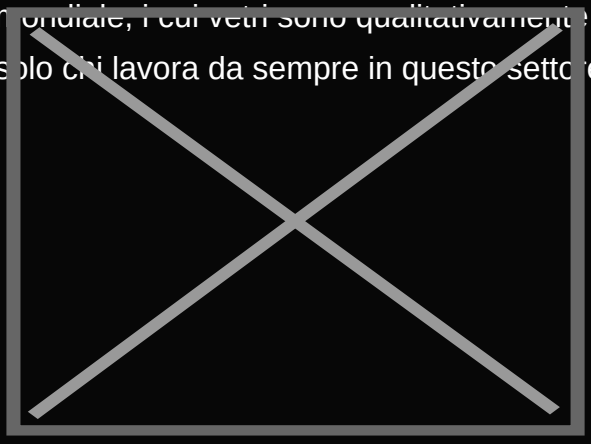
Gli attrezzi del mestiere: Quality glasses

img4058-aa73bbdd

L’arte vitivinicola non passa solo attraverso le vigne e le botti ma anche per i bicchieri dai quali si degustano i vini. Per questo oggi vi presentiamo due aziende vetrarie leader nel mondo: Luigi Bormioli e Lehmann. La Luigi Bormioli è una delle aziende vetrarie più conosciute sia a livello italiano che mondiale, i cui vetri sono qualitativamente comprovati da uno studio approfondito della materia che solo chi lavora da sempre in questo settore può garantire. Vediamo insieme i diversi tipi di



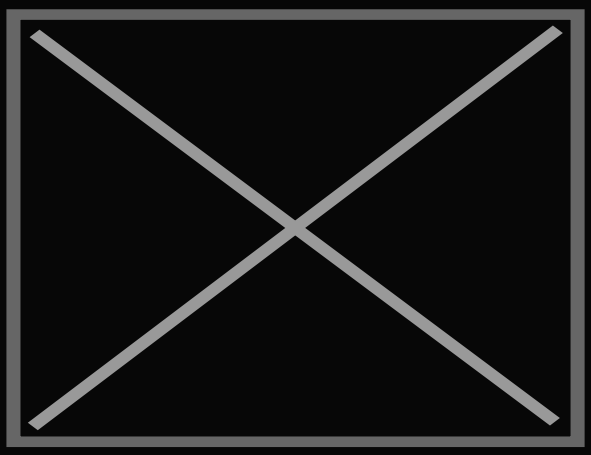
vetro con cui sono realizzati i bicchieri.

SON.HYX

Si tratta di un vetro superiore High-Tech e Ultra Clear, ovvero perfettamente trasparente ed eccezionalmente brillante, qualità che vengono garantite per oltre 4.000 lavaggi industriali. Parliamo di un vetro altamente sonoro ed eco-friendly. A tutti questi pregi si uniscono però una robustezza e una resistenza alla rottura davvero singolari.

SPARKX

È la nuova generazione del vetro. Ultra Clear, perfettamente trasparente ed ecofriendly proprio come il SON.hyx e altrettanto robusto, tanto da essere garantito per 2.000 lavaggi industriali. I vetri Ultra Clear sono conformi a ISO/PAS IWA 8:2009: tale conformità ne certifica la perfetta trasparenza e garantisce l’apprezzamento del colore naturale del vino. Oltre a questi tipi di vetri, la Luigi Bormioli qualifica i suoi prodotti con un tipo speciale di trattamento che andremo ora a spiegare.

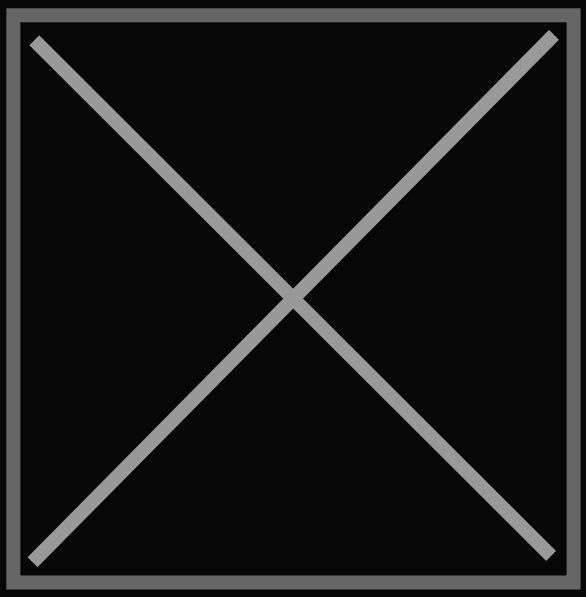


TITANIUM REINFORCED®

Si tratta di un trattamento permanente antiabrasione sullo stelo dei calici. Questo processo, originale e brevettato (nr. EP20100153150), conferisce al vetro un indurimento superficiale migliorandone ulteriormente la resistenza alle abrasioni, responsabili della fragilità degli steli durante l'utilizzo. La resistenza alle rotture aumenta del 140% permanentemente. Si tratta della migliore tecnologia presente sul mercato, che garantisce la robustezza dello stelo anche dopo molteplici lavaggi industriali. La Lehmann è invece un'azienda francese che collabora con uno dei migliori sommelier al mondo, Gerard Basset, per creare bicchieri ideali per apprezzare al massimo i grandi vini di tutto il mondo. Perché scegliere questi bicchieri? Vediamolo insieme.

SEMPLICI E IMMORTALI GARANZIE DI QUALITÀ

In primis, per la competenza enologica, ovvero la creazione di collezioni che riflettano l'espressione di grandi professionisti. A seguire, l'innovazione, soprattutto nell'ideazione di forme che influenzino in positivo il modo di degustare il vino, ma anche l'estetica, ovvero le curve leggere, sottili ed eleganti. La praticità, mai trascurata, di vetri pensati per l'uso quotidiano e la relazionalità, ovvero l'incontro delle esigenze dei singoli produttori per esaltare al massimo le qualità dei loro vini col bicchiere migliore. Condivisione, piacere, emozioni, ecco quali sono gli ideali di Lehmann.



IL VETRO SOFFIATO

Soffiare i bicchieri è un’arte che ci porta indietro di 2.000 anni e rimanda ad alti livelli di rigore, pazienza e conoscenza. Lavorando in associazione con i Maestri Soffiatori, la Lehmann Glass ha disegnato originali e moderne collezioni realizzate in accordo coi metodi tradizionali. I loro bicchieri in vetro soffiato sono della qualità più alta e permettono di creare sempre nuove forme.

LA MACCHINA PER IL SOFFIAGGIO

Come tutti sappiamo, non è più possibile produrre cristallo puro al 100% in quanto per farlo era necessario aggiungere piombo nella lavorazione. La Lehmann Glass ha studiato così la tecnologia HP, dalla quale si ottiene un vetro cristallino ad alta performance senza piombo. Il vetro di cui stiamo parlando è estremamente brillante e limpido, ultra resistente agli impatti, con una risonanza imbattibile e incredibilmente robusto. E ancora elegante, pratico e perfetto per estrarre tutti i caratteri enologici durante l’assaggio.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com info@rgmania.com