Richard Juhlin e Italesse creano Optimum, calice ideale per Champagne

evid4-9f6cc5a7

Italesse chiude il 2014 con un evento centrale nella storia aziendale, forse uno dei più importanti e ambiziosi mai realizzati: la presentazione del calice perfetto per la degustazione dello Champagne. Una sfida tecnica, formale e progettuale affrontata da Italesse con uno straordinario lavoro sinergico tra Richard Juhlin, il “naso” per eccellenza dello Champagne, il trio di designer e architetti Claesson Koivisto Rune, titolari di uno dei più blasonati studi di design al mondo vincitori, tra gli altri, del Red Dot Design Award (Best of the Best 2013) e il Designer of the Year 2013-2014 (Elle Decor), e naturalmente Italesse, azienda con oltre vent’anni di esperienza al fianco di alcune delle più prestigiose Maison dello Champagne, capace di un know-how tecnico di altissimo livello. Un concentrato di expertise che ha dato vita ad Optimum, un calice studiato nel più piccolo dettaglio tecnico e formale per trasformare l’esperienza della degustazione in un’esperienza sensoriale davvero memorabile.

intSeguendo le ferree indicazioni di Richard Juhlin, abilissimo nel catalogare gusti, profumi e sfumature dello Champagne con una sensibilità olfattiva fuori dal comune, Claesson Koivisto Rune sono riusciti nel difficile compito di “tradurre” i suggerimenti tecnici in un calice ideale, frutto di proporzioni perfette e linee essenziali. proporzionalmente pensata rispetto all’angolazione della coppa - la profondità della piqûre e del punto perlage, l’eccelsa qualità e leggerezza del vetro perfettamente distribuito indirizzano gli aromi e le fragranze dello Champagne al naso con la giusta intensità offrendo una degustazione senza pari. Richard Juhlin ha inoltre ottimizzato il livello di prodotto da servire per ottenere il massimo beneficio sensoriale.

Questa linea - chiamata Richard Juhlin Line - è disponibile su una versione speciale del calice. Alla prova degustativa, Richard Juhlin è rimasto incantato della sua creatura. Il calice Optimum, infatti, regala l’esperienza di una degustazione a regola d’arte, «lo Champagne si apre in modo ottimale, posso sentirne tutta la complessità e la delicatezza» ha affermato Juhlin. L’Optimum, insomma. Infine il design unico, rintracciabile nella curva rientrante alla base della coppa, fanno di Optimum un’icona

per gli amanti dello Champagne, oltre le mode, oltre i gusti, abbinabile a qualsiasi altra linea di calici e bicchieri, da vino o da acqua per tavole, eleganti e minimali, formali e contemporanee. Ideale anche per la mescita, da cogliere con un gesto semplice, elegante, armonioso. Il beneficio nella degustazione si sente ed è alla portata di tutti, anche di chi si avvicina al mondo dello Champagne per la prima volta.