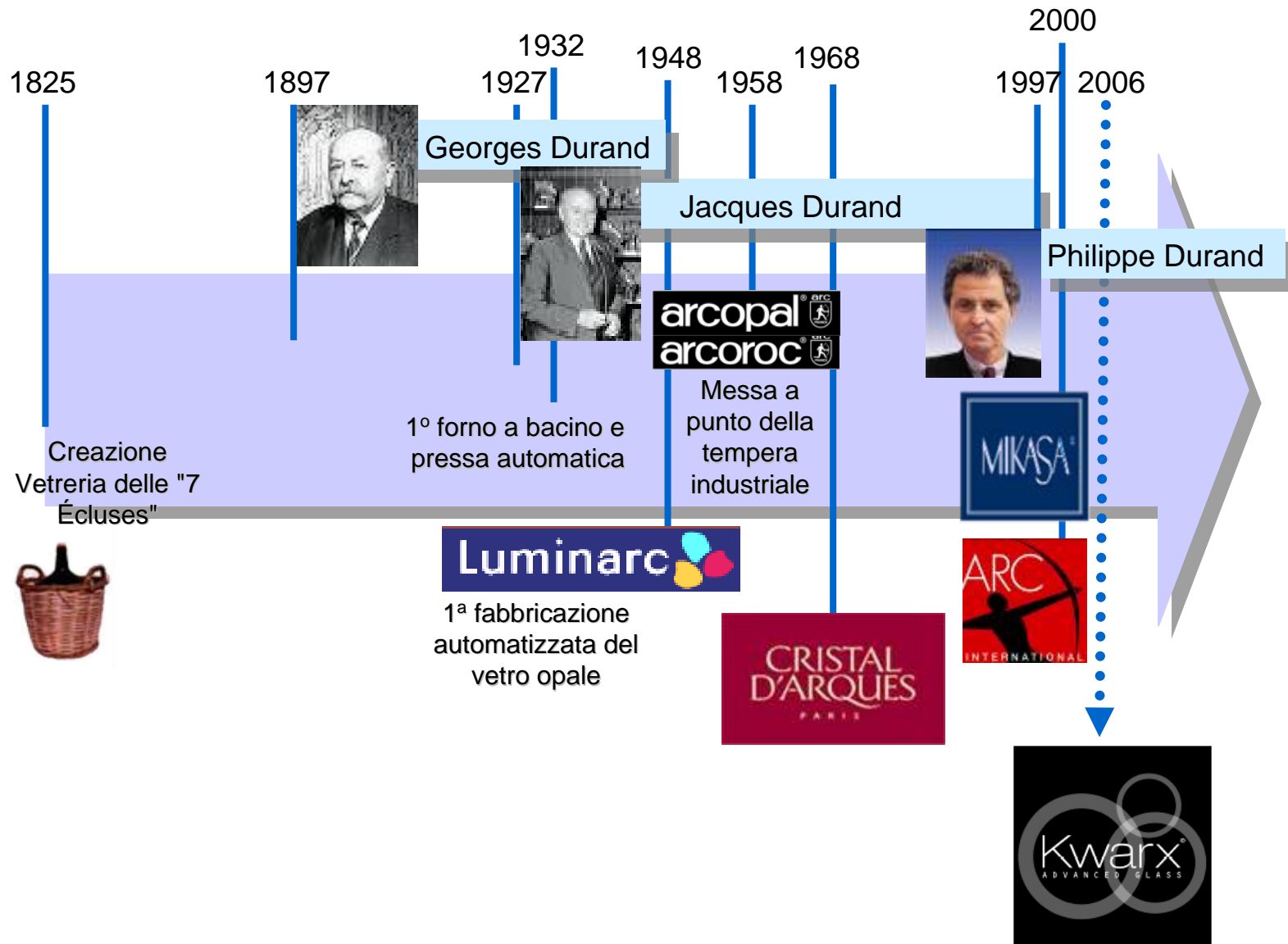


MIKASA®
OENOLOGY



PRESENTAZIONE
DEL PROGETTO



Il portafoglio di marche

Negozi di lusso



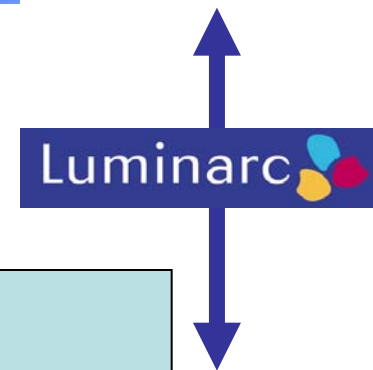
Grandi magazzini, gruppi di dettaglianti specialisti, decorazione Casa, mobili...
Ex : Printemps, Corte Ingles, Debenhams, KDV, G.Lethu, Paquet Rouge, ...



Negozi popolari, Grandi magazzini specializzati, specialisti Arte della Tavola / decorazione casa, mobili...
Ex : Habitat, Monoprix, Maison autour du Monde, Du Bruit dans la Cuisine,...



Negozi popolari, Grandi magazzini specializzati, chincaglierie, negozi di articoli casalinghi emporio & specifici paesi...
Ex : But, Ikéa, Casa, Argos, Castorama, Quincaillers, Swag, Batitori,...



Iper- e Supermercati

Industria Alberghiera Alta gamma



Alberghi & Ristoranti

Ristorazione collettiva





Il progetto Enologia





Dall'aroma del vino alla forma del bicchiere,
MIKASA Oenology
reinventa il piacere della degustazione
e vi invita a scoprire e condividere tutta
la ricchezza sensoriale del vino.





- ✓ **La scoperta sensoriale**
Stimolare, sorprendere per riscoprire la degustazione
- ✓ **L'ispirazione del mondo**
Un invito al viaggio attraverso la diversità delle culture
- ✓ **La convivialità**
Ogni occasione può essere buona per condividere con gli altri il piacere del bere

I vantaggi del progetto :

Demistificare il mondo del vino

Incoraggiare la degustazione per il vero piacere del bere

Fare di tutti i neofiti degli appassionati, istruiti e entusiasti

2006

Un nuovo progresso tecnologico

**Nascita d'un nuovo
MATERIALE**

**Dedicato al progetto MIKASA
Oenology**



- . **180 anni di storia** della più alta tecnologia del vetro
- . Un gruppo pluridisciplinare d'**ingegneri & tecnici** nell'ambito della R&D e della Produzione
- . **2 anni di ricerche e test** per la messa a punto finale presso il centro di Ricerca di Arques



Una nuova composizione
Un nuovo processo di fabbricazione



La trasparenza del materiale

MIKASA
OENOLOGY

Kwarx®

Una trasparenza unica al mondo

**Una trasparenza incomparabile
testata in laboratorio**

PURE Kwarx®



Kwarx®

**Il vetro scompare lasciando
esprimere al meglio la gamma
cromatica d'ogni vino**

Kwarx®

**Non aggiunge alcun colore
complementare al contenuto**

Una decolorazione perfetta: $A \cong 0$
 $B \cong 0$

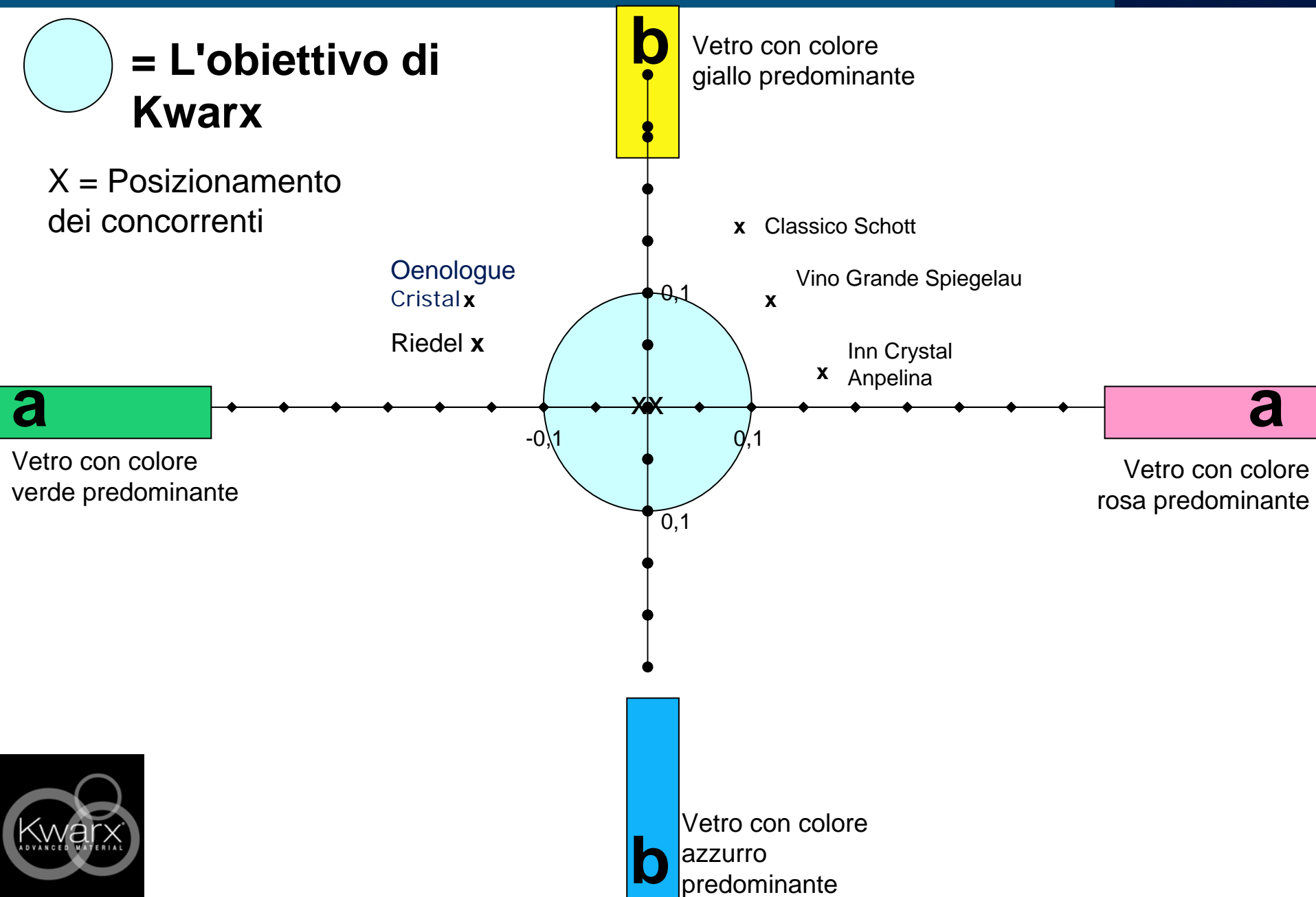
Indice di trasparenza $W > 90$



Risultati della decolorazione

 = L'obiettivo di Kwarx

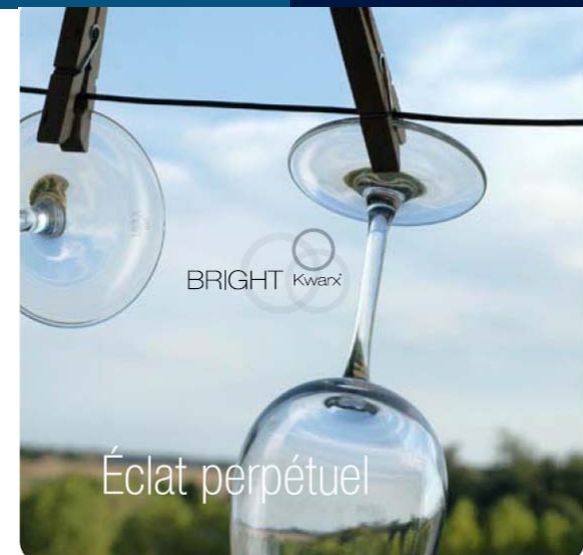
X = Posizionamento dei concorrenti



BRIGHT Kwarx®

Kwarx®

Una brillantezza inalterabile



Kwarx® mantiene la sua estrema brillantezza lavaggio dopo lavaggio



Una brillantezza straordinaria testata in laboratorio
dopo + di **2000** lavaggi industriali

STRONG Kwarx®



Kwarx® La resistenza meccanica

Una perfetta ed invisibile fusione tra il piede e la coppa

Questo innovativo materiale garantisce una superficie perfettamente liscia e senza zone di rottura

✓ **Sottigliezza del bevante**

- Taglio a freddo
- Nessun cuscinetto sul bordo

✓ **Nessuna saldatura**

- Né tra il gambo e la coppa
- Né tra il gambo e la base
- Né lungo il gambo

✓ **Una base estetica e funzionale**

- Un profilo extra piatto
- Nessuna ritenzione d'acqua sotto il calice



*Prestige
Al*



*Vino Grande
Spiegelau*

- 
- . Grazie al Kwarx, il Gruppo Arc International dimostra la sua capacità di continua **innovazione** e rinforza la sua **leadership come primo produttore industriale di vetro al mondo**.
 - . **Il Kwarx: un materiale di prima qualità** nel mercato dell'enologia di oggi e di domani. Adatto a qualsiasi applicazione.
 - . Aumenta l'**attrattiva commerciale** e mediatica della nuova gamma Mikasa Enologia. Il Kwarx è un **grande valore aggiunto** per i prodotti.
 - . **Di lunga durata**, destinato a diventare un materiale di riferimento come sono stati il Goretex, Lycra, Kevlar...
 - . **Un lancio fondamentale per l'anno 2006** :
visibilità - immagine – dimostrazioni > prove della natura innovatrice e del valore aggiunto di questo nuovo materiale.



COLLEZIONI

PREMIUM

GRAND CRU

Riedel Sommelier
€ 60 – 70 pezzo

Gamma di cristallo
soffiato a bocca per
i più grandi vini del mondo
- in elegante conf. singola

C
A
R
A
F
F
E

OPEN UP

Schott Swiezel Diva €29.99 /4
Spiegelau €29.99 /4

Forma "rotta" e design
completamente inedito
per esaltare gli aromi dei
vini più giovani
- in conf. da 4 pz

SELECT

Luigi Bormioli €19.99
Schott Swiezel €19.99
Bohemia €19.99

Per un approccio
alla degustazione
facile e di qualità
in 4 forme complementari
- in conf. da 4 pz

PREZZO

ACCESSIBILE

CLASSICO

DESIGN

PROGRESSIVO

Linea **SELECT**

pensata per un approccio **facile ma di gran qualità** al favoloso mondo della degustazione, grazie alle **sue 4 forme uniche e complementari** – Tulipe, Ballon, Lyre, Flûte.



Target :

per i palati che apprezzano la buona cucina e il buon vino senza essere necessariamente grandi esperti, che quindi richiedono un rassicurante accompagnamento.





**Prezzo di vendita consigliato IVA compresa: da 5,00 € a 6,50 €/ calice
In confezione da 4 calici**

La sua forma arrotondata e la sua capienza fanno di questo calice il compagno ideale del Pinot Noir e di tutti i vini rossi ricchi e corposi.

Queste due caratteristiche tecniche facilitano lo sviluppo di tutti gli aromi.



Ballon 36 cl

Ballon 47 cl

Ballon 86 cl



Prezzo di vendita consigliato IVA compresa: da 5,00 € a 6,50 € / calice
In confezione da 4 calici

Un calice particolarmente
indicato per i
vini rossi vintage,
in quanto permette lo
sviluppo degli aromi.



Lyre 30 cl



Lyre 40 cl



Lyre 60 cl

MIKASA
OENOLOGY

Prezzo di vendita consigliato IVA compresa: da 5,00 € a 6,50 €/ calice
In confezione da 4 calici

SELECT



Tulipe 24 cl

Tulipe 35 cl

Tulipe 47 cl

Tulipe 75 cl

Un calice particolarmente adatto ai vini rossi ma indicato anche per quelli bianchi.

La sua forma favorisce l'ossigenazione del vino concentrando gli aromi al naso nella sua parte alta.

Un calice raffinato, dalla forma classica e ben bilanciata: una scelta naturale.

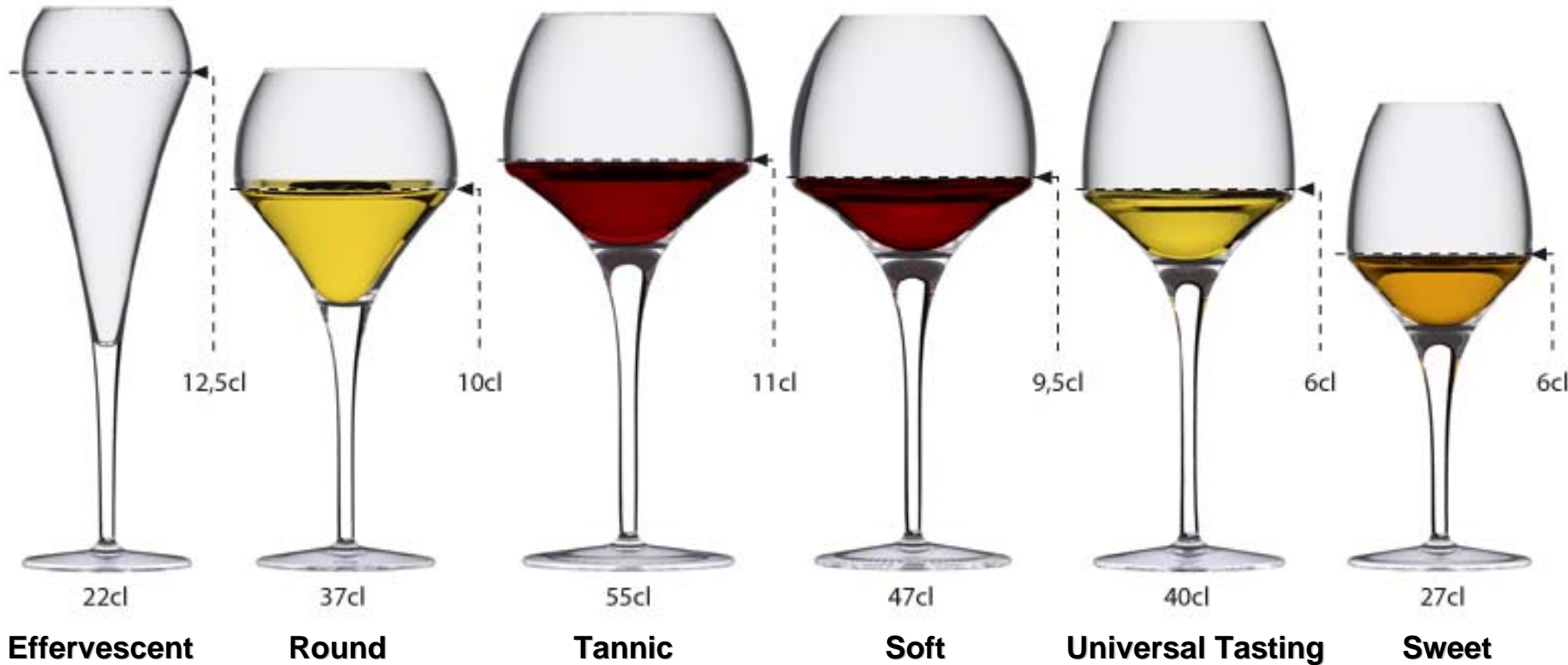


Tulipe 18 cl

Linea OPEN UP

MIKASA[®]
OENOLOGY





MIKASA.
OENOLOGY

OPEN UP

Prezzo di vendita consigliato IVA compresa: da 7,50 a 9,00 €/ calice
In confezione da 4 calici

Mikasa Open Up è la gamma dal **Design** completamente **inedito**.
La sua forma originale "**rotta**"
esalta la ricchezza degli aromi nei **vini giovani**.

CALICE BEN EQUILIBRATO CON UN GAMBO SOTTILE:

=> migliora la presa.

TAGLIO A FREDDO :

=> fa confluire meglio il vino nella bocca.

PARETE ANGOLARE :

=> ossigenazione immediata e sviluppo degli aromi

SPACCATURA :

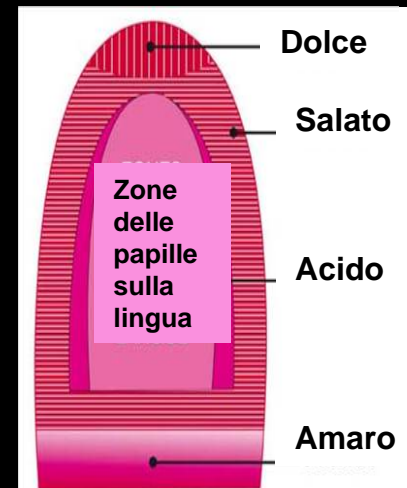
=> libera le molecole aromatiche del vino che si rompono sulla parete del bicchiere.

GRANDE SUPERFICIE D'OSSIGENAZIONE CON UN BEVANTE RICHIUO :

=> concentra gli aromi.

AMPIEZZA :

=> compromesso perfetto per esaltare allo stesso tempo il piacere gustativo e olfattivo : quantità necessaria e sufficiente per il massimo degli aromi.





Grande superficie
d'ossigenazione

12,5CL
(1 bottiglia 6 flûtes)

Fondo
appuntito +
punto
arrotondato

Base piana

CHAMPAGNE:

1- Pieno fino alla spaccatura, il vino si ossigena grazie a una grande superficie nella sua parte superiore.

2- Il bevande ben richiuso permette la significativa concentrazione degli aromi

3- Il fondo appuntito favorisce l'impercettibilità dell'effervescenza.

4- Lo champagne confluisce verso il centro della lingua.

Linea **GRAND CRU**, cristallo soffiato a bocca

MIKASA
OENOLOGY



Mikasa **GRAND CRU** è una collezione dedicata a veri appassionati che sanno apprezzare i più grandi vini del Mondo : una gamma in cristallo soffiato a bocca, realizzata con particolare attenzione



Target : appassionati e esperti in materia di vino, che dispongono di una cantina di grande qualità.

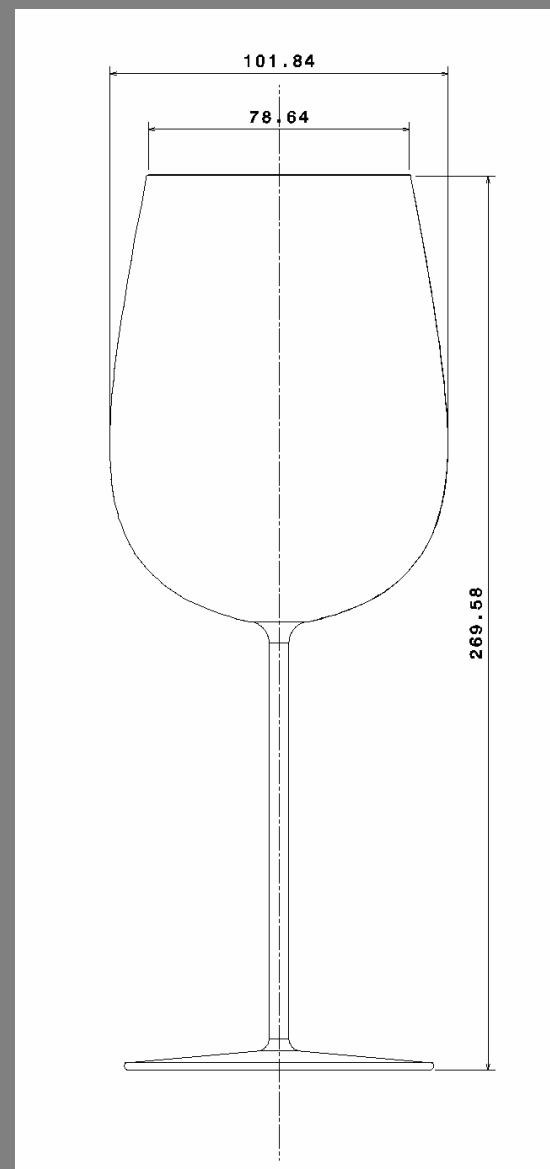
Linea GRAND CRU

MIKASA
OENOLOGY



Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice

Confezione singola regalo in elegante tubo



Grand Bordeaux 75 cl

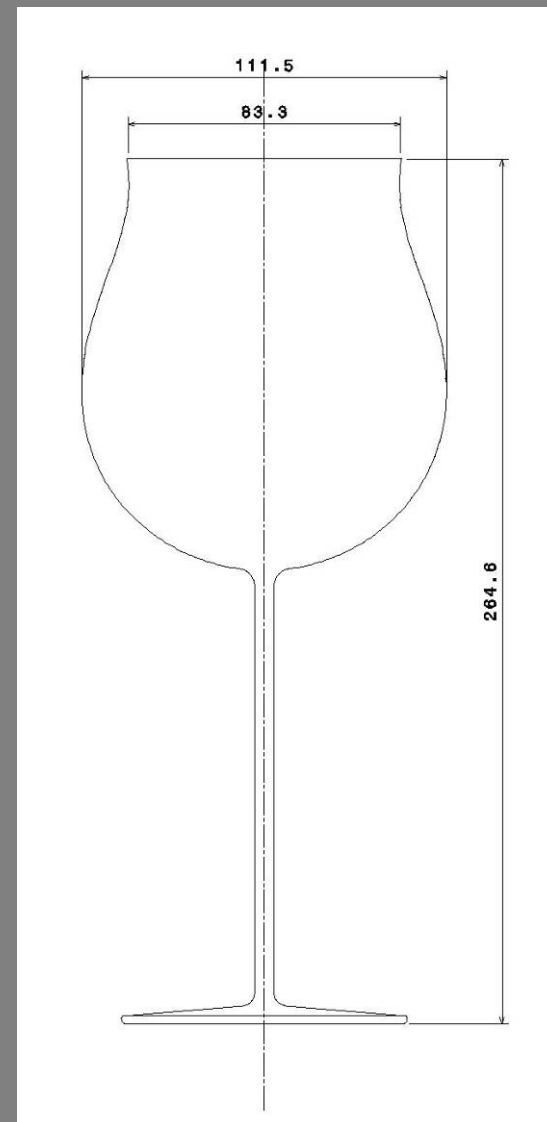
Linea GRAND CRU

MIKASA
OENOLOGY



**Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice**

Confezione singola regalo in elegante tubo

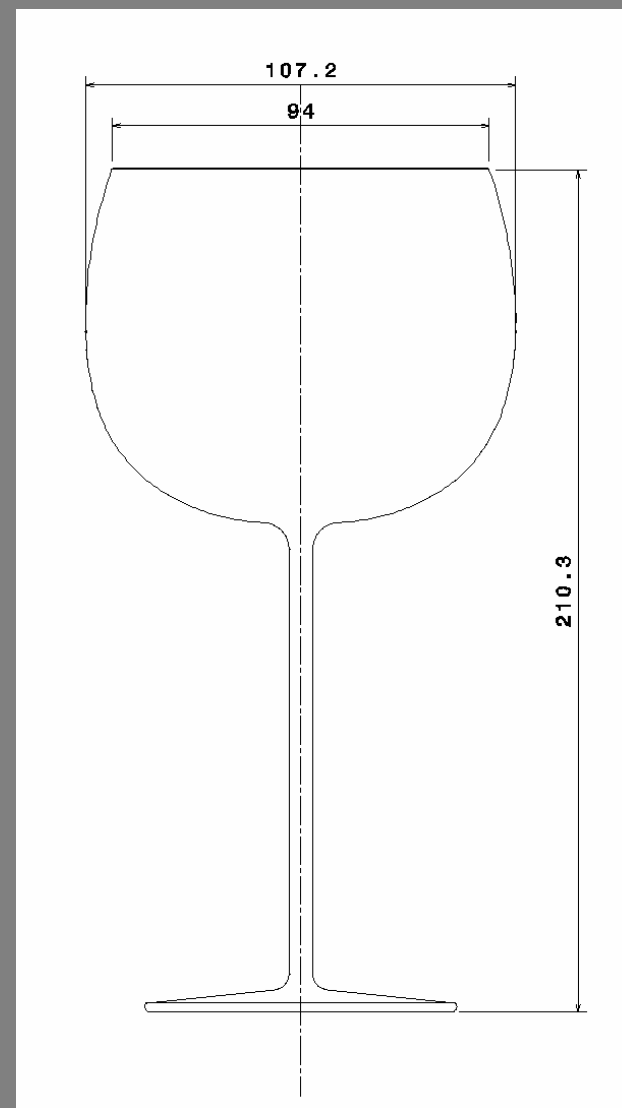


Grand Bourgogne 75cl



**Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice**

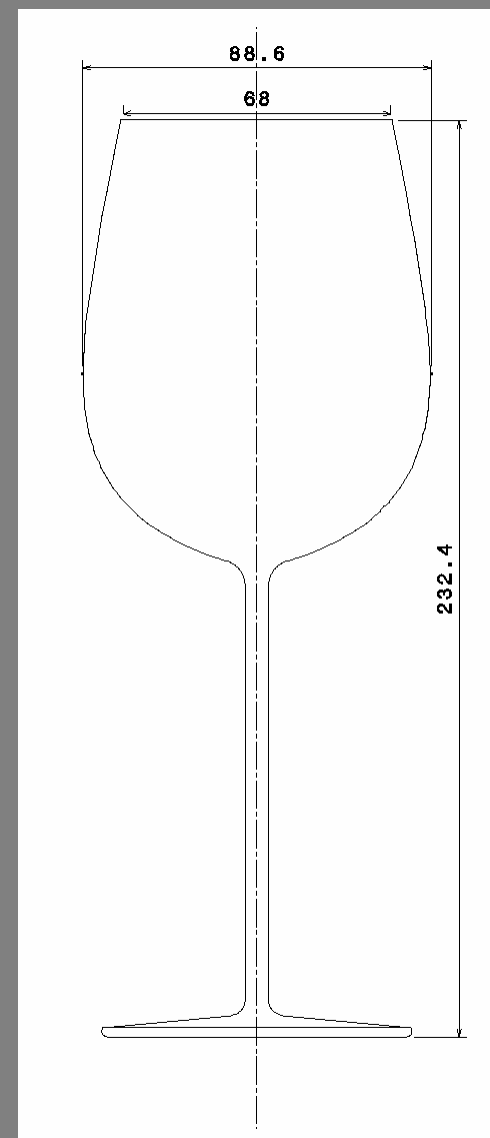
Confezione singola regalo in elegante tubo



Grand Corton 55cl

Linea GRAND CRU

MIKASA
OENOLOGY



**Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice**

Confezione singola regalo in elegante tubo

Grand Classico 45cl



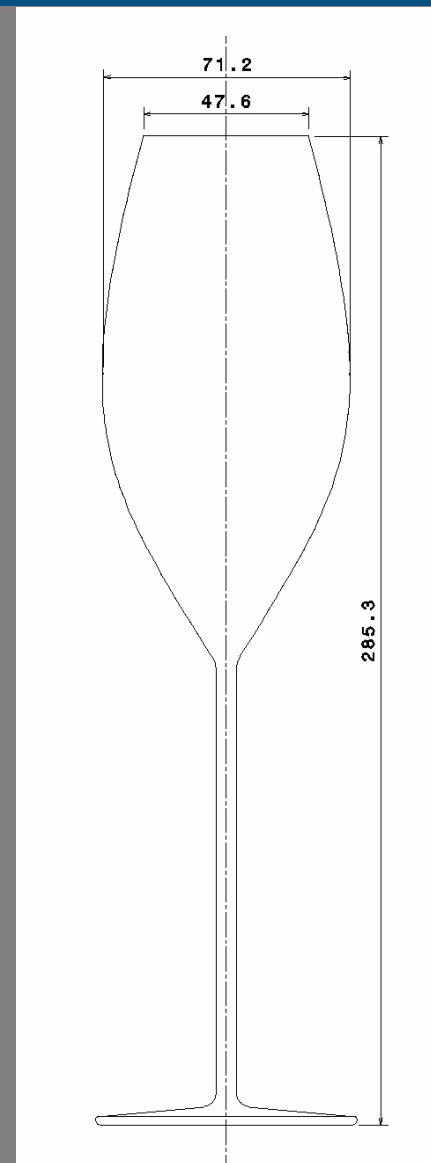
Linea GRAND CRU

MIKASA
OENOLOGY



Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice

Confezione singola regalo in elegante tubo



Grand Millésime 33cl

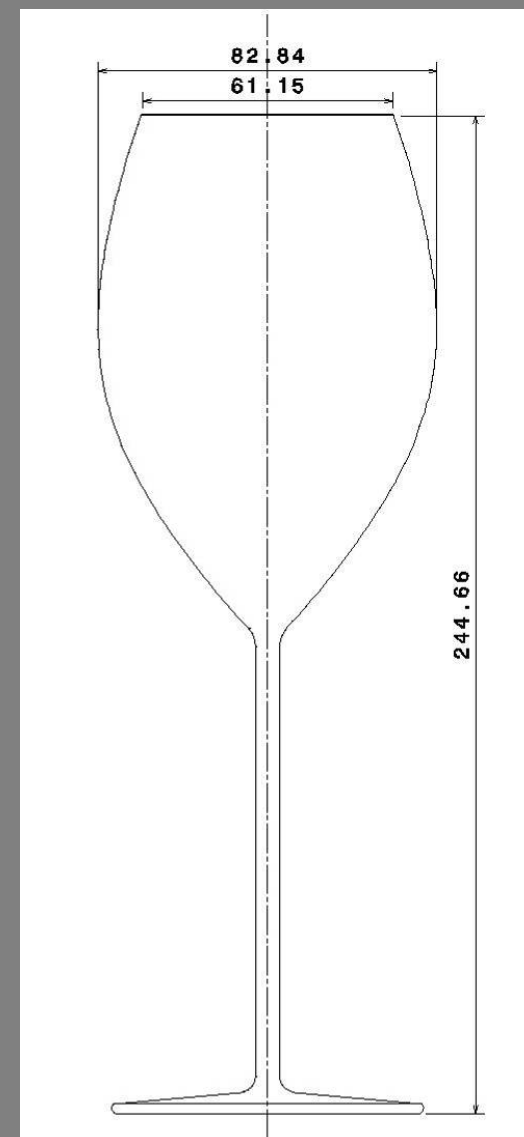
Linea GRAND CRU

MIKASA
OENOLOGY



Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice

Confezione singola regalo in elegante tubo



Grand Sauterne 38cl

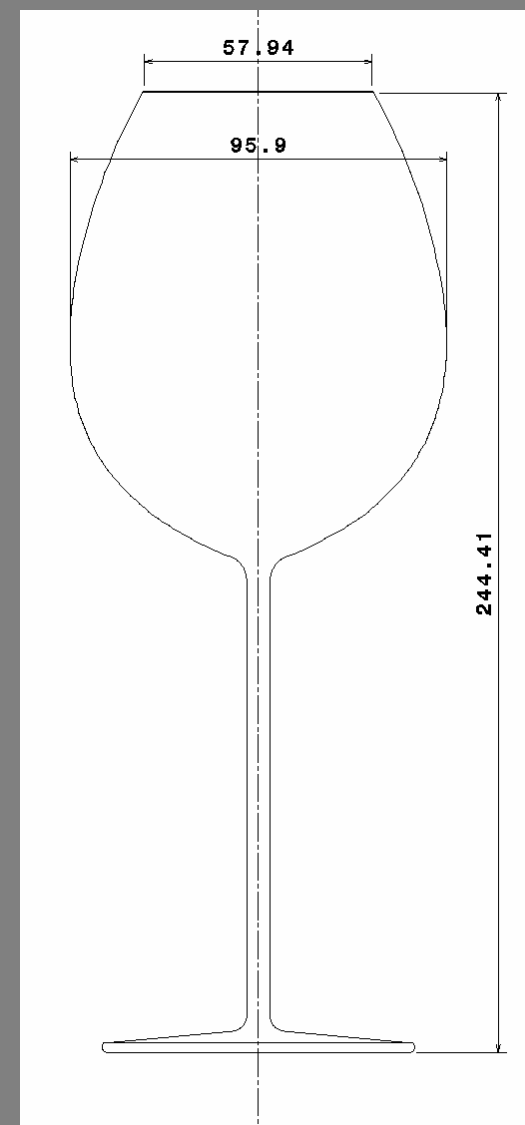
Linea GRAND CRU

MIKASA
OENOLOGY



**Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice**

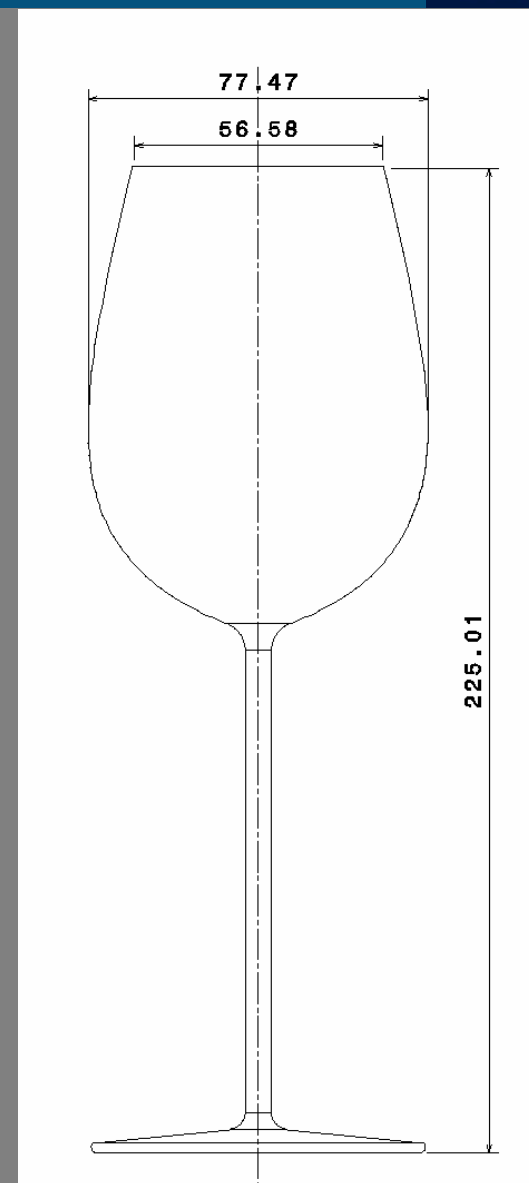
Confezione singola regalo in elegante tubo



Grand Hermitage 50cl

Linea GRAND CRU

MIKASA
OENOLOGY



**Prezzo di vendita consigliato IVA compresa
30 € calice**

Confezione singola regalo in elegante tubo

Grand Chablis 32cl

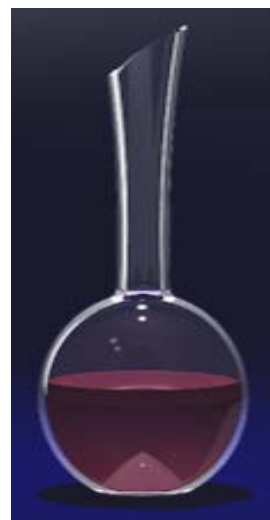


LE CARAFFE da Decantazione





Freshness



Explore



Technica

GAMMA
da **DEFINIRSI**

Prezzo di
vendita
consigliato
IVA compresa

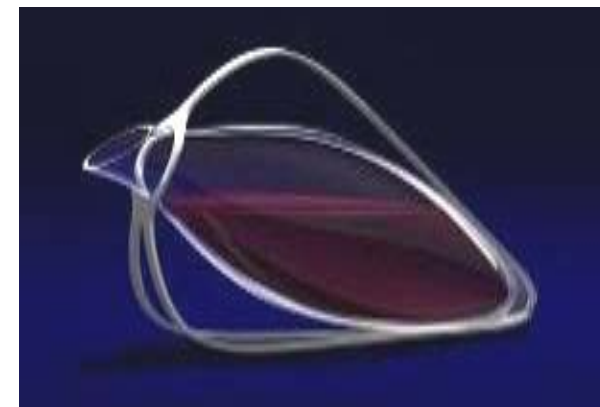
Da 30 a 80 €



Opening

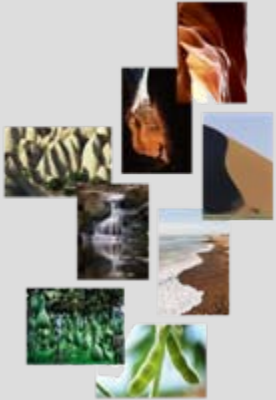


Vinarmony



Reverence

Le "Design"



Delect



Rupture (sept 06)



Amphoria (sept 06)



Vinosense (sept 06)



Sensory



Wine Master

GAMMA da **DEFINIRSI**

Prezzo di
vendita
consigliato
IVA compresa
Da 60 a 100 €



Specific



Vinificat (sept 06)

Le "Eccezionali"



GAMMA
da **DEFINIRSI**

Prezzo di vendita
consigliato
IVA compresa

Da 200 a 250 €



Grand Finale



Grand Vin



Grand Service