



2serve

LINEA UMANA

MAURIZIO DANTE FILIPPI
MIGLIOR SOMMELIER AIS D'ITALIA 2016



LINEA UMANA

ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

- ★ ULTRA LIGHT EXECUTION
- ★ DESIGNED BY PROFESSIONAL SOMMELIER
- ★ BRILLIANCE AND CLARITY
- ★ PROGRESSIVE PRODUCTION TECHNOLOGY - PULLED STEM
- ★ DISHWASHER SAFE

L'AUTORE

Il nostro è un lavoro dove non si produce qualcosa che puoi toccare. Le emozioni non hanno forma, le sensazioni conducono lo stato d'animo, ma a volte non ce ne accorgiamo.

"Trova un lavoro che ami e non lavorerai un solo giorno nella vita!" qualcuno diceva ed io è così che vivo e che ho vissuto la mia vita.

Non faccio il cameriere ed il sommelier per lavoro, non potrebbe essere sopportabile se fosse così. Ho scelto questo stile di vita, ormai da anni, per risposta ad esigenze personali ed alle riflessioni che hanno da sempre accompagnato il mio essere.

Ho vissuto buona parte della mia esistenza senza una dimora fissa, ho girato l'Italia in lungo ed in largo ed ho cercato di farlo permeando il tessuto sociale di ogni singolo luogo, cercando di adattarmi alle abitudini, alle tradizioni ed alla cultura del posto che vivevo. Ho vissuto molto girando per ristoranti, trattorie, alberghi ed altro e non nascondo che mentre a volte ne godevo, il più delle volte ne soffrivo e ciò faceva sorgere la domanda su quanta differenza ci sarebbe stata tra il fare le cose per bene oppure farle in modo assolutamente approssimativo ed irrispettoso come a volte, troppo spesso, ancora accade.

Chi frequenta un ristorante, un bar, un pub, una pizzeria, un qualunque esercizio pubblico non lo fa per soddisfare una esigenza fisica. L'alimentazione non è più una esigenza primaria della popolazione della maggior parte del mondo, ma un momento nel quale ci si stacca dai nostri doveri con un unico obiettivo: STARE BENE!

La mia risposta è cercare di portare a tavola un prodotto rispettoso e considerare l'ospite per ciò che effettivamente è: Il motivo per il quale noi esistiamo!

Alle richieste dei curiosi o altri, mi sento di rispondere che io non lavoro in un ristorante con 6-7 tavoli, ma vivo in sei o sette ristoranti posti nella stessa sala: la Sala della Comitissa a Civita Castellana, nel Lazio. In tutto questo trovo la motivazione del mio fare, gli studi, i concorsi, il mettersi sempre in gioco con l'unico obiettivo di poter essere adeguato nel servizio che presto ai miei ospiti.

Si perché i miei ospiti meritano di essere considerati il centro delle attenzioni, è su di loro che punta il riflettore del nostro palcoscenico e loro non sono soggetti ai quali presentare i nostri piatti, i vini in abbinamento, ma sono persone che pongono nelle nostre mani un momento della propria esistenza e noi abbiamo la possibilità e la responsabilità di curarlo e di creare in loro un ricordo. Se è il sorriso a spuntare sui volti, se quel momento è ricordato da loro come lo è per noi o soltanto in parte rispetto a questo, quello è l'obiettivo più nobile, importante, significativo ed è che ne ricevo la soddisfazione più grande che possa esistere.

Il respiro trattenuto in una sana ansia che nasce e cresce fin dal momento nel quale il nodo della cravatta prende forma, le scarpe si lucidano in attesa degli ospiti, dona quella tensione che non ci permette distrazione alcuna, ma in questo momento è concentrata l'essenza della nostra esistenza.

Ho provato ad ascoltare me stesso, i miei sensi, riconoscerli, scomporli e metterli in combinazione con altri e nel momento nel quale ci sono riuscito mi sono reso conto di

quante cose si perdono nella quotidianità. Ho cominciato a rispettarmi e gradualmente mi sono reso conto che il miglior modo per farlo era ed è attraverso il rispetto verso gli altri.

In questo percorso sono riuscito, grazie anche ad amici e colleghi, a raggiungere risultati importanti, specializzazioni, vincere concorsi, gare e master sui vini fino a poter toccare l'apice, quel risultato che ammiri pensando che siano cose riservate ad altri ed invece mi sono trovato lì, sul gradino più alto di quel podio che ha decretato il "Miglior Sommelier d'Italia" dell'Associazione Italiana Sommelier.

Raggiungere un risultato così importante è stato difficile, ma ancora più difficile è stato prenderne consapevolezza, passare da colui che ascolta tutti e dovunque a chi ha una voce qualificata, colui che parla, racconta, comunica.

Questo è un solo tratto della mia vita, un periodo importante, ma anche ciò che ha segnato gli anni precedenti ha avuto un ruolo davvero significativo nel mio carattere. A volte era difficile raccontare perché si aveva la percezione che non tutti avrebbero potuto capire l'intensità delle sensazioni, forse io stesso incapace a tradurre in parole ed allora, invece di parlarne, provavo a riconoscerli in me trasformando tutto in disegni, tratti di matita sul primo foglio a disposizione per fissare una sensazione, un sentimento, per tradurre in una immagine una emozione provata o un ideale oppure un obiettivo della mia esistenza.

Oggi ho cercato di tradurre in questa serie di "bozze" di bicchieri quello che la mia esperienza mi diceva mancasse e l'ho fatto con una matita su un foglio, non ho disegnato una linea di bicchieri, ma ho tradotto il mio pensiero e la mia speranza!

Questo sono io ed il mio nome è Maurizio Filippi, un uomo di 55 anni che crede ancora alle favole.

Ai miei figli



IL PENSIERO

La natura non ha spigoli!

Se escludiamo le formazioni rocciose, null'altro in natura presenta asperità. La natura ci regala insegnamenti mozzafiato, ma il genere umano ha la presunzione di poter sovrastare e controllare tutto.

La natura si esprime in una forma perfetta. Il creato estende la sua armonia oltre quanto possibile da vedere, sentire, toccare.

In natura tutto si trova in una cornice mobile, fluttuante eppure in perfetto equilibrio.

La forma dei viventi ha trovato espressione nella motivazione per la quale l'individuo, sia esso animale o vegetale, è stato creato.

Il mantenimento della specie è l'unica motivazione della natura all'essere viventi.

Facile accorgersi di quanto il mondo animale sia armonico. Il maschio e la femmina hanno corpi e forme diverse, in molti casi è l'incastro tra essi a creare la perfezione, ma per il raggiungimento dello scopo naturale della procreazione ognuno di essi è concepito con forme e colori che mirano all'attrazione.

Una piccola considerazione su un aspetto del quale approfittiamo: il prodotto finale di un vegetale come la vite, se non condizionato dall'intervento della razionalità e presunzione umana, è la maturazione di un seme che, alimentato dal frutto che lo contiene, ha il compito di cadere a terra e dar vita ad una nuova pianta. L'agricoltura, di per se, è una contaminazione dell'ambiente vegetale anche se rispettosa e biodinamica. Tutto questo permette di smentire l'affermazione errata e di comodo di alcuni illustri tecnici che sostengono che senza l'intervento umano il prodotto finale della vite sarebbe aceto... no, l'intervento c'è già stato con la recisione, il taglio violento dell'inerte grappolo che aspettava di compiere il suo compito più nobile.

Senza proseguire ulteriormente a spiegazioni inutili esiste un luogo, un punto che nel mondo animale può essere individuato come il centro assoluto di ogni magnetismo, la convergenza perfetta dello scopo della vita: il grembo materno.

Sono un essere umano ed è ovvio come il mio pensiero vada al genere al quale appartengo pur senza mancare della considerazione che il resto del mondo animale ha tantissime cose da insegnarci, da donarci come esempio.

L'istinto è uno di questi ed è quanto di più significativo possa esistere nella conduzione della vita di quella parte del mondo animale che qualcuno – condotto da innata presunzione – giudica privo di intelligenza soltanto perché il suono della comunicazione assume tratti a noi incomprensibili.

Similitudini ovvie seppur non considerate nel creato migrante, tra "animali" ed "animali del genere umano" ma l'ispirazione di questo momento è il grembo, residenza di ogni esaltazione di sensi e nascita di essi.

La forma femminile è sinuosa, è un movimento leggiadro, è espressione di eleganza, forza, tenacia e... concretezza. La linea femminile è capace di racchiudere il senso della vita.

La forma femminile non ha spigoli!



LE CONSIDERAZIONI

Due fondamentali dai quali far nascere il pensiero che porta alla realizzazione di questo progetto:

Il primo:

Tante forme di bicchieri, forse troppe, evidenti evoluzioni di qualcosa già pensato decenni fa. Si è giustificato il proliferare di una innumerevole quantità di bicchieri in commercio come strumenti creati per esaltare i vini. Si sono distinti perché considerati adeguati ognuno alla degustazione di una determinata tipologia di una altrettanto determinata zona con il chiaro scopo di dar spazio alla creazione di altri bicchieri ancora.

Da troppo tempo i bicchieri – e soprattutto i calici da vino – sono diventati e di conseguenza considerati dei complementi di arredo, scelti ed acquistati perché “belli” ed allo stesso tempo, come l’umanità, hanno perso il vero senso per il quale sono stati ideati. I ristoratori, di qualunque livello, si trovano a comprare bicchieri in funzione del costo, ma soprattutto della capacità di completare l’aspetto estetico del tavolo e del locale. Si scelgono quindi anche bicchieri di marche diverse, ma soprattutto di tipologie e, ancor più grave di vetri e cristalli talmente differenti da creare disorientamento nell’utilizzo. “Global Warming”!

Che significato può avere questo e che connessione con i calici da vino e con i bicchieri da acqua?

Il significato è nel cambiamento che il riscaldamento globale ha portato alle produzioni in genere, aumentando la latitudine nella quale la vite trova possibilità di vegetare. La produzione mondiale di vino è aumentata, ma soprattutto è cambiato in maniera significativa il prodotto che deriva dal volere umano di trasformare uva in vino.

Il vino ha acquistato peso, struttura e caratteristiche ben diverse negli ultimi decenni e questo cambiamento continuerà senza dare ora la capacità di percepirne la direzione. I cambiamenti climatici portano ad eventi atmosferici mai verificatisi prima ed a volte a conseguenze che sembrano chiedere il conto del deturpamento del pianeta.

Ci sarà comunque e sempre una volontà a sovrintendere tutto e cioè il necessario adeguamento delle produzioni al volere ed al piacere del genere umano ed è questo che ne costituisce mercato.

Il secondo:

è da ricercarsi invece nell’osservazione della mutazione degli atteggiamenti del genere umano, in quella illusione che porta a considerare come la tecnologia abbia profondamente e violentemente cambiato le abitudini di ognuno. Chiunque vive nella presunzione di poter dominare tutti gli aspetti del mondo intero con uno strumento elettronico in mano che è una porta sempre aperta verso l’esterno.

Ma è proprio questo che ha portato gli umani a ritrovarsi nell’incapacità di ascoltare i propri sensi, mettere attenzione su se stessi, tradurre gli stimoli, riconoscerli e farli propri.

A tavola, anche nei più importanti ristoranti, nessuno ha il tempo di concentrarsi su se stesso, ascoltare, guardare, accorgersi di quello che accade intorno, cogliere gli elementi a disposizione per poter vivere a fondo una esperienza.

Ognuno, ben prima di volersi rendere conto dell’esperienza che sta vivendo, deve e

vuole mostrare al mondo dove si trova, cosa sta facendo, come lo sta facendo ed a volte anche con chi lo sta facendo. Ancor prima di vivere la propria emozione deve verificare l'effetto delle sue azioni, quanti like la sua azione ha prodotto, da parte di chi e da dove. Ecco che il piatto portato a tavola non è osservato, annusato, vissuto, ma sottoposto a pose che portano il tempo a scorrere inesorabilmente vanificando temperature ed aromi tanto cercati da chi lo ha realizzato. Il vino o le altre bevande assumono la forma bel definita del contenitore, ma la luce, le trasparenze e le sensazioni d'ambiente non servono per dare una lettura del prodotto, ma a comporre quella immagine da consegnare immediatamente al resto del mondo, a ciò che accade al di fuori della nostra sfera di percezioni.

A parte veri appassionati, sono davvero poche le persone capaci, anche in una condizione ottimale, di ascoltare i propri sensi, respirare il piatto ed il bicchiere, chiudere gli occhi e far vivere un immaginario condotto dai profumi e dal loro colore.

Da questo la ricerca di forme capaci di soddisfare le esigenze del più meticoloso sommelier o appassionato nel servizio di ogni tipologia di vini (e di acqua), ma ridotte ad un numero tale da consentire una perfetta gestione sia nell'acquisto che nelle esigenze di stoccaggio e reintegro. Forme capaci di rivolgersi ai più alti livelli di ristorazione e degustazione, ma anche a quei locali dove attraverso un numero ancora minore di tipologie, voglia garantirsi eleganza ed efficacia nel servizio.

IL PROGETTO

La linea umana è il progetto.

Tratti ispirati dal grembo femminile che raccoglie il senso della vita, le linee della natura per la realizzazione di un disegno che sia la traduzione di ideale, pensiero, considerazione, speranza. Sarà lì che andremo a posizionare l'essenza del nostro momento.

In natura tutto prende origine dal grembo ed anche nel "bere" un vino andremo a posizionare in quella forma i sensi che potrà donarci. Un luogo dolce, tenero e senza costrizioni o ostacoli da dover superare.

Ho ricevuto molte interviste. Quando mi si chiedeva quale fosse il vino da me preferito non sapevo rispondere. Il pensiero vagava immediatamente in troppe direzioni e quindi la domanda mi lasciava interdetto. All'insistenza l'unica risposta che riuscivo a materializzare era: "il vino che preferisco è quello che mi porta dove non sono!"

Facile percepire come il vino possa essere per me uno strumento evocativo di colori, immagini, momenti di vita trascorsa o sperata, magari semplicemente sognata. Forse per questo spesso mi trovo a "raccontare" i sensi di un calice attraverso similitudini dove un profumo si trasforma in colore e dove una degustazione si trasforma in uno scenario terreno. A volte per me il vino è lo strumento nel quale cerco ed a volte trovo l'origine, la natura.

Mai dimenticare che il vero risultato nella degustazione è arrivare a percepire l'intento di colui che quel vino lo ha prodotto e posto in quella bottiglia. Dobbiamo rispettare quel contenitore perché racchiude un concentrato di impegno, fatiche, preoccupazioni, rischi ed anche speranze di colui che quel vino lo ha creato per dimostrare tutto questo, soprattutto a se stesso.

Il liquido che poniamo nei calici assume una forma che è esattamente quella che noi abbiamo scelto di dargli, ma in questo dobbiamo saper considerare lo scopo, la finalità per la quale quel vino ha trovato esistenza.

Il rispetto da porre a noi stessi attraverso il rispetto per gli altri.

Prendono forma due distinti bicchieri da acqua orientati verso la migliore espressività delle due grandi categorie di queste e cioè quelle naturali o ferme e quelle frizzanti, sia da effervescenza naturale che aggiunte di anidride carbonica.

E' stata creata una sola forma "madre" per un calice adatto ad ogni esigenza e da questo sono stati ideati, attraverso il respiro di una idea, calici di forme e dimensioni diverse semplicemente chiudendo gli occhi e cercando di dare forma alle sensazioni che le varie tipologie di vini del mondo ci propongono.

Nasce il tratto di una linea di bicchieri, figli di quel disegno che racchiude tutto ciò che avrei voluto e che, in quanto madre, lascia ai propri figli la possibilità di conquistare il possibile.

La "madre" di questa linea non sarà prodotta, ma i suoi otto figli sapranno dare al mondo del vino quel supporto per il quale sono stati ideati; non si è badato soltanto alle esigenze del sommelier nella ristorazione, ma soprattutto al vino stesso, ai suoi produttori, alle esigenze - a volte perdute - ai sensi per i quali è stato creato e per le capacità di espressione che esso ha.



LINEA UMANA

ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

La "forma" di questa linea non ha soltanto lo scopo di riprodurre il profilo umano, ma punta a quella sinuosità che vuol costringere a respirare il vino, anche alle persone più distratte o concentrate altrove. Il vortice di profumi che può svilupparsi da un vino servito alla giusta temperatura "nel grembo" del calice ha un movimento circolare, sferico, favorito dalla morbidezza degli spazi. La componente aromatica nel vino è molto spesso concentrata nel bicchiere e trova nelle chiusure del lembo superiore, un impedimento alla fuoriuscita. Bisogna impegnarsi per capirne le essenze che calici come quelli già prodotti possono far ben sviluppare, ma questa linea è creata per favorire anche il vino bevuto da una persona distratta da altro.

Molto spesso gli ospiti hanno uno smartphone aperto sul mondo ovvero, comunque, la loro concentrazione è altrove rispetto al prezioso calice o piatto ed alla loro tavola.

Il profilo leggermente svasato, invitante verso la fuoriuscita degli aromi, "costringe" nel momento della bevuta, anche l'utente più distratto ed approssimativo, a respirare quei profumi che il calice - perfettamente liscio nella sua parte interna - invita ad uscire e permette di completare, anche senza che il bevitore lo voglia, la perfetta percezione del vino.

Un occhio puntato anche alle temperature di servizio dei vini perché questi calici sapranno aiutarci a concentrare le attenzioni anche sulle temperature che condizionano enormemente le nostre percezioni.

Spero di trovare in tutti voi gli accoliti per questa crociata che conduco da tempo per la liberazione dei vini rossi dalla "temperatura ambiente" ... una delle più ignobili ed irrispettose giustificazioni che il mondo del servizio dei vini possa trovare alle proprie incapacità o, più semplicemente alla mancanza di voglia di fare bene!

Scelta di completare una linea di "soli" due bicchieri da acqua e sei calici da vino non è maturata dallo studio del "numero perfetto", ma semplicemente sviluppando una ricerca anche sulle esigenze degli operatori del settore, portando al minimo ed accorpare quella perfezione nel servizio che ogni tipologia di vino richiede.

Solo in sei forme potremmo ora racchiudere le esigenze di tutte le tipologie di vini prodotti

al mondo ed anche, non nascondiamo questo, le opportunità che ci portano a dover necessariamente servire vini della stessa tipologia in calici diversi.

Anche nella scelta dei bicchieri non dobbiamo dimenticare o sottovalutare che un ospite seduto a tavola, per quanto coinvolto nel dialogo e nella condivisione con i suoi convenuti, ha tantissimo tempo a disposizione. Non ci accorgiamo di questo perché a noi sembra, dovendo correre da un lato all'altro della sala, che il tempo non sia sufficiente ed accomuniamo in questo i nostri ospiti.

Non è così! L'ospite ha tantissimo tempo per guardarsi in giro, vedere ciò che succede in sala, come è vestito l'ospite del tavolo a fianco, che orologio porta oppure che tipologia o marca di scarpe/borsa la signora indossa.

Nella apparente staticità di una sala ristorante c'è invece un polo in movimento, un centro di attrazione delle attenzioni e questo siamo noi camerieri. Le persone ci osservano, notano se siamo in disordine nell'abito, se un tacco della nostra scarpa è sporco, ma soprattutto paragonano il servizio a loro prestato con quello concesso agli altri tavoli, il tempo che si dedica all'uno o l'altro ospite e - purtroppo - ne fa classifica.

Trovo in questo la motivazione nel trattare tutti gli ospiti con lo stesso riguardo, con lo stesso atteggiamento e uniforme confidenza siano essi alla prima esperienza o clienti abituali se non addirittura amici cari e familiari.

L'ospite ci guarda, confronta e ... giudica!

Il servizio del vino in bicchieri adeguati deve e può essere condizionato anche da questo aspetto e quindi sta all'operatore saper riconoscere quando due vini, magari con caratteristiche portanti molto simili tra loro, che condurrebbero verso l'utilizzo del medesimo bicchiere, debba invece essere servito in bicchiere diverso se nei due tavoli vicini è servito nel primo un vino dal costo contenuto e nell'altro un vino di prezzo decisamente più elevato.

Professionalità, umiltà e sensibilità sono le doti richieste a chi sceglie quali strumenti utilizzare nella gestione del momento che gli ospiti ci affidano.

Ma ora arriviamo a presentare i nostri bicchieri e diamo il via al servizio!





I BICCHIERI

Quante tipologie di acque, tra minerali e no, esistono al mondo? Ci rendiamo conto che nella maggior parte dei casi l'acqua è l'alimento più consumato del pasto e della giornata di ognuno di noi?

Non credo sia giusto continuare a rilegare l'acqua in un ruolo secondario che non merita affatto perché l'acqua non è insapore e non sono insignificanti le sensazioni che questa è capace di trasmettere.

La sorgente ed il suo residuo fisso la rendono unica e diversa, il PH ha un ruolo fondamentale se correlato alla mineralità per rendere questo alimento capace di attivare il metabolismo, la digeribilità degli alimenti e, non da ultimo, rendere questa bevanda benefica per un organismo che ne ha bisogno.

Il tumbler cilindrico ha salvato tutti, poi sono subentrati oggetti di arredo, richiami ad epoche vintage o modernizzazioni stilistiche che hanno perso il vero senso dell'assunzione di acqua.

Sostengo fermamente che un diverso bicchiere può condizionare le sensazioni di un liquido nel quale si respira mentre si beve.



BICCHIERE PER ACQUA NATURALE

La più sensuale e sottile delle sensazioni. Nessun elemento aggiunto ci aiuta a percepirne le caratteristiche. Una acqua naturale deve essere capace di far riconoscere la falda dalla quale proviene, la sua componente minerale e la sua dolcezza o delicata sapidità. Non è vero che ogni acqua può andare bene per ogni fase del pasto o della giornata; ogni tipologia di acqua ha la sua espressività e pertanto va trattata come merita. In questo bicchiere, che potremmo anche lasciare a tavola grazie alla sua significativa eleganza, potremmo servire tutte le tipologie di acqua naturale o ferma o liscia proprio perché la sua forma implica una ispirazione, nel momento della bevuta, che concentra ogni sottile sensazione nelle narici dell'assuntore. E' il bicchiere della carezza, di quel tocco sottile e leggiadro che muove l'aria senza sfiorare la pelle ... è il momento da dedicare a noi stessi.

In questo bicchiere potremmo servire anche una delicatissima acqua effervescente naturale dove la percezione di pungenza dell'anidride carbonica presente, sia davvero quasi impercettibile.



BICCHIERE PER ACQUA NATURALE

7287 3120

	500 ml	17 oz
H	113 mm	4 ½"
D	91 mm	3 ½"



BICCHIERE PER ACQUA FRIZZANTE

Seppur non cambiando in maniera significativa le caratteristiche dell'acqua, le sue percezioni sono esaltate da uno sviluppo di bollicine che, attraversando il liquido ci permettono di trarne delle diverse sensazioni. L'anidride carbonica in un liquido si sviluppa formando delle catenelle che trovano origine dalle impercettibili asperità o ruvidezze del contenitore partendo dal fondo e questo ne esalta le caratteristiche. Le acque effervescenti naturali hanno origine subterranea da sorgenti che forniscono il prezioso liquido in terreni vulcanici. La percezione è quella di una certa sapidità nell'acqua e la grande componente minerale presente dona una certa struttura. Nel caso di acqua frizzante e quindi con aggiunta di anidride carbonica, l'impatto della pungenza è più violento ed immediato e serve a solleticare il palato ed avere un effetto stimolante nell'apparato digerente. E' un mattino luminoso in alta montagna quello che percepiamo dall'uso di questo "toccabile" bicchiere. E' ovvio che le percezioni olfattive arrivano quasi ad essere pungenti se si respira profondamente in un bicchiere di acqua frizzante e quindi è necessario che questa sensazione vada dispersa e non concentrata direttamente nelle narici.



BICCHIERE PER ACQUA FRIZZANTE

7287 3160

430 ml 14 ½ oz
H 113 mm 4 ½ "
D 87 mm 3 ½ "



CALICE I VINI SPUMANTI

Il mondo è cambiato, ne abbiamo parlato in apertura di questo volume e con esso le sue espressioni. L'evoluzione che nel tempo abbiamo avuto nelle produzioni di vini spumanti sono merito di applicazione di tecnica e conoscenza, ma anche da un diverso livello di maturazione e controllo delle uve.

La cosiddetta "flûte", quel tubo che costringeva (e costringe) ad infilare il naso nel bicchiere per catturare totalmente la poca componente olfattiva dei vini e riponeva al centro della lingua, in punta, quel liquido per poterne catturare la poca quantità di sapore e dolcezza, non ha più motivo di esistere. I vini spumanti di oggi, anche nella più semplice della loro espressione, hanno bisogno di volume, hanno sapori, dolcezze e sapidità sufficienti a garantire piacevolezza. Per questo il volume del calice, la superficie di contatto con l'aria e l'invito verso le labbra può e deve essere più ampio, morbido, delicato ed avvolgente. Il momento che accompagna questo calice è l'accendersi delle luci, un grande lampadario di cristallo che improvvisamente illumina la sala ridondante di eleganti ospiti in abito di gala. Un valzer è la musica che accompagna il momento, la luce è calda, la sensazione è fresca!

Questo calice che, come il resto della linea è destinato agli esercizi di elevato livello qualitativo, può essere usato con tutte le tipologie di vini spumanti, siano esse provenienti da importanti Martinotti o Charmat che metodo classico, anche millesimati e riserve.

Non c'è distinzione territoriale perché in questo calice possono essere serviti i vini spumanti italiani, gli champagne, i cava e tutte le altre produzioni del mondo.

Ottima forma per ogni servizio di aperitivo anche con vini spumanti importanti, ma anche utilizzabile per accompagnare l'intero pasto quando si sceglie una buona espressione di vino spumante per l'abbinamento di questo momento.



CALICE I VINI SPUMANTI

7287 3900

500 ml	17 oz
H 247 mm	9 3/4 "
D 92 mm	3 3/4 "



CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI GIOVANI

Il bicchiere per eccellenza, quello che non può mancare in ogni tavola, dove l'espressione del vino è assicurata e ci si può concedere ogni distrazione. Un calice capace di contenere ogni tipologia di vino bianco giovane. La sua forma affusolata, la capacità importante ed il grande volume interno consentono al liquido di esprimere tutta la sua componente aromatica giovane, fatta di freschezza e sensazioni chiare. Facile combinazione con ogni vino secco di una certa aromaticità ed altrettanto importante è la sua applicazione quando le aspettative sono verso lo spazio aperto, sensazioni ampie e fresche con lo sguardo rivolto al cielo. Questo calice deve farci pensare alla primavera, dove i fiori sbocciati emanano tutti i loro delicati profumi, la frutta non è ancora scaldata dal sole e dalle erbe aromatiche spuntano i primi colori. Intanto i boschi hanno ripreso vitalità e le giovani foglie danno piacere agli occhi ed ai sensi tutti.

Questo è ciò che vogliamo da questo calice ed i vini saranno serviti a temperature al di sotto dei 10°C.

Perfetta applicazione per vini bianchi d'annata o con affinamento in acciaio e bottiglia non superiore ai tre anni, ma anche con vini rosati molto giovani che non abbiano subito processo alcuno di ossidazione.



CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI GIOVANI

7287 3300

520 ml 17 ¾ oz
H 246 mm 9 ¾"
D 92 mm 3 ¾"



CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI IMPORTANTI MA ANCHE ROSSI GIOVANI

Questo calice è un Jolly! È il calice che garantisce un buon servizio sia per la componente tecnica che per la successione dei vini a tavola.

È pensato per vini ancora abbastanza giovani che abbiano subito affinamento in acciaio, bottiglia o legno, ma la loro origine non è remota. Servirei agevolmente in questo calice un vino bianco di buona struttura che abbia trascorso fino a 6-8 anni di affinamento. Lo stesso calice può essere usato nei casi abbastanza rari nei quali si sceglie di servire un vino rosato un pochino più evoluto, leggermente ossidato, con fermentazione malolattica svolta o con un percettibile residuo zuccherino. Non manca per questo calice la possibilità di essere utilizzato per vini rossi d'annata nei quali il carattere degli stessi sia fondato su importante percezione di acidità, fruttato fresco e mai affinati in legno. Sarà piacevolissima la sensazione olfattiva percepita in questo grande volume.

È la sera che sta arrivando, le luci degli eleganti locali cominciano a prendere il sopravvento sul tramonto ormai avanzato. E' in una area chiusa il porto turistico dove sono ormeggiati silenziosi e dondolanti yacht dai quali emerge una leggera percezione di vita che lascia immaginare situazioni fantasiose. Il calice è a sancire quella riflessione e viene portato alle labbra con lo sguardo oltre il mare di fronte.

I vini bianchi e rosati da servire in questo calice saranno di temperature comprese tra gli 8 ed i 12°C e per i rossi giovani la temperatura non deve superare i 14°C.



CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI IMPORTANTI MA ANCHE ROSSI GIOVANI

7287 3100

690 ml	23 ½ oz
H 243 mm	9 ½ "
D 102 mm	4 "



CALICE I VINI BIANCHI PIU' GRANDI DEL MONDO

In ognuno di noi non può che esserci l'aspettativa di arrivare all'apice. La storia va percorsa seguendo i suoi canoni ed i suoi tempi. In nessuna dignitosa carta dei vini, in una cantina che voglia mostrare carattere, può mancare qualcosa che sia rappresentativo di un evento, di un momento importante, di quel regalo che ci si vuol fare per avere il meglio. Il tempo, questo nostro grande nemico ci è a volte molto favorevole. E' con il tempo che a volte molti territori, vigne vecchie e antiche produzioni riescono a dimostrare come questi elementi siano capaci di sovvertire e sovrastare gli scontati canoni delle aspettative di chi li interpreta. E' bellissimo e di immensa soddisfazione scoprire vecchie bottiglie di vini concepiti per esser consumati in tempi brevissimi che dopo anni tirano fuori caratteristiche che nessuno avrebbe potuto immaginare ... il vino che nella sua terra non si cura del wine-maker che lo ha creato

In questo bicchiere mettiamo la leggadria, il nettare più prezioso che abbiamo, i vini bianchi che sono stati capaci di affrontare il tempo (e per questo intendo quel tempo trascorso in bottiglia e non in stato di semi-ibernazioni in delle ermetiche e ghiacciate vasche d'acciaio), quelli capaci di portare all'apice ogni emozione.

Nella cantina il silenzio è surreale, bisogna strizzare gli occhi per capire dove siamo, negli anni la polvere ha foderato tutto e non si comprende come da quella piccola porta ci si possa immergere in un ambiente tanto grande quanto inimmaginabile e misterioso. La ricerca diventa difficile, bisogna flettere il busto per passare nei cunicoli poi si sfiora qualcosa, con un dito si sposta quella polvere che da anni ha trovato una piacevole esistenza su una bottiglia scura ed all'improvviso il bagliore; come se tutta la luce di quella buia caverna fosse stata catturata da quella bottiglia che l'ha tenuta per se. È il nostro momento, anche se sarà il liquido che ne uscirà il padrone assoluto!

Questa forma dovrà essere assunta da quei vini bianchi che abbiano fatto almeno 8-10 anni del loro percorso, che abbiano subito cure attente in vigneto, ma soprattutto che questo tempo lo abbiano trascorso nelle migliori condizioni di conservazione. Sarà solo questo il momento nel quale vedranno la luce perché è questo quello che sanno donare: luce e piacere.

La temperatura di servizio per i vini che occuperanno questa forma sarà tra i 12 ed i 15°C e dovremo lasciar loro il tempo di esprimersi perché da questi non ci si aspetta una bevanda, ma una emozione!



CALICE I VINI BIANCHI PIU' GRANDI DEL MONDO

7287 3200

760 ml	25 3/4 oz
H 224 mm	8 3/4 "
D 120 mm	4 3/4 "



CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI COLORANTI E TINTOREI

Due sole tipologie di calici dove servire i vini rossi, alle quali aggiungere una terza nel calice nr. 3.

I vini rossi hanno la capacità di crearci delle aspettative immediatamente importanti, significative, dove la potenza deve collimare con l'eleganza. La sontuosità di un sorso di vino rosso, seppur impostato sulla delicatezza e flagranza, ci dona una immagine ampia, spessa, tondeggiante e ... piena.

Per questo ho considerato che in questo momento possa essere importante una significativa suddivisione dove non convergono elementi di differenziazione basati sulle tecniche di vinificazione, affinamento, elevazione o sul tempo trascorso, ma soprattutto sull'intensità colorante che molti vitigni imprimono nei vini da questi prodotti.

Forse è proprio questo che fa riflettere mentre ci muoviamo su un mercato che propone qualche migliaio di tipologie diverse di bicchieri per i vini rossi, noi spacchiamo il mondo delle produzioni in due grandi famiglie. Non dai vini giovani ai più affinati, ma semplicemente quei vini ricchi di intensità colorante e quelli caratterizzati invece da importanti e luminose trasparenze.

Sarà un vino da toccare quello che riporremo in questo calice, mentre il sole si poggia nel profilo del mare lontano è ancora sulle rocce delle montagne illuminate che il nostro sguardo si dirige. Sulla strada polverosa pungenti arbusti di rovi e more mature. Sorgono spontanei i rosmarini, ma basta voltarsi poco sotto dove le colline sono pettinate da filari di viti che sembrano servire a rendere bello ed ordinato il creato. Verrebbe da correre verso l'aria, ma nella solitudine è più bello sedersi su un grande masso ed ascoltare il silenzio.

Il profumo avvolgente dei vini porterà sensi di spessore e maturità. Alcuni potranno basare la loro identità su percezioni più morbide e voluttuose, altri su asperità e nervosismi, ma tutti saranno caratterizzati da un colore quasi impenetrabile, vini scuri, con i vari toni coloranti, ma la luce non riuscirà a passare. Saranno questi vini a catturarla senza restituirne traccia se non sotto forma di luminosità.

La temperatura di servizio che questi vini avranno sarà variabile in virtù della tipologia, ma oscillerà tra i 16 ed i 18-19°C ... mai oltre: non esiste al mondo un vino che possa essere assunto ad una temperatura superiore a questa!

Non saranno giovani i vini che acquisiranno queste forme. Per loro abbiamo già dedicato il calice nr. 4, ma in questo calice i vini avranno da 3-4 anni fino ... al secolo ed anche più!



CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI COLORANTI E TINTOREI

7287 3000

900 ml	30 ½ oz
H 232 mm	9 ¼ "
D 123 mm	4 ¾ "



CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI A BASSO IMPATTO COLORANTE

Non vale spiegare nuovamente l'idea. La motivazione di una sola grande suddivisione la si può trovare al punto precedente, nella presentazione del calice nr. 7.

Destineremo questo bicchiere ad una opera teatrale, a quel momento dove il sipario lascia vedere un palcoscenico intriso di arte, storia, emozioni e tensione ... c'è un tempo che intercorre nel silenzio dell'attesa ed è in questo che i sensi si sospendono. Non si percepisce più quel leggero senso di cosmetica, quella dolce nota legnosa che arreda l'ambiente, quella fusione di umori che non lasciano comprendere la loro provenienza. Se è la luce ad invadere l'apertura del sipario, gli occhi ne rimangono sconcertati e solo al ritorno della penombra tutto diventa soffice, leggero, emozionante, leggibile.

Questo è il momento del nostro vino, quel liquido che avrà acquisito la sua posizione nel grembo di questo calice e la danza di esso sarà sferzata da una luce soffice, delicata, teatrale.

Quella luce attraverserà il liquido ed i suoi effluvi scorreranno delicati sulle pareti di questa meravigliosa costruzione preparata per un viaggio delle sensazioni. Il vino restituirà in maniera armonica quel soffio di luce e si lascerà penetrare lasciando intravedere l'altro lato.

La madre protettrice raffigurata nel profilo di questo calice saprà ricevere, accogliere, proteggere questo suo figlio adottivo, ne curerà gli aspetti e ne canterà le lodi restituendole per intero a chi vorrà.

Sono vini scarichi di colore, ma pregni di luminosità quelli da destinare a questo calice, che abbiano al loro attivo affinamenti e permanenze in bottiglia da 3 fino a decine e decine di anni ... sarà morbido e carezzevole il senso che verrà restituito.

La temperatura di servizio sarà sempre importante e ci muoveremo ancora tra i 15 ed i 18°C.

Ma questo calice può essere capace di correre in aiuto di colui che sta versando il vino perché può essere usato come strumento di grande importanza quando, tra un tavolo e l'altro, vengono scelti vini di diverso valore e costo. Il calice può contenere anche un vino più colorato, ma deve essere il lungo affinamento e l'importanza a richiederne l'utilizzo. Così potremmo coccolare questo oggetto, carezzarlo con delicatezza, facendo scivolare in esso un piccolo quantitativo di liquido rosso che possa bagnarne le sembianze e poi poggiamolo con tanta delicatezza ed attenzione sul tavolo degli ospiti che ne godranno le movenze!



CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI A BASSO IMPATTO COLORANTE

7287 0000

1100 ml 37 ¼ oz
H 275 mm 10 ¾"
D 116 mm 4 ½"



GRAZIE

Questo volume non è un vademecum, non è un libro di istruzioni, ma vuole essere semplicemente il racconto di ciò che è nei miei pensieri.

Se io rileggersi più volte ciò che ho scritto sono certo che non mi piacerebbe più. Le condizioni cambiano come il nostro umore che varia in pochi attimi. In questo va cercato il motivo per il quale le nostre sensazioni mai sono le stesse.

Se io scrivessi di questi bicchieri in altri momenti forse il mio immaginario porterebbe altrove, ma non cambierebbe la giusta applicazione nell'utilizzo degli stessi.

Visualizzare una sensazione significa prima di tutto provarla, poi aver capacità di riconoscerla ed alla fine, saperla tradurre.

Siamo traduttori di sensazioni, ma prima di poterlo fare per gli altri dobbiamo imparare a farlo per noi.

Questo è il nostro mondo meraviglioso, magico ed è quello che ci fa dire che facciamo il lavoro più bello del mondo ... noi di sala, noi sommelier, noi per voi!

Grazie del vostro tempo.



LINEA UMANA
ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

BICCHIERE PER ACQUA NATURALE

7287 3120



500 ml 17 oz
H 113 mm 4 1/2"
D 91 mm 3 1/2"

Acqua: la più sensuale e sottile delle sensazioni. Nessun elemento aggiunto ci aiuta a percepirla le caratteristiche. Per questo è necessario un bicchiere che grazie alla sua forma ne esalta le sensazioni.

Questo bicchiere è per tutte le tipologie di acqua naturale, forma o liscia proprio perché la sua forma implica una ispirazione, nel momento della bevuta, che concentra ogni sottile sensazione.

CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI IMPORTANTI MA ANCHE ROSSI GIOVANI

7287 3100



690 ml 23 1/2 oz
H 243 mm 9 1/2"
D 102 mm 4"

È il Jolly che garantisce un buon servizio sia per la componente tecnica che per la successione dei vini a tavola.

È adatto per vini bianchi che abbiano subito affinamento in acciaio, bottiglia o legno da 3 a 7-8 anni. Può andare bene per vini rosati importanti, ma anche per rossi d'annata per la percezione di freschezza e fruttato, ma non per vini rossi importanti ed evoluti.

BICCHIERE PER ACQUA FRIZZANTE

7287 3160



430 ml 14 1/2 oz
H 113 mm 4 1/2"
D 87 mm 3 1/2"

Nelle acque minerali frizzanti le percezioni sono esaltate da uno sviluppo di bollicine che, attraversando il liquido ci permettono di trarne delle diverse sensazioni.

La forma di questo bicchiere è studiata per non rendere pungenti alla respirazione le sensazioni date dall'anidride carbonica presente nelle acque frizzanti e rendere piacevole e stimolante la degustazione di questa tipologia di acque.

CALICE I VINI BIANCHI PIU' GRANDI DEL MONDO

7287 3200



760 ml 25 3/4 oz
H 224 mm 8 3/4"
D 120 mm 4 3/4"

Il calice da destinare ai vini bianchi più importanti della cantina, Sfruttare il tempo vuol dire permettere al vino di arrivare all'apice.

Creato per quei vini per i quali l'ossigeno è stato elemento fondamentale nei lunghi affinamenti in botti di legno ed anche quando la macerazione sulle bucce abbia avuto un ruolo. Serve per mettere il vino a contatto con la sua essenza, con l'ossigeno e con una temperatura che gli dia morbidezza.

CALICE I VINI SPUMANANTI

7287 3900



500 ml 17 oz
H 247 mm 9 3/4"
D 92 mm 3 3/4"

Il mondo delle produzioni del vino è cambiato e con questo anche le sensazioni che ne derivano.

Per una corretta degustazione di vini spumanti è necessario un calice che sappia dare volume e permettere di percepire quel carattere che dona piacevolezza. Per questo il volume del calice, la superficie di contatto con l'aria e l'invito verso la labbra può e deve essere più ampio, morbido, delicato ed avvolgente.

CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI COLORANTI E TINTOREI

7287 3000



900 ml 30 1/2 oz
H 232 mm 9 1/4"
D 123 mm 4 3/4"

In questo calice troviamo l'evoluzione del classico e la considerazione delle abitudini dell'ospite che annusa in vino. Un sorso di vino rosso dona una immagine ampia, spessa, tondeggiate e ... piena.

I vini che questo calice accarezzerà sono quelli ricchi di colore e che hanno nella sontuosità, nell'impenetrabilità della luce l'espressione della loro coinvolgente morbidezza. Non destinato ai vini giovani ma a quelli che hanno da 3 anni a ... l'infinito!

CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI GIOVANI

7287 3300



520 ml 17 3/4 oz
H 246 mm 9 3/4"
D 92 mm 3 3/4"

Questo bicchiere, pensato per la degustazione dei vini bianchi giovani e freschi permette al vino di esprimere tutta la gioventù e l'aromaticità che appartiene a questa categoria.

È il bicchiere per eccellenza, dove l'espressione del vino è assicurata e ci si può concedere ogni distrazione. Perfetta applicazione per vini bianchi d'annata o con affinamento in acciaio e bottiglia non superiore ai tre anni, ma anche con vini rosati molto giovani.

CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI A BASSO IMPATTO COLORANTE

7287 0000



1100 ml 37 1/4 oz
H 275 mm 10 3/4"
D 116 mm 4 1/2"

È il calice dell'eleganza, della ricchezza espressa con parsimonia e fascino. Questo è il bicchiere per quei vini che si lasciano attraversare dalla luce, dove il senso è leggero, fresco seppure di grande spessore.

In questo calice possono trovare agio i grandi Pinot Nero, i più sontuosi Nebbiolo, i Sangiovese più importanti, ma anche tutti gli altri vini da lungo affinamento caratterizzati da trasparenza.



2serve

RONA – industria vetraria con oltre 1000 dipendenti nel cuore dell’Unione Europea, nella Repubblica Slovacca. La sua storia risale al 1892 quando fu fondata dalla famiglia Schreiber, uno dei maggiori produttori di vetro più importanti in Europa, in una regione dove la lavorazione del vetro tradizionalmente nacque e fiorì già dall’età del bronzo. Questo grazie all’abbondanza di zone boschive e alla disponibilità di sabbia silicea e argilla - le materie prime di base necessarie per la produzione del vetro. Solo pochi dei settanta produttori di vetro originariamente esistenti nell’area sono arrivati fino ad oggi, ma quelli che sono rimasti hanno ora industrie con attrezzature moderne

ed all’avanguardia. Il primo grande successo di RONA è stata la vittoria della medaglia d’argento conferita ai produttori di vetro durante l’Esposizione Mondiale di Parigi del 1867, o l’ambito Honorary Diploma durante l’Esposizione mondiale di Vienna, fino alla presentazione di Rona all’Expo di Shanghai nel 2010, seguita poi dalla partecipazione ad eventi relativi al mondo del vetro di oggi, tra cui importanti mostre e fiere in tutto il mondo.

Fin dai primi tempi, RONA ha sempre utilizzato tecnologie all’avanguardia ed è stata leader nella produzione del vetro. Ha inoltre introdotto molti miglioramenti tecnologici davvero significativi per lo sviluppo di tutta l’industria vetraria. Nel 1893 RONA è stata la prima vetreria, durante la monarchia austro-ungarica, a lanciare la produzione del vetro con la tecnica del pressato. Nel 1896 ha introdotto la sofisticata tecnologia di decorazione con pantografo e fu la prima industria in Europa che introdusse questo macchinario made in England nel suo ciclo produttivo. Nel 1956 RONA è stata la prima fabbrica al mondo ad implementare e perfezionare la produzione di calici fatti a mano attraverso il processo del gambo stirato imitato oggi da tutti i più conosciuti produttori di calici fatti a mano. Infine, nel 2001, RONA ha anche introdotto, come prima manifattura di vetro al mondo, la „tecnologia blow-blow“ nella produzione commerciale dei calici a gambo stirato. Questa tecnologia, classificata tra i metodi più progressisti nella produzione dei calici, insieme all’introduzione del trattamento al laser dei bordi, dà a RONA la competenza per elevare la produzione del cristallino per la ristorazione professionale ad un nuovo livello.

RONA – RONA è sinonimo di affidabilità e devozione, con una ricca storia alle spalle, una politica ambientale di grande responsabilità ed una chiara struttura aziendale, produce più di 70 milioni di articoli in cristallo di alta qualità certificati ISO 9002.



LINEA UMANA

ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

Per la prima volta una linea di bicchieri ideata da chi usa questi strumenti e dai quali pretende il massimo risultato nell'utilizzo. Maurizio Filippi - Miglior Sommelier AIS d'Italia 2016 - poggia nei contorni di linee morbide ed "umane", tutta la sua esperienza come degustatore e ristoratore senza tralasciare le considerazioni imprenditoriali di chi sceglie i calici. Solo sei calici da vino e due bicchieri da acqua per raccogliere le esigenze che tutti i professionisti ed i vini prodotti al mondo possono richiedere.

Eleganza e filosofie per tradurre le sensazioni che potranno leggersi in un piccolo libro dedicato al suo pensiero e, soprattutto, al corretto utilizzo di questa elegante, meravigliosa e così naturale linea.



www.rona.sk

RONA, a.s., Schreiberova 365, 020 61 Lednické Rovne, Slovakia