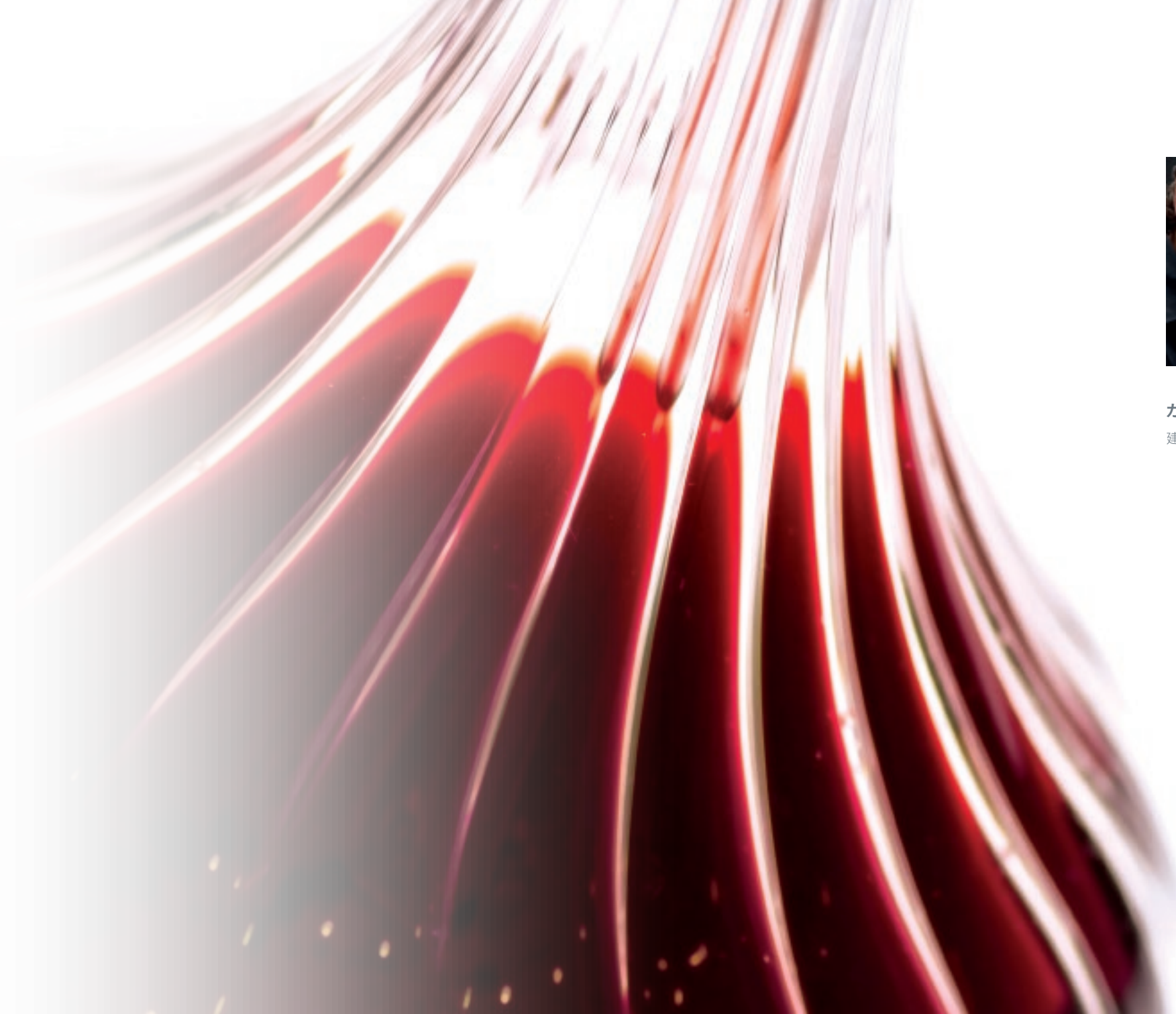
デキャンタージュするということは、以前は分別するということでした。

ワインにおいては、滓の固形物から液体の部分を分けるということでした。

しかし現在“デキャンテリナーレ”は。

Alla vostra salute!





カルロ ベナーティ
建築家

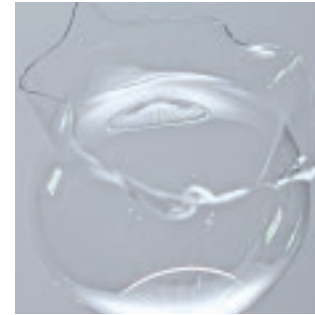
ワインサービスのための革新的感覚のアプローチ

“ある日ソムリエが幾度となくワインをサーブしている姿を観察しながらワインプロデューサーと親友と食事をしようと感じました。

その時、私は“最高の状態のワイン”を手にしたという欲求とソムリエがレストランでサービスをしているところを見ながら、グラスに入ったワインを酸化させる姿は儀式のように感じました。

そこで生まれたアイデアが視覚的に楽しくワクワクさせ、最高の状態のワインを可能にするアクセサリーの開発することでした。





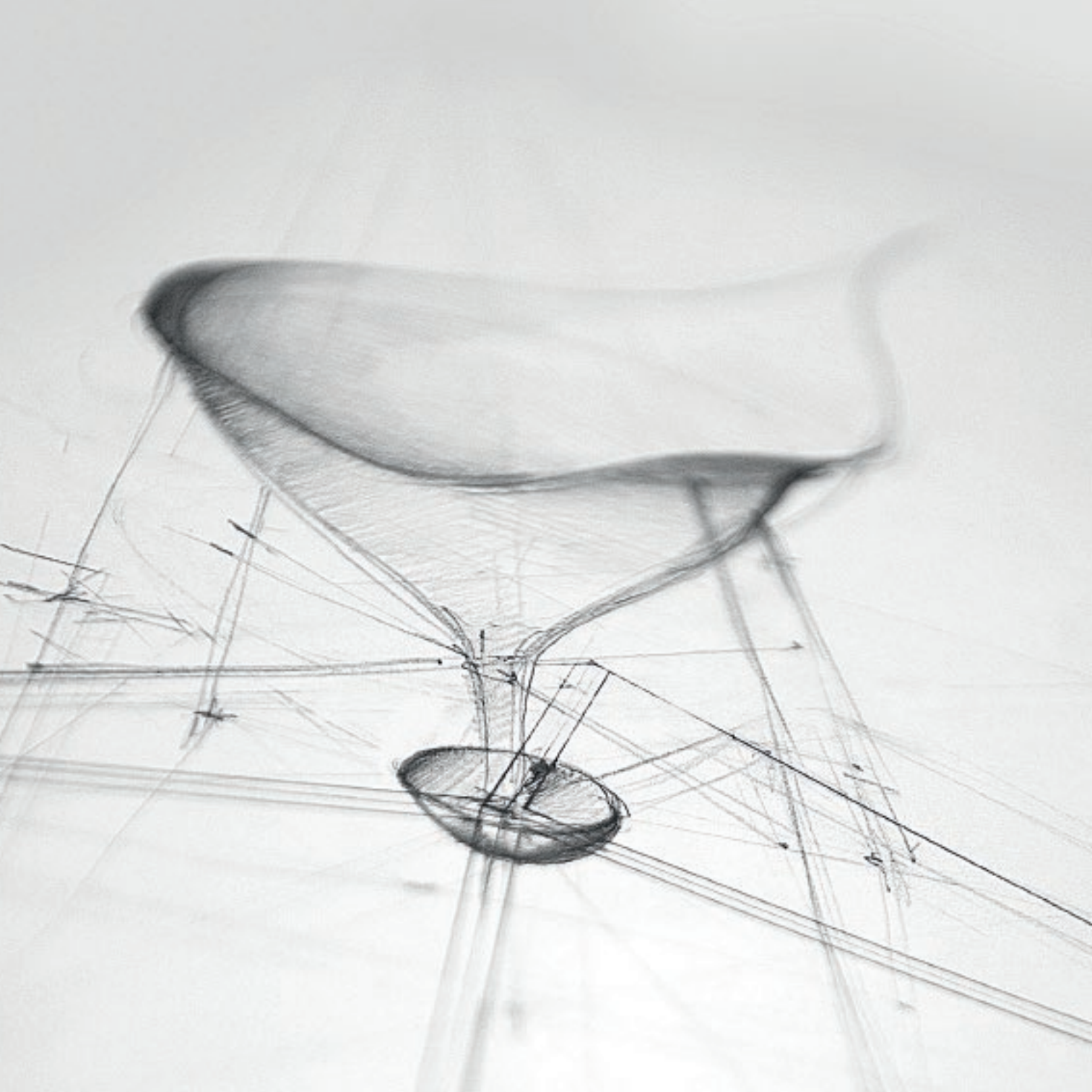
自然と時間の関係性

デキャンティングとはワインの場合、
液体と固体を分離することでした。

一方、“デキャンテリナーレ”は前に述べた分離させる機能に加え、より効率的に酸化を促す私たちの革新的なプロセスの機能を定義する言葉なのです。

しかし、デキャンティングは効果的なことを意味します。
ここからデザインのアイデアが生まれます。





ワインがどのように生まれ時が経過したのか。
ワインは"デキャンテリーノ"のデザインでも使用され
た"カラー"の白い花に由来します。

神聖な蜜

for effectiveness and emotion

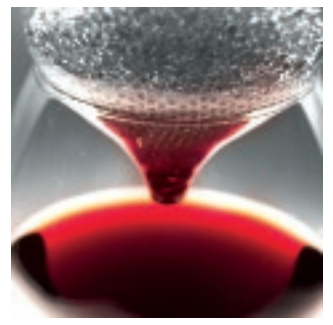


Winedesign

A LAB FOR INNOVATIVE IDEAS

はイタリア ヴェローナ出身の建築家 カルロ
ベナーティ氏が、ワインの世界のために革新的なア
イディアを研究、学習する場として創立した会社です。
その会社はデザインソリューションに直感的なアイデ
ィアを現実にするためデザインの作成、プロトタイ
プ、職人、産業的作品そして特許による知的財産の保
護を行い成長しました。

DECANTERINO IS OUR BUSINESS CARD



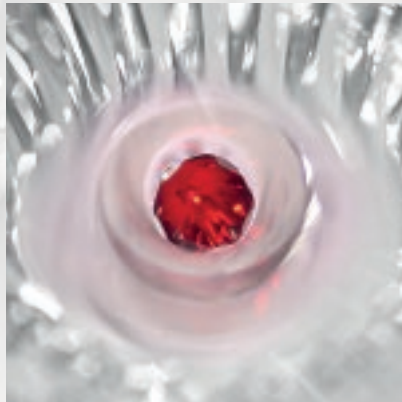


A glass flower

芸術の最高傑作をヴェネツィア ムラーノ島で製作しました。

ヴェネツィア ムラーノ島だけで作られ、ヴェローナで考えられ、100%イタリアで職人によって手作りされたヴェネツィアガラスです。





*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 は優雅で、感動的なもので、ワイン市場の中ではとてもユニークです。貴重で類を見ない物体、理想的な贈り物です。

ヴェネツィア ムラーノ島だけで作られ、ヴェローナで考えられ、100%イタリアで職人によって手作りされたヴェネツィアガラスです。

これは一般的なデキャンターではありません。つまり Inomicrospheres system の特徴に基づくもので、進化する、テイスティング、頻繁に反応を高めること：我々の五感をうまく表現する感動的なプロセスを通して待つことをせずつまり飲み頃のワインにすることに関する国際特許です。

A renaissance for decanters



デキャタリーノはデザイン、ワイン、クリエイティブ、クラフトマンシップ＝イタリアンアートを愛する人々に向けてつくられました。



私は“デキャンテリーノ”とボトルワインのばっせんご香りの変化とをいくつかの方法で使用、試す機会が小さなガラス玉を通過することによって、同じワインに比べ香りの開きをはっきり感じました。

*Romano
Dal Forno*

Viticolto

“カルロ氏がデキャンテリーノでデキャンターを始めた時、私は好奇心の塊になった。

このようにして、私たちは私の家族のワインで何度もデキャンテリーノの性能を確信するために使い続けることを決めました。

*Luca
Sartori*

Viticolto

“私は、カルロ ベナーティ氏のの国際特許の ossigenazione sistema (酸化システム)を試し、有効性、機能性はじめ、ワインの酸化作用とワインの香りが深まる大きな手助けになることを証明します。

*Roberto
Zironi*

Prof. Ordinario
di enologia

“デキャンテリーノは革新的、実用的、魅惑的な時間の共有を伴った素晴らしいアート作品です。ワインのサービスの根本を変え、ワインをただ飲むものでなく、楽しみ記憶に残すことが出来るものに変えました。

*Simone
Ragusa*

Sommelier

カルロ ベナーティ氏の特許について彼のガラスビーズを使った特許の機能性は私の想像を超えていました。

同じワインと比較して呼吸、酸化については明らかに全く違う結果がでました。そして、、、

*Alessandro
Mantovani*

Sommelier

*Attraverso
il passaggio tra le microfere 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

