

# Qualitaly

MAGAZINE

## IN SALA

Idee per rinnovare  
a basso costo

## IN CUCINA

Il fascino  
della divisa



## IN DISPENSA

Riso protagonista  
in cucina

## PRIMO PIANO

A qualcuno  
piace brunch

IN TAVOLA



#### LUIGI BORMIOLI

##### VINOTEQUE C 374 SUPER 800

I calici della linea Vinoteque (realizzati in Vetro Sonoro Superiore senza piombo Sonhyx) sono strumenti scientifici di assaggio, dei sistemi perfezionati, frutto di ricerche sui sensi e sulla percezione. Tutti i calici sono stati sottoposti a severi test di analisi sensoriale dal Centro Studi Assaggiatori, per confrontarne le performance rispetto al calice tecnico ufficialmente riconosciuto in tutto il mondo per l'assaggio del vino (calice Iso). Il modello Super 800 (80 cl, h. 23,5 cm) consente un'alta velocità di ossigenazione tale da creare un vero e proprio effetto decanter.

Il rapporto elevato tra diametro massimo e diametro bocca e il profilo del calice consente di apprezzare pienamente il bouquet del vino. L'aroma è molto intenso e persistente. L'introduzione in bocca del vino attraverso un diametro di 75 mm e un angolo di 41° permette il completo apprezzamento del profilo tattile e gustativo indirizzando il vino al centro della lingua.

Vini consigliati Barbera d'asti Doc, Chianti Docg, Valpolicella Doc Ripasso, Valcalepio rosso Doc riserva.

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

## Calici divini

DI GUIDO MONTALDO

**D**egustare un buon vino significa farsi raccontare la sua storia, le sue origini, come è stato prodotto, come è stato conservato, da quale terra arriva.

Osservarne il colore, la limpidezza, sentirne i profumi, avvertire l'intensità degli aromi, capire la provenienza percependola passo dopo passo, ci consentono di penetrare la quintessenza di quel vino che, se rosso e invecchiato, è in grado di offrire potenzialità infinite.

Gli strumenti per farlo - i calici - sono oggi sempre più ampi, più leggeri e trasparenti, grazie a materiali e tecnologie innovative.

Eccone alcuni

#### ROCCO BORMIOLI

##### CALICE NEW KALIX BURGUNDY

Calice pratico e funzionale da vini rossi, per degustazione informale, capacità di 43 cl., che unisce l'eleganza del gambo stirato alla resistenza del vetro temperato.

Il vetro temperato subisce un particolare trattamento dopo la produzione, che consiste nel portarlo ad altissime temperature e successivamente raffreddarlo. Lo sbalzo termico fa sì che le molecole si aggregino tra di loro in maniera più fitta rendendo il prodotto altamente resistente agli sbalzi termici, agli urti e ai lavaggi in lavastoviglie; di conseguenza garantisce una durata del prodotto nel tempo. Nel caso in cui il prodotto dovesse cadere e rompersi, si sbriciola in pezzettini finissimi e quindi meno taglienti e pericolosi.

[mybusiness.bormioliroccocasa.it](http://mybusiness.bormioliroccocasa.it)





## IN TAVOLA



### RIEDEL R-BLACK SERIES COLLECTOR'S EDITION

La prima linea di bicchieri del mondo 'in armonia con il vino' si presenta con un nuovo look 40 anni dopo il suo lancio. La Black Series celebra così questo importante anniversario. Realizzata in cristallo al piombo soffiato questa linea deve la sua forma caratteristica all'uso degli stampi originali. Il

cristallo al piombo acquista il colore nero grazie all'aggiunta di cobalto e manganese alla composizione. Per aumentare ulteriormente il grado di difficoltà nella produzione del vetro lo stelo è stato aggiornato con una sottile striscia di vetro rosso inserita nel cristallo chiaro. [www.riedel.com/it](http://www.riedel.com/it)



### RCR WORLD'S BEST

È la linea disegnata dal designer Fabio Novembre e da Luca Gardini, sommelier con cui RCR rivoluziona il mondo della degustazione. Realizzata in LUXION®, il vetro sonoro di ultima generazione, brillante, trasparente, ultraclear e resistente ai lavaggi in lavastoviglie.

Dalla forma bistonda, la semplicità è il fulcro di questa serie di calici senza stelo.

Il bicchiere da vini rossi è caratterizzato da un'apertura media e stretta tale da favorire la micro-concentrazione dei profumi: questo perché i rossi, giovani o vecchi che siano, hanno bisogno di un'ossigenazione continua e costante, ma non violenta; ci penserà l'apertura stretta a favorire la concentrazione degli aromi complessi, esaltandone la percezione al naso.

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



### ZAFFERANO ESPERIENZE

Una linea di calici importanti con capacità da 60 fino a 115 cl., altezza mm 244, che offre al vino una più ampia superficie di contatto per favorirne l'ossigenazione. Le ondulazioni del fondo, brevetto internazionale, che facilitano la centrifugazione, l'ossigenazione e il percorso evolutivo del vino, caratterizzano questa collezione di calici da degustazione in vetro sonoro superiore soffiato e lavorato a mano. Con la creazione di questi calici è cambiato il modo di degustare il vino, la loro introduzione nel mondo della degustazione rappresenta un'assoluta novità nel settore. Le scanalature consentono inoltre di osservare tutta la gamma di tonalità e riflessi del vino senza dover inclinare il bicchiere.

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