

LA DEGUSTAZIONE
WINE GLASSES

zafferano



DESIGN

federicodemarco

ESPERIENZE

Design Federico de Majo 2002

Fatto a mano in vetro sonoro superiore senza piombo
Hand made in lead - free crystal glass



"Parlare dell'ideazione e della lavorazione di questi bicchieri è forse per me il piacere più grande. Ho cercato un'idea che non ripetesse la consuetudine solo formalmente piacevole di tanti calici già esistenti. Mi venne così, seduto alla scrivania di una stanza del Morgan's, che sta sulla Madison. Fuori pioveva, una miriade di cerchi concentrici vibrava nello specchio delle pozzanghere: un pensiero concreto, immediato, realizzato".

ESPERIENZE

"To talk about the conception and rafting of these glasses – Esperienze – gives me great pleasure. I looked for an idea that did not follow the behavior of being merely pleasant to the eye, which is the case with so many existing wine glasses. The idea came to me while I was sitting at the table in a charming room at Morgan's, Madison Avenue. It was raining outside, a myriad of concentric rings vibrated in the mirrors created by the puddles; a concrete, immediate, fulfilled idea".



federicodemajo

ESPERIENZE

Design Federico de Majo 2002



Sono esperienze uniche quelle che si assaporano grazie a questi calici dalla estesa superficie di contatto e dalla particolare ondulazione alla base del bevante.

L'ampiezza della superficie, aumentata dalle ondulazioni, favorisce la centrifugazione, l'ossigenazione, ed il percorso evolutivo del vino, che dall'ambiente ridotto della bottiglia, in cui è rimasto a lungo, si porta verso una condizione di perfetta bevibilità. Queste stesse ondulazioni consentono di osservare le tonalità e i riflessi del vino senza dover inclinare il calice.

La collezione Esperienze, il cui brevetto è depositato, è disegnata da Federico de Majo, realizzata in vetro sonoro superiore e disponibile in due versioni: soffiata a bocca e con esecuzione meccanica. Per le specifiche tecniche, oltre che estetiche, i calici Esperienze sono un apprezzato strumento per la degustazione, frequentemente selezionati per valorizzare le eccellenze della produzione enologica internazionale e per accompagnare prestigiose manifestazioni enogastronomiche, tra le quali Vinitaly, di cui Zafferano è stato a lungo sponsor tecnico e fornitore ufficiale.

ESPERIENZE

It is a unique set of experiences that the taster enjoys when drinking from these glasses, with their generous surface area and rippled bowl. The surface area in contact with wine is increased by the ripples, allowing the taster to swirl, oxygenate and develop the wine to best advantage once freed from the restrictions imposed by the bottle, bringing it to a condition ideal for drinking. And these same ripples show up the hues and reflections in the liquid without having to tilt the glass. The Esperienze collection (patent pending) is designed by Federico de Majo and crafted in crystal glass and available in two version: mouth blow and machine-made.

Esperienze winetasting glasses are an appropriate tasting stemware appreciated by wine professionals and connoisseurs. Designed to enhance the finest distinctive characteristics of each wine they are recommended for, and secondly, to combine excellent technical features and functional qualities of design, the Esperienze collection has been selected by the leading international wine-tasting events, such as Vinitaly, for which Zafferano was the technical sponsor and official supplier for long.

ESPERIENZE

Design Federico de Majo 2002

Lavorazione meccanica, vetro sonoro superiore senza piombo
Machine made in lead - free crystal glass



NE03800

Flûte
cl 38 - h 245 - Ø 76
packaging 2



NE06000

Amarone Pinot nero /
Pinot noir
cl 60 - h 220 - Ø 100
packaging 2



NE04500

Sauvignon Blanc
Riesling
cl 45 - h 210 - Ø 89
packaging 2



NE08000

Rossi importanti /
Important aged red wines
cl 80 - h 242 - Ø 112
packaging 2



EST4500

Tumbler acqua e vini bianchi /
Water and white wines tumbler
cl 45 - h 110 - Ø 89
packaging 2



ESPERIENZE

Design Federico de Majo 2002

Fatto a mano in vetro sonoro superiore senza piombo
Hand made in lead - free crystal glass



ES11500

Bianchi aromatici e fruttati /
Aromatic and fruity white wines
cl 115 - h 280 - Ø 110
packaging 6



ES11300

Rossi importanti /
Important aged red wines
cl 113 - h 260 - Ø 120
packaging 6



ES03500

Distillati /
Cordials
cl 35 - h 210 - Ø 100
packaging 6



ESD15000

Decanter
cl 150 - h 250 - Ø 236
packaging 1



VEM

Lavorazione meccanica, vetro sonoro superiore senza piombo
Machine made in lead - free crystal glass

La linea è contraddistinta da una sinuosità di forma e tecnica degustativa che esalta gli aspetti sensoriali: partendo dalle taglie più piccole adatte alle bollincine con profumi primari, passando a generose flûte per esaltare la potenza degli champagne e dei metodi classici millesimati ed invecchiati, le due ultime misure accolgono rossi importanti invecchiati e ne amplificano i profumi con la loro capacità e l'ampia superficie di contatto.



VEM

This line features a technical sinuosity in shape that further refines the sensorial aspects: starting from the smaller sizes that are suitable for sparkling wines with primary aromas, and moving on to the capaciousness of the flûte glasses which enhances the vigor of the champagnes, of the classic methods of the vintage and aged wines. Finally, the last two sizes are designed for the more important aged red wines, amplifying the aromas by means of their capacity and ample surface area

VEM

Lavorazione meccanica, vetro sonoro superiore senza piombo
Machine made in lead - free crystal glass



VEM3200

Spumanti e bianchi /
Sparkling and white wines
cl 32 - h 246 - Ø 76
packaging 6



VEM5600

Champagne millesimati /
Champagnes millésimé
cl 56 - h 267 - Ø 93
packaging 6



VEM4300

Spumanti e bianchi /
Sparkling and white wines
cl 43 - h 256 - Ø 84
packaging 6



VEM4300B

Spumanti e bianchi /
Sparkling and white wines
cl 43 - h 230 - Ø 84
packaging 6



VEM7000

Champagne millesimati /
Champagnes millésimé
cl 70 - h 278 - Ø 101
packaging 6



VEM8600

Rossi importanti capaci di
evolversi / Important aged
red wines
cl 86 - h 256 - Ø 122
packaging 6



VEM6000

Bianchi e rossi maturati nel
rovere / White and red wines
aged in oak casks
cl 60 - h 235 - Ø 106
packaging 6



VEM1200

Bottiglia /
Bottle
cl 120 - h 239 - Ø 132
packaging 1



"vetro sempre vero"

