

A black and white photograph of a crystal chalice, likely a brandy snifter, being filled with a sparkling liquid. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash and a dense layer of bubbles at the bottom of the bowl. The chalice has a long, slender stem and a rounded base. The entire scene is set against a solid black background, which makes the highlights on the glass and the effervescence of the liquid stand out. Centered horizontally across the middle of the image is the text '- ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE -' in a clean, white, sans-serif font.

- ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE -



PRODUTTORE

Wine Design S.r.l.
Architetto Carlo Benati
Tutti i diritti riservati Marchi e Brevetti di Proprietà

PRODOTTO

Decanterino
Un Brevetto Internazionale

AL SERVIZIO
E PER IL SERVIZIO DEL VINO



1 | Indice

1 INDICE DI LETTURA	3
2 AVVERTENZE GENERALI	5
2.1 Destinazione d’uso del manuale	5
2.2 Come si legge il manuale	6
2.3 Assistenza	6
2.4 Smaltimento del prodotto	6
2.5 Conformità del prodotto	6
3 SICUREZZE	7
3.1 Informazioni generali di sicurezza	7
3.1.1 Pittogrammi applicati sull’imballo	8
4 DESCRIZIONE GENERALE	9
4.1 Layout	9
4.2 Descrizione prodotto	10
5 UTILIZZO DI DECANTERINO	12
6 LAVAGGIO	14

Decanterino

A CHE COSA SERVE - FUNZIONE

Il prodotto è stato realizzato al servizio e per il servizio del vino.
È un brevetto internazionale che consente un’accelerazione nella ossigenazione del vino riconosciuta a livello scientifico con un processo molto scenografico.

PRECAUZIONI PER L’USO

Di seguito vengono elencate le precauzioni da adottare al fine di utilizzare correttamente il prodotto: si raccomanda di maneggiare con estrema cura ogni componente in vetro.

È VIETATO

- Utilizzare il prodotto in modo diverso da quello descritto di seguito.
- Utilizzare con liquidi diversi dal vino.
- Maneggiare la calla nella parte dei bordi lavorati o dello stelo.
- Toccare le parti in vetro a mani nude in caso di rottura.
- Recuperare il liquido spanto in caso di rottura.
- Ingerire o fare uso improprio delle microsfele in vetro.
- Fare maneggiare il *Decanterino* a bambini.



2 | Avvertenze generali

2.1 | DESTINAZIONE D’USO DEL MANUALE

Il presente manuale di istruzioni fornisce dettagliate informazioni riguardanti il prodotto “*Decanterino*”; si obbliga di leggerle con attenzione prima di effettuare qualsiasi operazione, senza tralasciare nulla di quanto scritto ed illustrato.

Le presenti istruzioni per l’uso sono redatte in modo da contenere tutte le informazioni utili alla corretta informazione dell’utente in modo tale da evitare usi impropri e pericolosi del prodotto. L’utilizzo del prodotto per finalità diverse da quelle previste, o comunque un uso non consentito, quindi vietato, del medesimo, fa decadere qualsiasi responsabilità da parte di Wine Design S.r.l..

Questo documento è stato emesso originariamente in lingua italiana. In presenza di eventuali controversie dovute alle traduzioni, il testo di riferimento sarà unicamente la versione italiana.

2.2 | COME SI LEGGE IL MANUALE

Le istruzioni sono identificate da un codice (PG577_IU_IT_00) e suddivise in capitoli e paragrafi numerati in ordine progressivo. Oltre ai contenuti descritti per mezzo delle parole, le istruzioni contengono simboli e immagini fotografiche. Le immagini fotografiche (definite figure) sono numerate in ordine progressivo e al numero segue una breve descrizione. La figura 1-1, dove il primo 1 è l'indicazione del capitolo e il secondo 1 è il progressivo della figura all'interno del capitolo (la figura successiva sarà la "figura 1-2" e così via).

I pittogrammi, a seconda della loro forma e colorazione, possono rappresentare:



PERICOLO

Pittogramma di forma triangolare, bordato di nero su sfondo giallo e simbolo grafico nero.



DIVIETO

Pittogramma di forma circolare, bordato di rosso su sfondo bianco e simbolo grafico nero.



OBBLIGO

Pittogramma di forma circolare su sfondo blu e simbolo grafico bianco.

2.3 | ASSISTENZA

Il produttore prevede, in caso di difformità sul prodotto riscontrate da parte dell'utilizzatore, un servizio di assistenza che prevede la sostituzione o la riparazione del prodotto

previa esamina del prodotto stesso. Non appena viene riscontrata una difformità, il prodotto deve essere necessariamente spedito al produttore. Per richiedere informazioni concernenti il prodotto contattare:

WIND DESIGN S.R.L.

Via Ca' Nova Zampieri, 4/E,
37057 San Giovanni Lupatoto (VR) - ITALY
architettocarlobenati@gmail.com

2.4 | SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

L'utilizzatore dovrà gestire i rifiuti (cioè l'oggetto di cui il detentore si disfi o abbia deciso di disfarsi) come previsto dalle direttive comunitarie 91/156/CEE sui rifiuti e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio in modo che i rifiuti possano essere recuperati o smaltiti senza pericoli per la salute dell'uomo e senza usare procedimenti o metodi che potrebbero recare pregiudizio all'ambiente.

2.5 | CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

Il prodotto è conforme al regolamento europeo 1935/2004/CE riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Il presente manuale è stato redatto in conformità a quanto previsto dalla direttiva 2001/95/CE relativa alla sicurezza generale dei prodotti e al codice del consumo rif. D.L. 206 del 6 settembre 2005.

3 | Sicurezze

3.1 | INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

In caso di rottura del prodotto, non toccare le parti di vetro a mani nude. Utilizzare attrezzi idonei e/o guanti per raccogliere le parti di vetro taglienti (vedi tabella 1 - pagina 8).

Non recuperare eventuale liquido spanto, tutto il contenuto del prodotto deve essere gettato. Smaltire i vetri rotti nelle apposite campane di riciclo del vetro. Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente da persone adulte, non è consentito l'uso ai bambini nemmeno sotto la supervisione di un adulto.

Riporre il prodotto nella sua custodia quando non utilizzato e conservarlo in un luogo pulito e asciutto.



ATTENZIONE

MANTENERE IL PRODOTTO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

3.1.1 | PITTOGRAMMI APPLICATI SULL'IMBALLO

TABELLA 1:
PITTOGRAMMI APPLICATI SULL'IMBALLO

PITTOGRAMMA	DESCRIZIONE
	PERICOLO DI TAGLIO IN CASO DI ROTTURA DEL PRODOTTO, PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE.
	OBBLIGO DI CONSULTARE / LEGGERE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO.
	GUANTI DI PROTEZIONE DELLE MANI A DISPOSIZIONE IN CASO DI ROTTURA DEL PRODOTTO IN MODO TALE DA PREVENIRE EVENTUALI TAGLI PROVOCATI DAL VETRO.
	FRAGILE , MANEGGIARE IL PRODOTTO CON ESTREMA ATTENZIONE.
	RICICLAGGIO DEI MATERIALI TUTTI I MATERIALI COSTITUENTI IL PRODOTTO E IL SUO IMBALLAGGIO, DEVONO ESSERE RECUPERATI E SMALTITI IN OTTEMPERANZA ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE DEFINITE PER IL TIPO DI MATERIALE IN MODO TALE DA SALVAGUARDARE E TUTELARE L'AMBIENTE.

4 | Descrizione del contenuto



Figura 4-1
Layout

RIF.	DESCRIZIONE
1	FIASCHETTA IN VETRO SOFFIATO E LAVORATO A MANO A MURANO
2	SFERE SFACCETTATE IN CRISTALLO - TRE I COLORI - ROSSO BIANCO VERDE
3	CALLA IN VETRO SOFFIATO E LAVORATO A MANO A MURANO
4	CONTENITORE O FLACCONE CONTENENTE MIGLIAIA DI MICROSFERE IN CRISTALLO
5	ELEGANTE SCATOLA IN LEGNO REALIZZATA SU MISURA



4.2 | DECANTERINO

UN ACCESSORIO UNICO
UN BREVETTO RIVOLUZIONARIO

Riconosciuto e brevettato a livello internazionale, *Decanterino* non è un semplice decanter, è molto di più, è un

DINAMIZZATORE EMOZIONALE.

Sebbene la sua funzione principale e rivoluzionaria sia quella di ossigenare il vino in pochi minuti il suo approccio è sensoriale, anzi polisensoriale.

Decanterino è un progetto di design che permette di vivere il momento della convivialità e dell'apertura di un buon vino avvolti da un'insolita magia, **una clessidra che richiama ai concetti di natura e di tempo**, elementi che permeano la nostra esistenza umana.

Il vino, versato all'interno della Calla, pensata appositamente a forma di fiore, penetrando attraverso 11.000 microsfere in vetro, dà vita ad una "dinamizzazione" che permette di accelerare di molto l'ossigenazione, riducendo notevolmente i tempi di attesa nella degustazione e di trattenere al meglio l'eventuale residuo fisso, laddove presente.

DECANTERINO

Il progetto è interamente italiano, dall'idea alla sua realizzazione, ad opera di CARLO BENATI, architetto di Verona,

che, per raggiungere il miglior risultato estetico, ha deciso di ricorrere ai pregiatissimi vetri di Murano, appositamente soffiati e realizzati a mano. Un'elegante confezione in legno infine, realizzata su misura, custodisce il prezioso contenuto.

Il pregio del progetto lo si percepisce dai materiali e dalla raffinatezza del design, a cui segue il lusso dell'esser stato pensato come strumento di intensità ed emozione per la degustazione del vino.

L'esperienza sensoriale è rivoluzionaria ed unica, *Decanterino* coinvolge tutti e cinque i nostri sensi, lo spettacolo prevede un fiore il cui cuore, le microsfere, viene colorato dal vino.

I profumi si sprigionano grazie al rivoluzionario processo e pervadono l'ambiente, mentre, come un elegante metronomo, il gocciolio della percolazione nella fiaschetta, scandisce il bel momento a firma di un ricordo evocativo.

5 | Utilizzo di Decanterino

Di seguito viene riportata la procedura per un corretto utilizzo del prodotto.

Per ulteriori informazioni si consiglia la visione dei tutorial a disposizione sul sito www.decanterino.com relativi ad utilizzo e lavaggio.



NOTA - PRIMA DI TUTTO

SI CONSIGLIA UN RISCIAQUO DEI COMPONENTI DEL DECANTERINO.

1. Inserire la **calla** all'interno della **fiaschetta**.
2. Inserire una della **tre sfere sfaccettate** all'interno della **calla**.
È indifferente la scelta del colore.



ATTENZIONE ALL'ORDINE DI ESECUZIONE

LA SFERA SFACCETTATA VA INSERITA **PRIMA** DI VERSARE LE MICROSFERE IN VETRO, PASSAGGIO 3.

3. Versare le **microsfere in vetro** all'interno della **calla**.
A questo punto il *Decanterino* è correttamente composto e si può passare alla fase di somministrazione del vino.
4. Versare il vino all'interno della calla. **Un consiglio per un miglior effetto scenico:** versare il vino fino al limite delle microsfere (circa 200 cl).
In questo modo nella prima fase vedremo subito **l'effetto scenografico del passaggio del vino attraverso le microsfere**.
Una volta passato nella fiaschetta sottostante, versare il resto del contenuto della bottiglia (se da 75 cl).

5. Attendere il completo passaggio.
6. Servire il vino tenendo con una mano la calla con l'altra la fiaschetta.



NOTA

VERSARE IL VINO NELLA CALLA EVITANDO DI ARRIVARE ALL'ORLO.



NOTA

IL VINO IMPIEGA QUALCHE MINUTO PER PASSARE COMPLETAMENTE ALL'INTERNO DELLA FIASCHETTA SOTTOSTANTE.



NOTA

SI CONSIGLIA DI MANTENERE IL DECANTERINO SEMPRE COMPOSTO, OVVIAMENTE ESCLUDENDO I MOMENTI DI MESCITA, S'INTENDE.



NOTA

TENERE DECANTERINO FUORI DA SPAZI DI MANOVRA O COMUNQUE DISTANTE DA ZONE CHE POSSANO COMPROMETTERNE LA STABILITÀ.

6 | Lavaggio di Decanterino

Qui di seguito vengono riportati modalita' e consigli per un lavaggio corretto del prodotto, da seguire con attenzione. Fare eventualmente riferimento ai tutorial. I lavaggi previsti per *Decanterino* sono principalmente due:

PRIMA OPZIONE: LAVAGGIO TEMPORANEO

Previsto per più degustazioni all'interno della medesima circostanza.

Per lavare le microsfere dal vino precedentemente decanterinato basterà versare dell'acqua gasata all'interno della calla ed attendere che passi completamente all'interno della sottostante fiaschetta (come per il vino). Le sfere, dopo il passaggio dell'acqua, torneranno trasparenti e luminose. Basterà smaltire l'acqua "avvinata" della fiaschetta per procedere ad una nuova degustazione.

Nota interessante: essendo presente acqua nelle *microsfere* lavate, anche se in quantità trascurabile, si può prevedere un avvinamento della calla con il nuovo vino versandone una piccola quantità nella stessa, che cadendo nella fiaschetta, potrà essere utilizzata anche per l'avvinamento di quest'ultima.



NOTA

PUÒ SUCCEDERE CHE DECANTERINO FACCIA TALMENTE BENE IL SUO LAVORO DI DECANTAZIONE CHE, NEL CASO DI VINI PARTICOLARMENTE RICCHI DI "FONDO" O RESIDUO FISSO, IL VINO NON DEFLUISCA BENE O ADDIRITTURA ARRESTI IL SUO PASSAGGIO NELLA FIASCHETTA; CHE FARE?

INTERVENIRE CON UN BASTONCINO IDONEO DALLA PARTE INFERIORE DELLA CALLA E PROVARE A MUOVERE LA SFERA SFACCETTATA, OPERAZIONE MOLTO DELICATA E DA FARE CON LA MASSIMA ATTENZIONE AL FINE DI NON ROMPERE IL VETRO.

IN ALTERNATIVA RIMUOVERE LE MICROSFERE CON LA MODALITÀ PREVISTA NELLA SUCCESSIVA OPZIONE DEL LAVAGGIO DEFINITIVO OSSIA UTILIZZANDO IL SACCHETTO RETINATO IN DOTAZIONE.



SECONDA OPZIONE: LAVAGGIO DEFINITIVO

Prima di riporre il prodotto all'interno della confezione

- Provvedere al lavaggio delle microsfere con acqua gasata, come precedentemente illustrato.
- Avvolgere la calla con il sacchetto retinato in dotazione e riversare le microsfere all'interno del sacchetto stesso con attenzione.
- Sarà facile a questo punto lavarle sotto l'acqua corrente mantenendole all'interno del sacchetto suddetto.
- Mantenendole nel sacchetto avvolgerle con un panno per una prima asciugatura.
- Appendere il sacchetto con le microsfere per finire l'asciugatura.
- Quando potremo dire che le microsfere sono asciutte?
Quando sarà perfettamente asciutto il sacchetto che le contiene.

Nota interessante: per accelerare il processo di asciugatura si possono utilizzare fonti di calore ad aria, o fonti di calore statiche ad esclusione dei forni.

Per riporre le sfere all'interno del contenitore in vetro fornito il metodo più semplice è il travaso dal sacchetto retinato ad una caraffa o comunque ad un contenitore con invito; a questo punto, con l'aiuto di un imbuto, sarà facile riporle all'interno del contenitore in vetro fornito in dotazione nella cassetta di legno.

**NOTA**

SE LE MICROSFERE DOVESSERO SCURIRSI NEL TEMPO, SI CONSIGLIA DI LAVARLE LASCIANDO PER QUALCHE ORA IN ACQUA E SUCCO DI LIMONE PER EVITARE QUESTO EFFETTO OPACIZZANTE È BENE FAR SEMPRE PASSARE MINOR TEMPO POSSIBILE TRA L'UTILIZZO DI DECANTERINO ED IL LAVAGGIO DELLE MICROSFERE.

Il lavaggio di calla e fiaschetta è consigliato a mano con acqua calda, nel caso di ristoranti anche con lavabicchieri.

Si sconsiglia l'utilizzo di detergenti aggressivi al fine di una maggiore durabilità dei delicati vetri soffiati.

Lavare ed asciugare in maniera accurata gli elementi caratterizzanti *Decanterino* al fine di evitare alterazioni nelle degustazioni di aromi, profumi e sapori.

IMPORTANTE NEL CASO DELLE MICROSFERE

DOPO IL LAVAGGIO ASSICURARSI LA COMPLETA ASCIUGATURA
PRIMA DI RIPORLE NELL'APPOSITO CONTENITORE
E CHIUDERLO CON IL TAPPO PREVISTO.

**PRIMA DEI RIPORRE IL PRODOTTO NELLA SUA CUSTODIA IN LEGNO:**

ASSICURARSI CHE LE COMPONENTI LAVATE SIANO COMPLETAMENTE ASCIUTTE
IN PARTICOLARE CHE LE MICROSFERE IN VETRO SIANO PERFETTAMENTE ASCIUTTE
EVENTUALMENTE RIPORLE IN UN CONTENITORE APERTO.





PDF BROCHURE

DECANTERINO - PATENTED SYSTEM FOR WINE & WINE TASTING GLASS BLOWN AND HAND MADE IN MURANO VENEZIA ITALIA

WINE DESIGN SRL Via Ca' Nova Zampieri n. 4/E - 37057 - Verona - P.I. 04288530233

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

©2018 Tutti i diritti sono riservati - Copyright WineDesign S.r.l. - decanterino@gmail.com

EUROPE Regolamento 1935/2004/CE - Regolamento 2023/2006/CE

..... DPR777/82 - DM21/03/1973 and subsequent updates and changes

JAPAN Food Sanitation Act, no. 233,1947

FDA CPG Sec. 545.400 and 450 CALIFORNIA proposition 65

CANADA "Glazed Ceramics and Glassware Regulations" (SOR/2016-175)

DECANTERINO.COM

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