

SEKHINA

Le tout premier décapsuleur de pét-nat est enfin là !

Sekhina, une start-up dans le design contemporain de Budapest, a créé le tout premier décapsuleur de pét-nat au monde. Outre son design moderne, il promet de belles nouveautés pour tous les amateurs de vin nature autour du globe. Ce décapsuleur de pét-nat Sekhina est dédié à tous les amateurs de pét-nats pétillants et à haute pression, ainsi qu'à tous ceux qui ne veulent pas perdre une seule goutte de leur délicieuse boisson.

Avez-vous vu l'une de [ces vidéos](#) de personnes essayant d'ouvrir un pét-nat? Ou avez-vous déjà eu cette expérience explosive vous-même? C'est quelque chose qu'on n'oublie jamais... alors que le délicieux jus recouvre soudain le plafond de la cuisine, la plus grande partie de la substance de la bouteille disparaît lors de l'ouverture. Ou bien vous vous considérez comme un "pro" et vous avez déjà une méthode moins salissante mais toujours aussi compliquée pour ouvrir un pét-nat. **Peut-être le dégorgement sous l'eau? Ou vous refroidissez la bouteille à une température si basse qu'il n'en reste que le goût acide?** Si la réponse est oui, il y a de bonnes nouvelles pour vous! **L'équipe de Sekhina a créé l'outil idéal pour ouvrir votre bouteille de pét-nat sans problème et sans gaspillage.**

En raison de la pression élevée à l'intérieur de la bouteille, l'ouverture d'un pét-nat est généralement un processus très compliqué et désordonné. C'est pourquoi cette délicieuse boisson est souvent exclue des événements et lieux gastronomiques. Il est temps de changer cela !

Les fondateurs de l'entreprise de slow-design Sekhina ont une grande passion pour les objets en béton joliment conçus... et aussi pour le pét-nat. C'est dans cet état d'esprit qu'ils ont créé un décapsuleur 100 % innovant, artisanal et durable. Leur outil n'est pas qu'un simple ouvre-bouteille. Il s'agit d'un refroidisseur de vin avec une lumière LED intégrée : un instrument pour une cérémonie spéciale. Avec cette innovation, ils souhaitent promouvoir le développement de la culture du pét-nat, la consommation du vin nature et créer un nouveau style de dégustation. Avec de décapsuleur Sekhina, tout le monde peut profiter de la cérémonie d'ouverture lente et pétillante, sans gaspillage, une expérience ultime du pét-nat ; une saveur fruitée naturelle en tout lieu et en toute occasion !

Le public international pourra découvrir le décapsuleur Sekhina du 13 au 15 mai à Paris lors de [Sous les pavés la vigne \(9th edition\)](#). Plus d'informations et vente en ligne sur www.sekhina.com.

Qu'est-ce que le pét-nat ?

Pét-nat est l'abréviation du mot français "[pétillant naturel](#)". Il s'agit **d'un vin fermenté en bouteille** et élaboré selon la [méthode ancestrale](#). La méthode ancestrale est utilisée pour la production de vins non conventionnels. C'est un procédé plus ancien que la [méthode traditionnelle](#) (élaboration du champagne, du crémant ou du cava) et la [méthode Charmat](#)

(qui s'applique à l'élaboration du Prosecco par exemple).

Le Pét-nat est un type de vin naturel, peu interventionniste. Par rapport aux vins conventionnels, il est élaboré à partir **de raisins biologiques récoltés à la main et ne contient aucun additif de vinification (levures, nutriments de levure, vitamines, enzymes, lysozymes, etc.), ni sucre ajouté (ou liqueur de tirage ou de dosage), ni sulfites ajoutés.** Le processus de fermentation est complété par **des levures indigènes qui vivent sur la pellicule du raisin.**

Le vin Pét-nat ne subit **pas de seconde fermentation** comme avec la méthode traditionnelle ou la méthode Charmat. **La fermentation partielle se termine dans la bouteille et produit de minuscules bulles entre 3 et 5 bars de pression. Le CO2 produit pendant la fermentation reste à l'intérieur de la bouteille et forme de fines microbulles.**

En même temps, les lies et les sédiments restent non filtrés. **Il n'y a ni remuage, ni dégorgement, ni filtration. Les lies et les sédiments restent dans la bouteille et se mélangent au vin** lorsqu'on le boit. C'est ce qui explique **la texture et la couleur brumeuses, ainsi que la saveur authentique** du jus de raisin fermenté. **Le Pét-Nat est le vin mousseux des amateurs de vin naturel.**

Qu'est-ce qu'un véritable pét-nat?

La haute pression et les lies sont incontournables pour obtenir un pét-nat avec une saveur authentique et un effet de fines bulles. D'autre part, **les lies confèrent au vin des arômes et une texture particuliers** (comme dans le cas du bâtonnage). Avec la différence de pression lors de l'ouverture, **la haute pression et les lies contribuent à une mousse abondante.**

Une bouteille de pét-nat reste strictement fermée jusqu'à la fin de son cycle de vie, c'est-à-dire jusqu'à sa consommation finale. En d'autres termes, la première fois qu'elle est ouverte, c'est lorsque vous la dégustez ! Cela garantit que rien ne puisse être ajouté au vin par la suite - ni sucre, ni sulfites, ni levures, ni autres additifs - et que **la substance de la bouteille ne puisse désormais être modifiée.** C'est la raison pour laquelle les pét-nats sont si imprévisibles par rapport aux autres vins mousseux. Une fois en bouteille, le vigneron n'a plus aucun contrôle. Le jus de raisin n'est **ni filtré ni raffiné et n'est donc soumis à aucun stress.** Le résultat est une bouteille **de vin à haute pression qui est très rafraîchissante, inspirante et stimulante.** Il regorge de micro-organismes naturels et possède un goût et une texture uniques. C'est pourquoi le pét-nat est si cool, funky et punk ! Voici l'histoire vraie et rebelle de cette boisson bien-aimée !

L'univers du pét-nat est vaste

Si vous souhaitez en savoir plus sur le pét-nat, **Gábor Kasza, co-directeur général et fondateur-designer de Sekhina,** a rassemblé quelques réflexions qui **enrichissent le monde du pét-nat.** Dans **le témoignage de M. Kasza,** vous trouverez **un bilan historique sur la renaissance de la méthode ancestrale.** Vous découvrirez **les similarités du pét-nat et le Prosecco col fondo, le Lambrusco ou les bières artisanales.** En outre, vous pourrez savoir davantage sur les odeurs et de la qualité du pét-nat malgré **l'absence d'une réglementation.** Quelle est la différence entre le pét-nat, le Champagne, le Cava, etc.... ?

Quelles sont les réponses des vignerons au souci d'ouverture et quels sont les inconvénients de ces techniques ? Dans son article, M. Kasza aborde notamment l'importance de la température de service, les trois principales catégories du pét-nat, qui pourrait permettre d'étiqueter les bouteilles en fonction. Vous pouvez accéder à l'article ici <https://sekhina.com/downloads>.

Comment fonctionne le décapsuleur Sekhina?

Le décapsuleur-pét-nat Sekhina est un outil multifonctionnel qui nous permet d'ouvrir des pét-nats à haute pression en toute sécurité, sans perte, tout en le maintenant à une température idéale. Le récipient en béton HPC récupère l'excédent de liquide. La lumière LED intégrée et résistante à l'eau illumine les bulles et les lies qui remontent, offrant un fond très „groovy” pour les cérémonies d'ouverture du pét-nat.

Les bouteilles s'intègrent parfaitement dans la cuve du refroidisseur de vin en béton HPC, qui est entourée par un cadre en contreplaqué avec une petite tige élégante en acier inoxydable sur le dessus équipé d'un décapsuleur. Une fois votre pét-nat placé dans le récipient en béton, percez la capsule avec la goupille. En la relâchant légèrement, la pression de la bouteille commencera à s'échapper, vous laissant un contrôle total. Bien que cela puisse prendre un peu de temps, c'est ainsi que vous pourrez déguster les différentes nuances de votre pét-nat.

Sous l'effet de la perte de pression, le sédiment s'agite, mais seulement dans la mesure nécessaire à l'obtention d'une boisson trouble. Lors de la consommation, la partie la plus dense et la plus chargée en lies reste au fond : en s'approchant de cette partie, on peut découvrir les différentes couches de la boisson et remarquer une différence entre la première et la dernière gorgée. Un bon pét-nat est fruité, et ses lies laissent découvrir des notes aromatiques variées.

L'ouvre-bouteille Sekhina permet d'ouvrir les bouteilles proprement et en toute sécurité, tout en offrant une véritable expérience sociale. Il n'y a pas de perte, pas de désordre, pas de tracas et la bouteille reste fraîche jusqu'à la dernière goutte. Chacun peut facilement gérer la pression de la bouteille à l'aide d'une goupille réglable. La cérémonie d'ouverture devient passionnante et spectaculaire. Cet outil crée une expérience de dégustation unique, qui est l'essence même de la cérémonie d'ouverture.

L'utilisation de cet outil permet une ouverture sans tracas ; améliore l'expérience du pét-nat tout en créant une cérémonie sociale. Cette innovation contribuera à la culture du pét-nat, à la promotion du vin nature et instaurera un nouveau style.

La philosophie de Sekhina : forme et fonction, mais lentement

Sekhina est une marque de slow design basée à Budapest, en Hongrie, et ancrée dans l'amour du béton. Fondé par le designer et artiste visuel Gábor Kasza en 2018, Sekhina est un véritable pionnier d'inventions artisanales. Selon la philosophie de Sekhina, une conception intelligente s'intègre avec son environnement. Transformer une activité quotidienne en cérémonie, apprécier notre environnement et respecter la nature. Les objets en béton contemporains et innovants de Sekhina suivent la fonctionnalité du Bauhaus et les principes du design progressiste. Leurs formes s'inspirent du style minimaliste de l'école de design scandinave et de l'architecte Alvar Aalto. Leurs produits de haute qualité s'inscrivent

dans la durabilité et l'innovation.

Le décapsuleur Sekhina est un objet au design innovant, contenant 95 % de matériaux sans plastique. Avec ce produit, les concepteurs souhaitent promouvoir des objets durables, artisanaux et à soutenir la culture de la vinification à faible intervention.

Visitez le site officiel de Sekhina à l'adresse: www.sekhina.com et découvrez des créations durables, fonctionnelles et progressistes. Pour plus de détails et d'informations sur la culture, la consommation et l'histoire du pét-nat, lisez le témoignage du fondateur et codirecteur général Gábor Kasza. Des textes et des images de décapsuleur Sekhina dans différentes résolutions sont accessibles ici : www.sekhina.com/downloads.

Vous pouvez visionner une courte vidéo du produit à l'adresse suivante :

<https://youtu.be/GNR2SwdMhXQ>

Conception : Gábor Kasza, László Folkmann, Róbert Ilcsik

Design de produit: Gábor Kasza – Sekhina design

Photo Credit: Fülöp Schmal

Brevet en cours. Tous droits réservés 2023

Pour plus d'information veuillez contacter:

Mme Kata Murányi,

Chargée de ventes et de communication

kata@sekhina.com

www.sekhina.com

<https://www.instagram.com/sekhina/>

www.sekhina.com

www.instagram.com/sekhina/

www.facebook.com/sekhina.concrete.objects

www.youtube.com/@designsekhinaw

www.tiktok.com/@sekhinaworld

www.pinterest.com/sekhina_concrete_objects/