- 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 microssigenazione 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*.

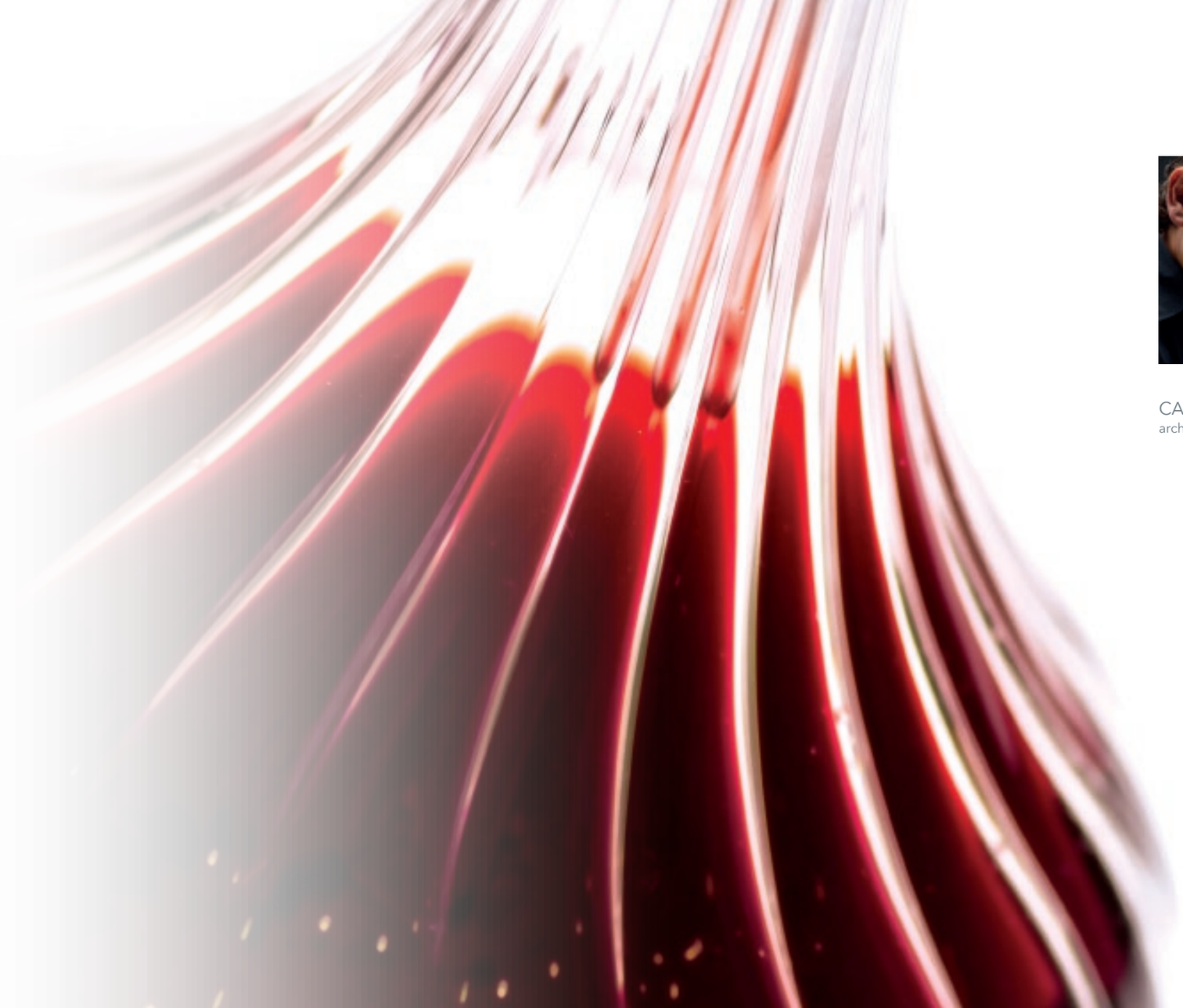
Il vino... *c'era una volta*, nasce da un fiore che contiene il suo futuro, gli acini, che a loro volta, spremuti, ci daranno ciò che gli antichi chiamavano "il sacro nettare".

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 0F 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.

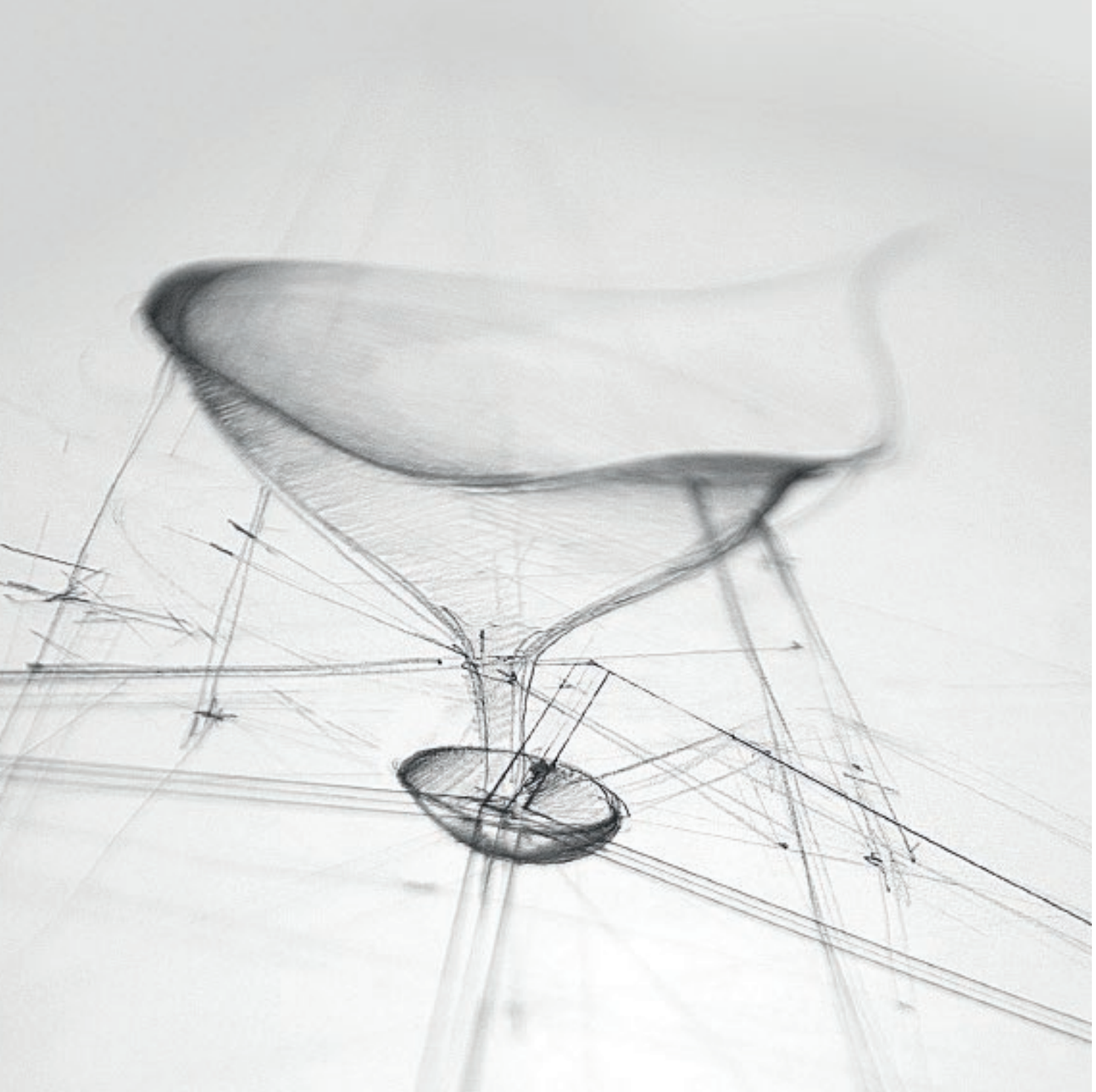
The idea of design

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,

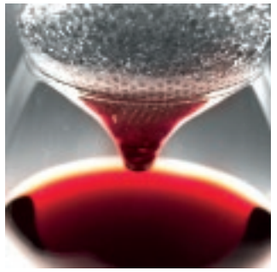
for effectiveness and emotion

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

WINE TASTING EVOLUTION

WINE TASTING REVOLUTION

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 microsfere in vetro si è notato un netto miglioramento del vino stesso."

Romano Dal Forno

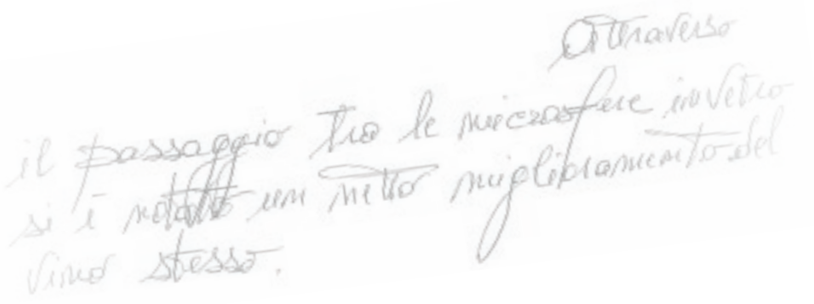
Viticoltore

"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 Zironi

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, perche', a mio avviso e ad oggi..."

Alessandro Mantovani

Sommelier

PDF BROCHURE

DEC
ANTER
INO

DECANTERINO.COM

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