Lo spazio ideale per il vino

COSTANZA ANTONIELLA 19 agosto 2014

Sulla tavola degli italiani il vino non manca mai, questo è poco, ma sicuro. La tradizione culinaria del nostro paese ci impone una certa cultura anche in fatto di vino. Rosso con la carne, bianco col pesce, anche se, se dovessimo metterci a parlare di quale vino sta meglio con cosa, non finiremmo più.

Dalla Puglia al Friuli, dalla Sicilia al Trentino, ogni regione è famosa per produrre almeno una qualità di vino e nel solo 2013 si sono messi in cantina oltre 53,6 milioni di ettolitri di vino e mosti. L'Italia detiene saldamente il secondo posto dietro la Francia in quanto produttore di vino Europeo. Una buona parte del prodotto viene esportato verso i vari paesi Schengen e non, l'altra finisce invece distribuita tra le varie cantine, ristoranti e scaffali dei supermercati, pronta e imbottigliata per raggiungere le nostre abitazioni ed essere gustato durante il pasto.

Argomento di oggi è quindi il vino e lo spazio da dedicare ad esso, sia a casa che al ristorante. Faremo un tour attraverso gli oggetti di design studiati apposta per accogliere questa bevanda alcolica.

Divina



OFFICINA41 DESIGN GROUP

do vecchie scatole in legno per bottiglie viene creata una composizione che mette in ottiglie, incorniciandole in una struttura semplice e originale, perfetta per ogni spazio. positore modulare è realizzato con scatole in legno di abete sorrette da cavi di acciaio. schiare di far cadere il preziosissimo vino, è stata studiata una chiusura scorrevole in .

Il frigorifero



GEOM. STEFANO FELIZIANI

Stefano Feliziani, dello studio di architettura Studio Tecnico (San Benedetto del Tronto), presenta il progetto riguardante la ristrutturazione di un appartamento di 120 m² nel quale la committenza desiderava porre l'accento sulla zona living e la cucina open space. Allora, potendo, perché non inserire anche un frigorifero da vino all'interno dell'ambiente?

Hai bisogno di aiuto con il progetto della tua casa?

Contattaci!

RICHIEDI TUO PREVENTIVO GRATIS



CAFELAB STUDIO

Se alla cucina aggiungessimo un'originale cantina in muratura? Uno spazio esclusivamente pensato per il vino che però non intralcia la visione frontale dell'intero apparato? Questa è l'idea di CAFElab Studio, che propone al lato destro dell'isola un originale «scaffale» trattato con un un effetto *cemento grezzo*.

Al ristorante



ANDERLINIDESIGN

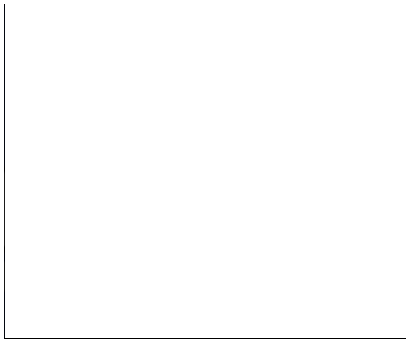
Dopo avervi mostrato qualche soluzione per le abitazioni private, vogliamo presentarvi una Taverna Italiana. Il lavoro è stato curato dal designer di interni Michele Anderlini. Ogni particolare è stato studiato per ricordare al cliente che il luogo dove si trova, non è solamente un semplice locale, ma anche un'esperienza enogastronomica. Per conservarlo e mostrarlo allo stesso tempo, lo scaffale è stato posizionato sotto alla scala, in modo da non intralciare il via vai dei camerieri dal banco ai tavoli.

Vendita al dettaglio



ROCCO VALENTINI ARCHITECTURE

ɔ Rocco Valentini, con studio nella provincia di Chieti, ci mostra il suo modo di realizzare
vendita focalizzato sulla distribuzione di prodotti enogastronomici. Il progetto riguarda
zione di un'enoteca in Ortona, che cerca di inscenare, con il suo design, il paesaggio
bruzzese.



Voi dove conservate il vino in casa vostra? Lasciate un commento.

Scrivi un commento

PUBBLICA

Hai bisogno di aiuto con il progetto della tua casa?

Contattaci!

RICHIEDI TUO PREVENTIVO GRATIS

Esperti - PREMIUM