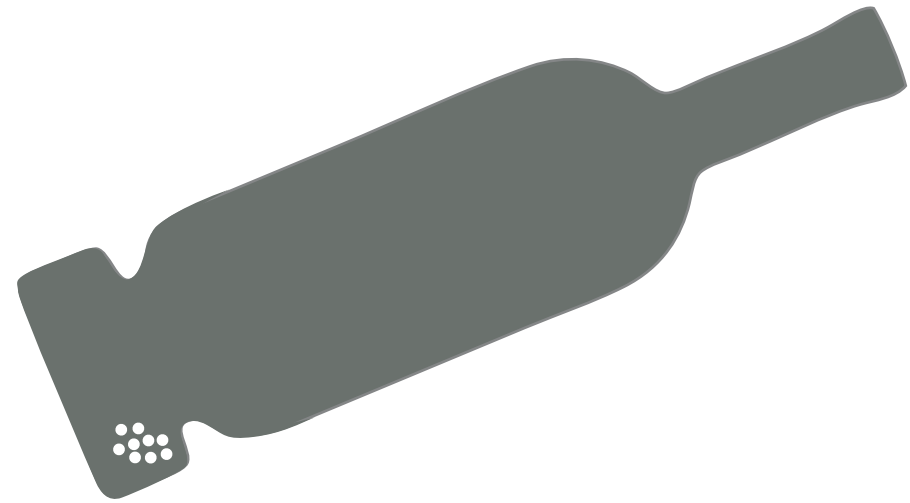


Martin Perasategui.system

Mantun Berasategui.system





# INTRODUCCIÓN

¿Alguna vez os habéis preguntado por qué existen tantos formatos de botellas?

En la búsqueda de la singularidad o necesidad humana de diferenciación, tenemos claros ejemplos de identificación individual a través, por ejemplo, del color o del corte de pelo o adornos físicos.

Pues bien, el mundo del vino tampoco permanece al margen en ese sentido. La estética de las botellas impuesta durante siglos ha definido claramente lugares de tradición vinícola (recordemos la bordelesa y la borgoñesa, los modelos más conocidos). Sin embargo, existe algo común en los miles de modelos que podemos encontrar: su dinámica física... ¡son todas iguales!

Con la llegada de “Martín Berasategui System”, el concepto del vino encuentra finalmente una aportación universal a todos los modelos existentes. Desea unir en un mensaje común (como si del lema de filosofía de vida del propio Martín se tratase) la mejora de la calidad y el respeto al producto.

Estamos convencidos de que estos instrumentos de clara diferenciación en manos de nuestros fantásticos enólogos, sumilleres y bodegueros podrán completar el círculo de revolución enólogo-gastronómica que ha visto y sigue viendo a España como un *partner* europeo y mundial, innovador y de referencia.

En este delicado momento económico son las ideas como estas las que se pueden transformar en posible detonador de nuevas economías y ayudar a abrir nuevos mercados.

Supone un placer para nosotros compartir nuestros conocimientos con todos los colegas del mundo para que, de esta forma, todos podamos disfrutar sin recelos de innovaciones como la que estamos presentando. Pensamos que tras esta presentación se habrá abierto una nueva era en el mundo del vino y nada será igual que hoy. España, Valladolid y todos nosotros deberíamos sentirnos orgullosos de darlo a conocer.

Desde Valladolid precisamente, lugar donde se concibió el proyecto, invitamos a todos los que estáis al cuidado de las viñas de España a ser los primeros en disfrutar de estas novedades con las que se engrandecerá aún más el nombre de nuestros buenos vinos.

Este proyecto parte de diseños que dan respuesta y solución a los problemas de conservación y decantación que tienen el vino, el aceite, los licores, etc.

El primer producto (el que hoy se presenta) es la botella "Martín Berasategui System", destinada al mundo del vino. Esta botella conseguirá que un vino de calidad llegue a la mesa en un estado íntegro, ya que su diseño permite los siguientes pasos:

- 1-. No será necesario filtrar el vino en bodega. Este antinatural proceso resta cualidades a los vinos y disminuye la personalidad del viñedo. Con este nuevo envase conseguiremos vinos más naturales, con matices organolépticos del territorio intactos: los posos retenidos en su fondo serán naturales testigos de calidad.
- 2-. Nueva fórmula de almacenamiento ideal para el decantado y reposo del vino, nuevas posibilidades de envasado adaptadas a la características estéticas de la botella.
- 3-. Nuevos conceptos de servicio gracias a su ergonomía.





# LA BOTELLA... EL RESULTADO DE LA FÍSICA

La botella actúa sin necesidad de ningún tipo de mecanismo, y el material es el de siempre y el más adecuado: el vidrio.


Decanta las impurezas y evita que estas salgan a la hora de servir. Son su diseño y arquitectura lo que permiten que los posos decantados se mantengan, por simple efecto de la física, en el fondo de la botella.

Las nuevas posibilidades de almacenamiento y logística son muy importantes de cara a las bodegas, restaurantes, tiendas y particulares. Por un lado mejora notablemente la conservación del vino, por otro permite un aprovechamiento del espacio de almacenaje de forma considerable. Finalmente, puede ser concebido como un complemento perfecto para enriquecer visualmente la estancia.

A la hora de servir el vino, la forma de agarrar la botella es completamente natural: por la parte inferior, con un dedo en el fondo y los otros en su baja cintura. Comprobaréis que apenas existe contacto con el vidrio, evitando, por tanto, la transferencia de temperatura al líquido del interior.

# NO SE LIMITA AL VINO

Las excelencias de la nueva botella no se limitan exclusivamente al vino. Otros productos como aceites de oliva, licores, algunas cervezas, etc., embotellados en la "Martín Berasategui system" conservarán intactas todas sus características y el simple hecho de utilizar este envase comunicará al consumidor que han sido producidos con el máximo respeto, evitando procesos agresivos, para que disfrutemos de una calidad natural.



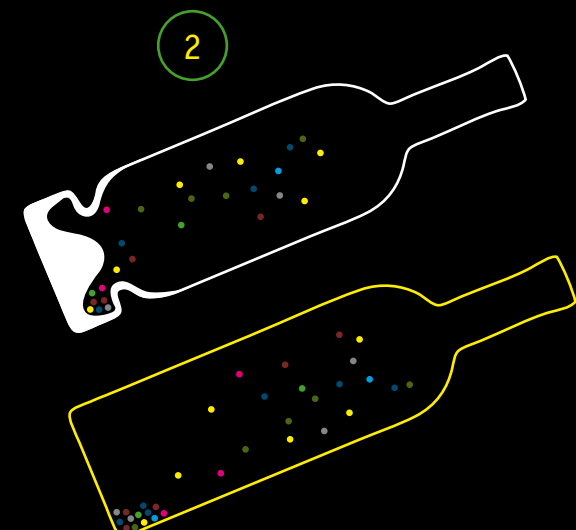
1 Las impurezas que existen disueltas en los líquidos producidos a partir de frutas (vinos, licores, zumos, aceites...) entran en la botella en el proceso de envasado.

2 Con el tiempo, los sólidos disueltos se depositan por gravedad en la zona inferior de la botella.

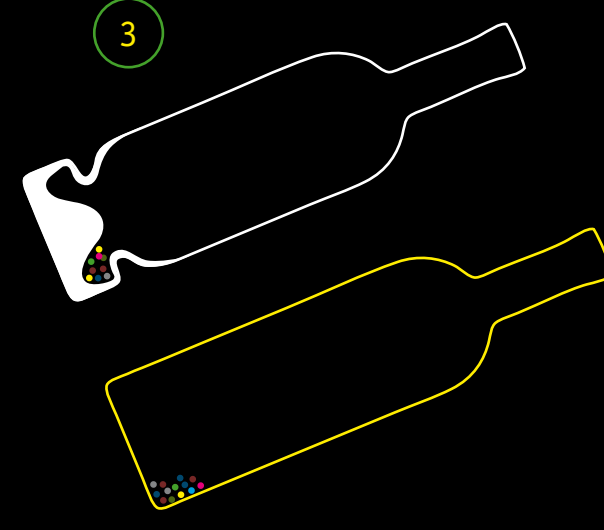
3

4 Cuando vamos a servir el contenido, en una botella tradicional los posos se disuelven de nuevo o son arrastrados hacia la copa.

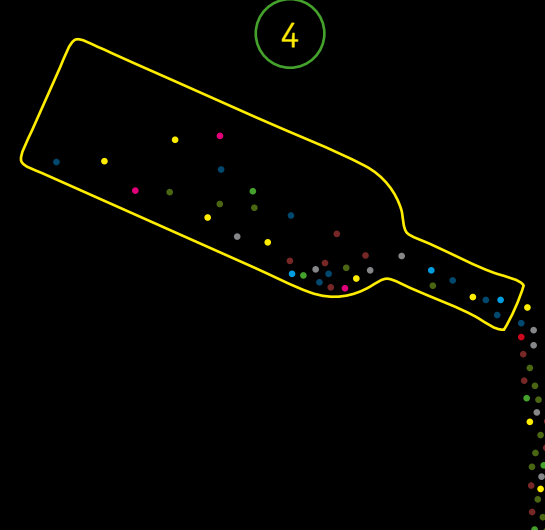
5 En una botella "MartínBerasateguisystem" el efecto vacío hará que los posos permanezcan en el fondo.



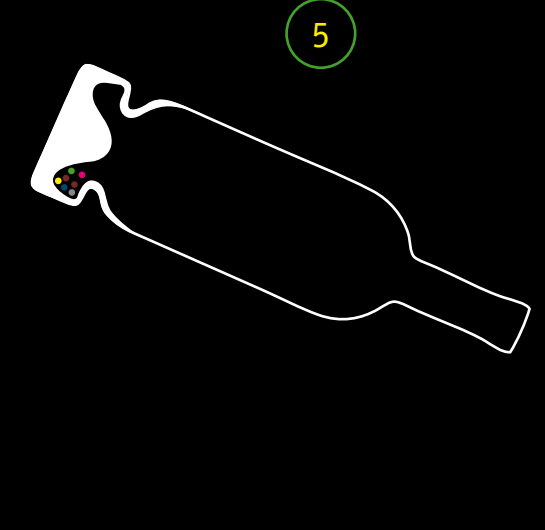
2



3



4



5

# EL GRUPO INNOVACIÓN Y DESARROLLO DEL VINO

Este equipo de profesionales, con Martín Berasategui a la cabeza, nació hace 4 años con el objetivo de mejorar los procesos que ayudan a que los alimentos lleguen a nuestra mesa en las mejores condiciones posibles, a optimizar los elementos de producción, almacenaje o servicio ya existentes para resolver problemas actuales y concretos, y a enriquecer la oferta de accesorios y complementos de la gastronomía.

La forma de trabajo de este equipo se basa en la tormenta de ideas sobre problemas y objetivos concretos. La botella “Martín Berasategui system” es el primer producto de esta factoría que podemos encontrar ya en el mercado. En este momento las bodegas tienen a su disposición varios modelos estándar y la posibilidad de un diseño único y totalmente personalizado, incluso la producción artesanal de ediciones muy limitadas. El siguiente paso es la producción de botelleros efímeros con alta carga de diseño, cajas especiales y personalizadas, y próximamente otros accesorios para almacenaje o la decoración que cerrarían el círculo que ahora abre la botella.

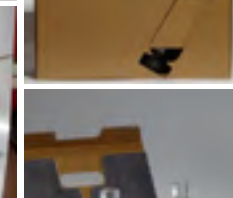
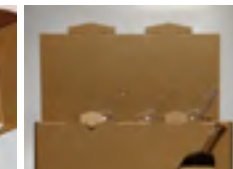
## LA CAJA

Las ideas geniales del equipo de Martín Berasategui no se detienen en la botella. También se ha patentado otra forma de transportar las botellas.

Hasta ahora, las cajas colocan las botellas en posición vertical u horizontal. ¿Y por qué no con la inclinación necesaria y precisa que facilite la decantación, y además suponga la posición ideal de la botella?

Sin duda otra genial idea que posibilitará, por ejemplo, evitar que las botellas duerman desnudas en las bodegas, permitiendo que desde que se embotella el vino, se pueda etiquetar y dormir en la posición ideal que le facilita la caja, en vez de desnudas en el jaulón, evitando el trasiego, lavado de la botella para su posterior etiquetado, en definitiva otra costosa manipulación.

Si además la caja sirve después de excelente botellero, estamos convirtiendo el envase en una nueva funcionalidad (botellero ecológico) en vez de un producto efímero.



# LO QUE YA ESTÁN DICIENDO DE LA BOTELLA

Quelle belle bouteille !

Elle est flamme et femme, aussi.

Elancée, longiligne, montée sur un piédestal, elle a été pensée hors du temps : ni à la mode ni démodée, elle a quelque chose d'éternel. C'est un flacon pour de grands vins qui aiment traverser le temps

**Nicolas Despaigne Rapin. Chateaux Maison Blanche Saint Emilion, France**

La invención de esta botella es como la invención de la rueda.

Ahora nos preguntamos como fue posible vivir (y beber grandes vinos) sin ella.

Brillat Savarin decía que la invención de una nueva receta hace más para la felicidad humana que cualquier otra cosa.

Pues esta botella hará muy feliz a los muchos amantes del buen vino.

Muchas gracias a Flavio y sus amigos por esta botella.

**Edouard Cointreau. Gourmand World Cookbook Awards, President and Founder.**

La primera aplicación de I+D+I al mundo de la botellas.

**Rafael Ansóñ. Presidente de la Real Academia de la Gastronomía**

Una botella contemporánea, rompedora y sugerente, con un original diseño que contribuye a facilitar el servicio del vino y preserva su calidades organolépticas.

**Mariano García. Enólogo y propietario de Bodegas Mauro**

¡Es la mayor innovación desde que las botellas dejaron de soplarse a mano!

**Javier Zaccagnini. Bodegas Aalto**

Una botella moderna, innovadora y original.

Multifuncional y con interesantes posibilidades de manipulación, uso y servicio.

Y sobre todo trasgresora en su concepto y en su diseño.

**Luis Tolosa, autor de Vinos y Bodegas de Rioja. Mejor Libro del Mundo sobre Vinos Europeos(Pekín,2007)World Cookbook.**

La técnica al servicio del vino.

**Viki Benavides. Bodega Elias Mora**

El recorrido histórico del vino de Oporto y su carácter de producto tradicional , no ha permitido hasta el momento, demasiados cambios en su elaboración y consumo.

Nuevas ideas que mejoren la forma de apreciarlo y disfrutarlo van a permitir que se conozca mejor y llegar a más personas.

**Dionisio Oseira, Director General de Sogevinus Fine Wines S.A. (A.A. Calem, Burmester, Barros, Kopke y Gilberts). Portugal**



Perfecta simbiosis entre física diseño y funcionalidad....

**Mikel Zeberio**

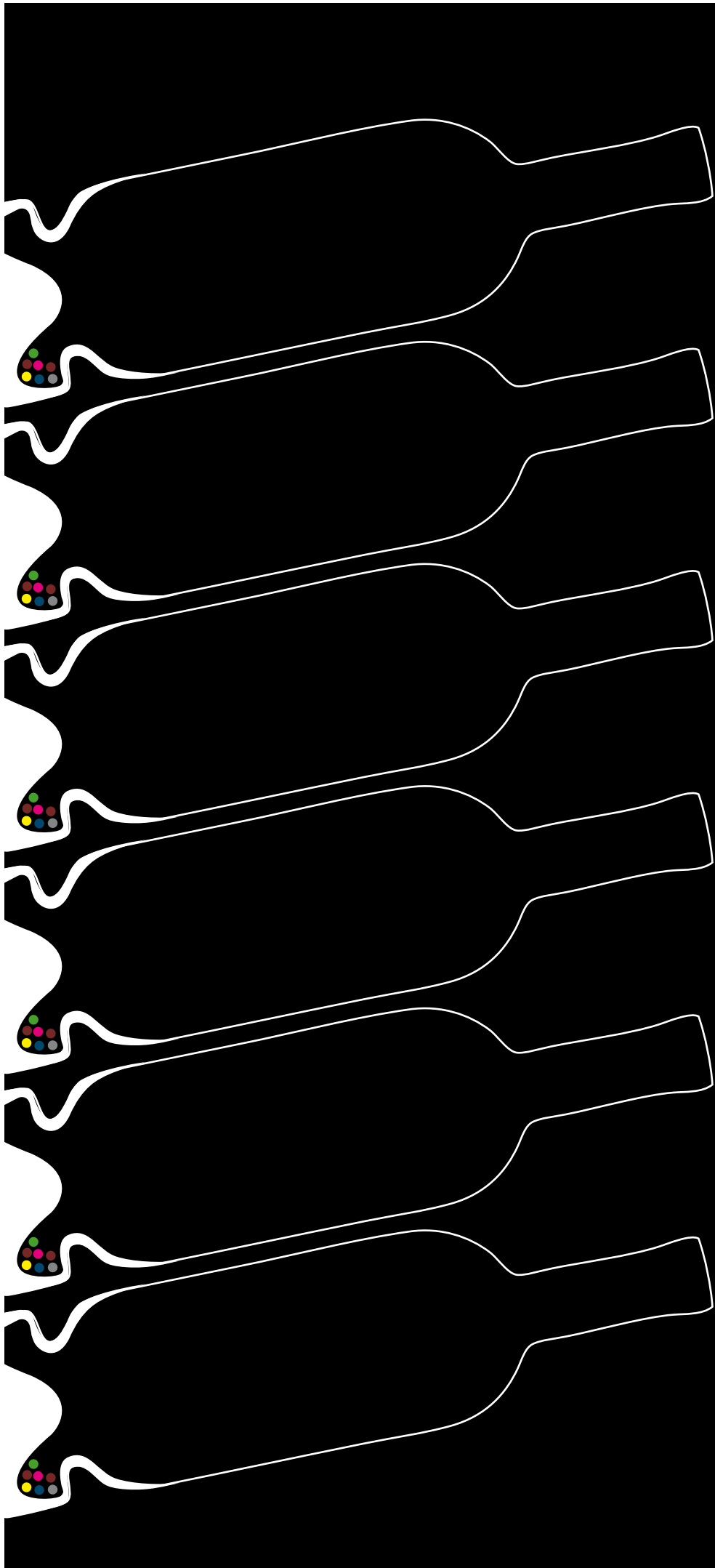
En Adegas Moure felicitamos a Martín Berasategui y su equipo. Que proyectos como estos se pongan a disposición de los elaboradores y en general del mundo del vino nos permite respetar los procesos naturales para mantener las mejores cualidades del vino.

**Evaristo Rodríguez. Gerente Adegas Moure S.A. Abadía da Cova**

Gracias a este revolucionario diseño se podrán superar los engorrosos problemas derivados de la no filtración y guarda del vino. Parece increíble que hayamos tenido que esperar siglos, pero ahora es solo cuestión de tiempo que muchos bodegueros puedan modificar sus métodos de elaboración.”

**Pablo Bujan. Director comercial de Martin Codax.**





Martin Berasategui.system

Más información  
y datos de contacto en:

[www.martinberasateguisystem.com](http://www.martinberasateguisystem.com)  
[info@martinberasateguisystem.com](mailto:info@martinberasateguisystem.com)

VENTAS GENERALES:

ESTAL PACKAGING

Sr. Gerard Alberti

C/ Antony de Capmany, 5-7  
17220 Sant Feliu de Guixols.

T. +34 972 82 16 76

F. +34 972 82 25 82

[estal@estal.info](mailto:estal@estal.info)

CAJAS:

GRUPO SAN CAYETANO

Sr/a Carlos Aguado/

M<sup>a</sup> Inmaculada Hernando

T. +34 983 29 8155

[comercial@gruposc.com](mailto:comercial@gruposc.com)