

*Vinea*<sup>TM</sup>

Taste the Difference

[mywineglass.com](http://mywineglass.com)



The Italian Lifestyle

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*  
\*\*\*\*\*  
ITALY





A collection of machine-blown stemware which is elegant, sophisticated, highly transparent and sparkling. The lightweight stemglasses have features typical of mouth-blown although sturdier and precise (faithful to specifications); manufactured in High-Tech Lead Free Crystal Glass SON.hyx®.

VINEA™ collection is characterized by a captivating unique design as it combines classic shapes with more contemporary and functional ones.

This collection is dedicated to the most important native (autochthonous) Italian vine varieties.

The stemglasses have been designed through the use of correlated research and trials and subsequently tested by Centro Studi Assaggiatori using the Advanced Big Sensory Test® and the Analogic-Affective Big Sensory Test® to mark them out.

VINEA™ stemglasses best highlight the sensorial perceptions of each vine variety emphasizing their organoleptic qualities.

The shapes of all items in the VINEA™ collection differ from all the other stemglasses present on the market as the wine contained releases an “explosion” of all the characteristic flavours of the territory of origin while at the same time lessening the alcoholic elements in the aroma.

By doing so, connoisseurs and novices alike will find the taste and aroma enjoyable:

**Taste the Difference.**

The shapes and dimensions of the stemglasses are such as to:

- Lessen the perception of the alcoholic elements enhancing only the true aromas of the specific vine varieties.
- Balance the gustatory perceptions and aromatic elements; excellent mouthfeel.
- Make the aromatic perception intense and balanced.
- Allow the wine to have a slow and intense aeration without modifying the typical aromas.

Recent studies and research on VINEA™ stemglasses have once again confirmed that the wine changes its taste and aromas depending on the shape and dimension of the glass used.

Due to the unique design of the bowl, the aromas' diffusion has a “Ring effect”; the alcoholic elements concentrate outwards while the wine specific aromas will develop in central part of the bowl.

Such phenomena identified in VINEA™ stemglasses enhances both the wine's aromas and flavours without any interference with gaseous ethanol. Gaseous ethanol condenses partly on the walls of the bowl and partly vanishes towards the rim without affecting the olfactory evaluation.



Serie di calici soffiati a macchina, in vetro Sonoro Superiore SON.hyx® senza Piombo, eleganti, fini, brillanti e leggeri: caratteristiche tipiche del vetro soffiato a bocca, ma più durevoli e precisi.

La linea VINEA™ è caratterizzata da un design affascinante coniugando le forme classiche con quelle moderne e funzionali.

Questa collezione è dedicata ai vitigni autoctoni più importanti del territorio Italiano.

I calici sono stati studiati attraverso ricerche correlate da diversi tentativi e quindi testati con il Big Sensory Test® Avanzato e il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo del Centro Studi Assaggiatori per caratterizzarli.

I calici VINEA™ esprimono in modo ottimale le caratteristiche sensoriali di ogni singolo vitigno esaltandone le qualità organoleptiche.

Le forme della collezione VINEA™ fanno la differenza rispetto a tutti gli altri calici sul mercato: il vino contenuto in questi calici provoca una “esplosione” di bontà del territorio di provenienza attenuando il contenuto alcolico nell'aroma.

Rende quindi piacevole il vino allo stesso modo sia ai conoscitori esperti che ai principianti:

**Taste the Difference.**

Le forme e dimensioni dei calici sono tali da:

- Attenuare la percezione del contenuto alcolico amplificando gli aromi propri del vitigno.
- Equilibrare le sensazioni gustative e tattili del vino con ottimo “mouthfeel”.
- Rendere la percezione aromatica intensa ed equilibrata.
- Conferire al vino una aerazione lenta e profonda senza modificare gli aromi propri.

Infatti, i nostri recenti studi e ricerche sui calici VINEA™ hanno ancora una volta confermato che il vino modifica il proprio sapore ed aroma in base alla forma e dimensione del calice con cui si beve.

In particolare, nella coppa dei calici, la diffusione degli aromi avviene ad “Anello”, vale a dire che l'alcool si concentra verso l'esterno mentre all'interno (parte centrale della coppa) si diffondono maggiormente gli aromi propri del vino.

Questo fenomeno riscontrato nei calici VINEA™ esalta il sapore del vino e i relativi aromi senza alcuna interferenza con l'etanolo gassoso. L'etanolo gassoso condensa in parte sulle pareti della coppa ed in parte fuoriesce verso il bordo del calice senza influenzare l'esame olfattivo.

# ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

## Look to our past to see the Future

VINEA is made with innovative material SON.hyx®  
 La linea Vinea è realizzata con materiale innovativo SON.hyx®



- High-Tech blown crystal glass
- Ultra Clear, totally transparent and sparkling
- Strong: High resistance to breakage
- No alteration in transparency and brilliance over 4000 industrial washing cycles
- Sound amplifier
- Eco-Friendly, Lead and heavy metals free
- Vetro soffiato Sonoro Superiore High-Tech
- Ultra Clear perfettamente trasparente e eccezionalmente brillante
- Robusto: Alta resistenza alla rottura
- Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4000 lavaggi industriali
- Altamente sonoro
- Eco-Friendly, senza Piombo nè altri metalli pesanti

All VINEA stems are Titanium Reinforced® permanently.  
 Gli steli dei calici VINEA sono trattati al Titanio® in modo permanente.

**TITANIUM Reinforced®**

Permanent anti-abrasion treatment on the glass' stems.  
 This process, original and patented (nr. EP20100153150), hardens the glass surface improving its resistance to abrasions, which are responsible for the fragility of the stems during daily usage. It increases the stems' resistance to breakages by 140% permanently.

This coating process is the best in the market as it guarantees the stems' resistance to breakages even after multiple industrial washing cycles.

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.

La migliore tecnologia presente sul mercato, garantisce la robustezza dello stelo anche dopo molteplici lavaggi industriali.

For more details visit our website [www.bormioliluigi.com](http://www.bormioliluigi.com), "25 Year Guarantee".

Per informazioni consultare il nostro [www.bormioliluigi.com](http://www.bormioliluigi.com), "25 Anni di Garanzia".

Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.

Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano.

Istituto Eccellenze Italiane Certificate is an association of companies whose aim is to identify, codify and sensorially certify the excellence of Made in Italy.

L'Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propone di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio.



## Taste the Difference

Only true wine aromas  
 Solo aromi propri del vino

**FINE RIM**  
 Laser-cut and reinforced for longer service life

**BORDO SOTTILE**  
 Tagliato al laser e rinforzato per garantire lunga durata di servizio

**BOWL ACCURATELY SHAPED**  
 Resilient for better mechanical strength

**COPPA MODELLATA ACCURATAMENTE**  
 Resiliente per una migliore resistenza meccanica

**PULLED STEM TITANIUM REINFORCED®**  
 • No mould seams  
 • Resistant to breakage: Shock & Torque  
 • Increased service life

**GAMBO STIRATO RINFORZATO AL TITANIO®**  
 • Senza segni di congiunzione stampo  
 • Resistente alle rotture: Impatto e Torsione  
 • Aumenta la durata di servizio

**JOINT**  
 Perfect, elegant and reinforced

**GIUNZIONE**  
 Perfetta, elegante e rinforzata

The chimney balances the wine aromas, directs the wine to the centre of the tongue and it lessens the wine acidity.

Il camino riequilibra gli aromi, indirizza il vino al centro della lingua e diminuisce l'acidità

Alcohol vapours condense on the wall without interfering with wine aromas → "Ring effect"

I vapori dell'alcool ricondensano sulla parete senza interferire con gli aromi del vino → "effetto Anello"

**EPICURE (indentation)** for the appreciation of the true wine colour

EPICURE per apprezzare il colore reale del vino

**FLAT BASE** anti-breakage geometry

**BASE PIATTA** geometria anti-rottura

The Miracle of Glass Science

# The Range - La Gamma



**C464** | **NEBBIOLO/BAROLO - 80 cl / 27 oz**  
h 24.8 cm - h 9 3/4" - ø 11.3 cm - ø 4 1/2" - I1830/01 BAF6

A stemglass majestic in its dimension and sophisticated design, created to impress. Its balanced weight and its remarkable width when held give the sensation of grand elegance. It is the stemglass for wine lovers, perfect for memorable wine tastings and a revealing choice at the restaurant. It is a colour detector for vintage red wines and an extraordinary enhancer of the finest aromatic aromas.

Calice di dimensioni imponenti e linea sofisticata, creato per stupire. In mano il suo peso equilibrato e la sua ampiezza notevole danno la sensazione di un'eleganza esagerata. Il calice dell'amatore, delle degustazioni storiche in enoteca, una scelta osé al ristorante. Rivelatore con il colore dei rossi importanti d'annata, eccezionale con le note aromatiche pregiate.

**C467** | **SANGIOVESE/BRUNELLO DI MONTALCINO - 70 cl / 23 3/4 oz**  
h 25.5 cm - h 10" - ø 10.1 cm - ø 4" - I1833/01 BAF6

A voluminous stemglass for prestigious reds, loved by connoisseurs, aesthetically stunning and with an innovative design. Solid in the hand yet comfortable, it has the perfect balance between the breadth of its rim and foot. A stemglass suitable for the tasting of notable wines at wine bars and at restaurants. In vintage reds the purity of the garnet colour bursts forth and the aromas originated from long aging are highlighted.

Ampio calice da rosso importante, amato dagli esperti, di forte impatto visivo e di forma originale. In mano è robusto ma comodo e non passa inosservato l'equilibrio tra l'ampiezza del bordo e del piede. Adatto per una degustazione importante in enoteca o al ristorante. Nei rossi d'annata libera la purezza del colore granato e mette in evidenza le note originate dal lungo affinamento.

**C468** | **MONTEPULCIANO/MERLOT - 45 cl / 15 1/4 oz**  
h 23 cm - h 9" - ø 8.7 cm - ø 3 3/8" - I1834/01 BAF6

An elegant and classic stemglass, lightweight, a passe-partout due to its exceptionally well balanced dimensions and design. It is the perfect stemglass for connoisseurs, tastings in wine bars or important occasions. Its shape enhances the complex bouquet of full-bodied and fruity red wines making them more prestigious and bringing out specific aromas such as floral, fresh vegetable and toasty.

Calice classico ed elegante, leggero e passe-partout per dimensioni ed equilibrio delle parti. Perfetto per gli esperti, per degustazioni in enoteca o occasioni importanti. Ai rossi corposi e fruttati conferisce importanza esaltando la complessità del bouquet, facendo emergere note particolari come il floreale, l'erbaceo fresco e il tostato.

**C466** | **MALVASIA/ORVIETO - 35 cl / 11 3/4 oz**  
h 21.5 cm - h 8 1/2" - ø 8.1 cm - ø 3 1/4" - I1832/02 GPR2 - I1832/01 BAF6



A lightweight and pleasant to hold stemglass, suitable to wine connoisseurs due to its elegant yet technical design, versatile for restaurant settings and ideal for wine bars thanks to its manageable size. This stemglass is suitable for young and fresh wines such as aromatic whites. The bowl's shape has an outstanding amplifying effect on highly aromatic wines; floral, honey and vegetable aromas clearly stand out.

Calice leggero e piacevole in mano, tuttavia adatto agli esperti per la forma elegante e tecnica e di uso versatile in ristoranti e bar per le dimensioni maneggevoli. Adatto a vini giovani e freschi come i bianchi aromatici. L'effetto amplificatore è al massimo in un vino altamente aromatico, dove le note floreali, di miele e vegetali sono fatte risaltare nettamente.

**C465** | **PROSECCO - 20 cl / 6 3/4 oz**  
h 23 cm - h 9" - ø 5.9 cm - ø 2 3/8" - I1831/02 GPR2 - I1831/01 BAF6



A Contemporary and elegant flute, with a delicate and classic contour, lightweight and easy to handle, ideal for wine bars. Its tapered and sinuous shape emphasizes the perlage and vibrancy of light sparkling wines, enhancing the fresh and floral aromas. In the Vinea flute the exquisite notes of aromatic herbs of the Prosecco will prevail while sulfur notes, where present, will disappear.

Calice flute moderno ed elegante, dalla linea delicata e classica, leggero, maneggevole e ideale per il wine bar. Sottolinea il perlage e la brillantezza di spumanti leggeri esaltandone gli aromi freschi e floreali grazie alla sua forma sinuosa e affusolata. Con il Prosecco il calice Vinea porta in primo piano i profumi pregiati di erbe aromatiche ed è spietato con i difetti come le note solfuree, dove presenti.

**PM983** | **NERO D'AVOLA - 67 cl / 22 3/4 oz**  
h 12.2 cm - h 4 3/4" - ø 10.2 cm - ø 4" - I1839/01 BAF6



An impressive stemless of great originality and lightweight, suitable for both casual and sophisticated events. An astonishing shape, outside the box yet designed to have a functional use. In mature reds, produced in sunny climate areas, it highlights all hidden olfactory notes enhancing their full aromatic spectrum.

Stemless ampio e leggero di grande originalità, adatto a tutti i contesti informali ma allo stesso tempo sofisticati, per stupire rompendo gli schemi e allo stesso tempo rendere l'uso più pratico. Nei rossi maturi dei climi caldi mette in luce tutte le note olfattive nascoste amplificando tutta la gamma aromatica.

**PM981** | **TREBBIANO - 43 cl / 14 1/2 oz**  
h 10.5 cm - h 4 1/8" - ø 8.8 cm - ø 3 1/2" - I1838/02 GPR2 - I1838/01 BAF6



A contemporary and original stemless with manageable size and in spite of the fineness of the material, when held it confers a sense of strength and sturdiness. Its shape results in ease of washing and drying. This stemless is perfect for still fresh wines; it boosts the colour of achromatic white wines and amplifies the sweet aromas of honey, pale-flesh fruit and pastry.

Stemless originale e moderno, di dimensioni maneggevoli e nonostante la finezza del materiale in mano suggerisce robustezza e resistenza. La sua forma facilita il lavaggio e l'asciugatura. Perfetto per vini fermi freschi: rende più aereo il colore dei bianchi neutri e ne amplifica gli aromi dolci di miele, frutta a pasta bianca e pasticceria.

# **BORMIOLI LUIGI**

---

**GLASSMAKER**

Viale Europa 72/A  
43122 Parma - Italy  
tel. +39.0521.7931  
fax +39.0521.793285  
e-mail: [info.casalingo@bormioliluigi.it](mailto:info.casalingo@bormioliluigi.it)

## **LUIGI BORMIOLI CORPORATION**

5, Walnut Grove Drive, suite 140  
Horsham, Pa 19044 - USA  
ph. +1.215-672.7111  
fax +1.215-672.71156

[www.bormioliluigi.com](http://www.bormioliluigi.com)