

# Linha Premium Crystal Glass: perfeição e funcionalidade

Resistência, brilho e transparência fazem da linha para degustação de vinhos, da Bormioli Rocco, o novo objeto de desejo dos enófilos

Fotos: Divulgação



A ideia de desenvolver uma linha de taças apropriadas para degustação profissional de bebidas surgiu de uma parceria entre a Bormioli Rocco e o sommelier Giuseppe Vaccarini, título de Melhor Sommelier do Mundo em 1978 e

presidente da Associação Italiana de Sommeliers (AIS) de 1999 a 2002. O objetivo era projetar taças com formas e dimensões que extraíssem a essência de cada bebida, valorizando o buquê e o aroma, para que especialistas pudessem

avaliá-las com propriedade. Foi necessário definir todos os tamanhos e formatos relacionando-os às características de cada família de bebida. Primordial para a criação assertiva das taças foi a colaboração da AIS, que há mais de 40 anos se preocupa em divulgar, promover e valorizar os vinhos, assegurando a formação contínua de sommeliers e difundindo a cultura do “bem-beber”.

A AIS participou do projeto da linha Premium, analisando as necessidades fundamentais da degustação profissional, definindo a forma mais apropriada de cada taça, considerando as características sensoriais dos vinhos, licores e destilados e sugerindo a melhor associação vinho/taça. Dessa forma, o design e as dimensões de cada peça seguem as recomendações dos maiores sommeliers e são perfeitos para liberar e ressaltar o máximo de prazer na degustação, permitindo a revelação de uma harmonia única.

## Projeto da taça BARBARESCO

O objetivo do projeto era buscar uma sensação em três dimensões, que possibilitasse aos vinhos mais exigentes expressar seus buquês com plenitude. O nome deste modelo faz referência ao vinho mais nobre da região de Barbaresco, comunidade italiana da região de Piemonte, província de Cuneo. Indicado para vinhos tintos de grande classe com teor alcoólico acima de 12,5°, acidez e taninos moderados, como o Bourgogne. ►



1. A borda fina, ligeiramente aberta, tem função de levar o vinho até determinadas papilas gustativas mais sensíveis ao açúcar, equilibrando a acidez da bebida
2. A forma arredondada e a transparência do Crystal Glass são necessárias para o preciso exame visual. A grande capacidade da taça, 735 ml, permite o pleno e eficiente desenvolvimento do buquê, com a captura de todas as nuances aromáticas
3. A longa haste, projetada com técnica de pé estirado em peça única, tem altura suficiente para que o calor das mãos não altere a temperatura da bebida, nem deixe marcas no bojo da taça, que atrapalhariam a avaliação visual.
4. A base tem diâmetro de 85 mm, o que facilita o movimento circular e garante segurança e sustentação à peça

O lançamento da linha Premium Crystal Glass da Bormioli Rocco foi em 2001. Mas, para que isso acontecesse, foi preciso que o bureau de desenvolvimento de projetos da fábrica italiana passasse por um criterioso processo de criação. O designer Ugo Gonzaga, da própria empresa, direcionou seus estudos no sentido de atribuir às taças diferenciais importantes em seu design: todos os cálices são fabricados com técnica do pé estirado e corpo soprado. Sem emenda, cada peça proporciona, além de harmonia e elegância, segurança, precisão e resistência. A base foi projetada para garantir estabilidade, uma vez que a linha Premium tem capacidade e altura expressivas.

A opção pelo Crystal Glass (sem chumbo) como matéria-prima deve-se à sua composição química. Seus elementos determinam seu nível de qualidade – a presença do óxido de bário, combinado com o óxido de potássio asseguram absoluta pureza, brilho e sonoridade, conferindo às taças transparência, resistência e luminosidade. A ausência de chumbo permite a criação de um vidro perfeitamente reciclável, favorecendo

o meio ambiente e o consumidor final. O acabamento de borda em corte a frio foi minuciosamente estudado para proporcionar uma sutil e agradável sensação aos lábios no momento da degustação. O brilho de cada taça é excepcional devido a um equilíbrio perfeito

entre a densidade e o índice de refração do vidro. A transparência ressalta a cor da bebida, e a forma permite liberar os aromas, personalizando o estilo, o design “made in Italy”, o amor ao detalhe, a paixão pela estética e uma impecável fabricação.

## CRYSTAL GLASS BORMIOLI ROCCO

<b>Características</b>	Material extremamente puro, duro e incolor, que contém percentuais de óxidos de bário e potássio e não contém chumbo
<b>Diferenciais</b>	Elevada transparência, superfície brilhante, refração e acabamento fino da borda
<b>Processo de fabricação</b>	Fabricação totalmente automatizada, desde a mistura das matérias-primas até a embalagem do produto acabado, seguindo rigoroso critério de controle de qualidade ao longo da linha de produção
<b>Particularidades do produto final</b>	Fino acabamento Transparência, sonoridade e brilho Ideal para degustação de vinhos Leve, sem ser frágil, podendo ser lavado em máquina
<b>Aceita diversos tipos de acabamento</b>	Serigrafias, impressão direta ou decalcografia, bordas douradas, entre outros projetos

Linha Premium Crystal Glass: um convite à degustação



### Degustação: questão de cultura e sensibilidade

Premium é a mais completa linha de taças para a degustação profissional. Ela traduz o encontro entre qualidade vidreira e competência, além de trazer opções de degustação para todo tipo de vinho, destilados, licores, águas, serviço de decanter, garrafas de servir, balde de gelo e acessórios que valorizam a tradição da enogastronomia italiana.

Criada por e para aqueles que amam os bons vinhos, a coleção alia a experiência profissional de alto nível, a qualidade e a tecnologia da fábrica e a competência da Associação Italiana de Sommeliers. Nessa deliciosa apreciação, os cinco sentidos humanos – visão, olfato, paladar, tato e audição – são envolvidos:

Primeiro, o vinho é degustado com os olhos, o nariz e o paladar:

#### Exame VISUAL

Analisando limpidez, diferentes tonalidades cromáticas, consistência e viscosidade, para estimar o grau de estabilização e envelhecimento.

#### Exame OLFATIVO

Essencial para definir a qualidade – intensidade, fineza, riqueza e equilíbrio do buquê.

#### Exame GUSTATIVO

Determina o grau de suavidade, maturidade e harmonia, apreciando a alquimia perfeita dos opostos sensoriais – doce e amargo, sabor, acidez e consistência dos açúcares –, avaliando seu calor e seu teor alcoólico.

Completando a experiência, vêm os outros dois sentidos:

EXEMPLOS E CARACTERÍSTICAS DA LINHA PREMIUM CRYSTAL GLASS			
	PREMIUM 1 BARBARESCO	Capacidade: 735 ml Alura: 230 mm	Indicado para vinhos com acentuado bouquet
	PREMIUM 2 SAUVIGNON BLANC	Capacidade: 330 ml Alura: 225 mm	Indicado para vinhos tintos, encorpados e vinhos brancos
	PREMIUM 3 CHAMPAGNE	Capacidade: 250 ml Alura: 245 mm	Indicado para champagne e espumantes clássicos
	PREMIUM 4 NEBBIOLO	Capacidade: 650 ml Alura: 275 mm	Indicado para vinhos tintos envelhecidos e encorpados
	PREMIUM 6 CHARDONNAY	Capacidade: 590 ml Alura: 230 mm	Indicado para vinhos brancos e amadurecidos
	PREMIUM 9 GRAN DEGUSTAZIONE	Capacidade: 270 ml Alura: 192 mm	Indicado para qualquer tipo de vinho, inclusive espumantes e licores
	PREMIUM F COGNAC	Capacidade: 645 ml Alura: 162 mm	Indicado para cognac e bebidas pesadas
	PREMIUM XL	Capacidade: 830 ml Alura: 255 mm	Indicado para vinhos complexos e sofisticados, com bouquet que agrada o paladar

Cada modelo de taça foi estudado e projetado para atender às normas e aos critérios internacionais de degustação

É necessário TOCAR, tomar a taça em mãos e acariciá-la, sentir seu peso.

E, por último, OUVIR o som “tim, tim”, celebrando momentos inesquecíveis.

#### Dicas para uma boa degustação de vinhos

A taça deve ser completada somente a 1/3 de sua capacidade, exceto para vinhos efervescentes,

que podem ocupar até 2/3. O vinho deve estar, de preferência, à temperatura indicada abaixo.

- Vinhos efervescentes: 7 a 9°C
- Vinhos brancos maduros e complexos: 8 a 10°C
- Vinhos rosé e vinhos jovens: 10 a 12°C
- Vinhos tintos jovens e com pouco tanino: 9 a 10°C
- Vinhos tintos estruturados: 15 a 17°C
- Vinhos tintos envelhecidos e tânicos: 16 a 18°C

Para os grandes vinhos envelhecidos, é possível alcançar ou superar a temperatura de 18°C.

#### A história da Bormioli Rocco se funde com a evolução do vidro

O primeiro registro de trabalho em vidro da empresa italiana data de 1825. De lá para cá, o desencadeamento de diversos avanços tecnológicos e constantes investimentos transformaram a Bormioli Rocco num dos maiores grupos multinacionais da Itália. O Grupo Bormioli Rocco & Figlio S.p.A. é composto pelas divisões Bormioli Rocco Casa e Bormioli Rocco Professional, atuando também nos segmentos de perfumaria, cosmética, farmacêutico, alimentar e plástico.

Com seus produtos de vidro – de taças a potes para conservar alimentos –, a Bormioli Rocco não é apenas um dos maiores produtores vidreiros italianos do setor. É um dos parceiros mais ativos e presentes na colaboração a instituições que trabalham para valorizar a peculiar e genuína enogastronomia italiana, o meio ambiente e a diversidade. Sua meta é posicionar a marca como a solução completa para o segmento profissional, reunindo o design italiano com as características de alta qualidade do produto, buscando aumentar sua participação no mercado. ■