





AROM'UP

Arom'Up est une collection de 7 verres techniques, dont le design a été étudié pour mettre en valeur les arômes de vins authentiques, peu ou pas boisés et faisant le part belle aux arômes floraux et fruités.

The seven glasses of the Arom'Up collection have been carefully designed to elevate the aromas of authentic wines not dominated by oaky notes. They especially accentuate flavours both floral and fruity.

Arom'Up es una colección de 7 copas técnicas cuyo diseño ha sido estudiado para destacar los aromas de los vinos auténticos, poco o nada amaderados, acentuando los aromas florales y afrutados.

Arom'Up ist eine Produktreihe aus 7 Hightech-Gläsern mit einem Design, das die Aromen authentischer Weine mit wenigen oder keinen Holznoten zur Geltung bringt und blumige und fruchtige Aromen zum Ausdruck kommen lässt.

Finesse du buvant (0.9 mm) *Fine rims (0.9 mm)*

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (0.9 mm)
contacto agradable a los labios
Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Cheminée rétrécie *Narrower upper section of the bowl*

pour une meilleure concentration des arômes
concentration of the aromas

Zona aromática
Para una mejor concentración del aroma
Aromaraum
Konzentration der Aromen

Chambre aromatique qui occupe la moitié de la paraison *Aromatic room*

favorise le développement d'arômes fruités
aromas concentration

Camara aromática que ocupa la mitad del caliz
favorece el desarrollo de los aromas frutales

Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der
Rebsorten zu sammeln

Large surface d'oxygénation *Angle*

Naissance d'arômes
release molecules
indicates right amount of wine
Develops oaky flavors, or fruity
when the angle is higher in the glass

Amplia superficie de oxigenación
Nacimiento de los aromas

Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
Entwickelt Holz- oder Fruchtaromen,
wenn sich die Schrägung höher im Glas befindet



Cuvette plate *Flat bases*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stable, no depressions in which water can gather
after dishwashing

Base plana
que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in der
Geschirrspülmaschine



New !



≈22 cl - 7 1/4 oz.



≈15 cl - 5 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.

Verre à pied FRUITY 60 cl
Stemglass

Ref. J9200
Pack : F6/B2
8 83314 46774 1 ✕
8 83314 46775 8 ✓
60 cl - 20 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 238 mm - 9 3/8"
P : 195 g

Verre à pied FRUITY 43 cl - vin rouge
Red wine stemglass

Ref. U1901
Pack : F6/B4
8 83314 10023 5 ✕
8 83314 11951 0 ✓
43 cl - 14 1/2 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 158 g

Verre à pied FRUITY 35 cl - vin blanc
White wine stemglass

Ref. U1902
Pack : F6/B4
8 83314 12213 8 ✕
8 83314 10566 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 149 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

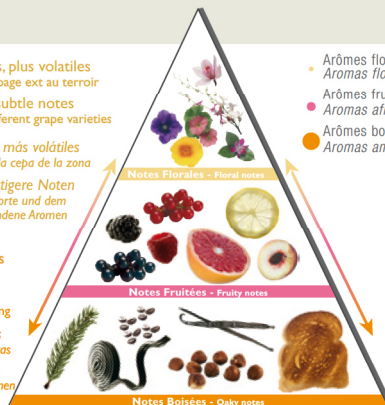
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✕ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

PYRAMIDE OLFACTIVE
Schéma simplifié des notes aromatiques d'un vin.
PYRAMID OF FRAGRANCES
Simplified scheme of the aromatic notes of a wine.

PIRÁMIDE OLFATIVA
Esquema simplificado de las notas aromáticas de un vino.
DUFTPYRAMIDE
Vereinfachtes Schema der Duftnoten des Weins.



Notes subtiles, plus volatiles
Arômes liés au cépage ext au terroir
Fruity and subtle notes
Aromas linked to different grape varieties

Notes subtiles, más volátiles
Aromas ligados a la cepa de la zona
Subtile, flüchtigere Noten
Mit der Rebsorte und dem
Terroir verbundene Aromen

Notes intenses, plus lourdes
Arômes liés à l'élevage en fût
Oakly and intense notes
Aromas linked to oak barrel ageing

Notes intenses, más pesadas
Aromas ligados a la crianza en barricas
Intensivere, schwerere Noten
Mit dem Fassausbau verbundene Aromen

Arômes floraux / Floral aromas
Aromas florales / Blumige Aromen
Arômes fruités / Fruity and subtle aromas
Aromas afrutados / Fruchttige Aromen
Arômes boisés / Oakly and intense aromas
Aromas amaderados / Holzige Aromen

Nouvelle tendance
Vins plus authentiques, peu ou pas boisés,
faisant la part belle aux arômes floraux et fruités.
New trend
Wines of greater authenticity; few or no oak
notes; prominent floral and fruity aromas.

Nueva tendencia
Vinos más auténticos, poco o nada
amaderados, en los que se acentúan
los aromas florales y afrutados.

Neuer Trend
authentischere Weine mit wenigen oder
keinen Holznoten, in denen blumige und
fruchtige Aromen zur Entfaltung gelangen.

La forme FRUITY développe les arômes fruités plus volatils liés au cépage.

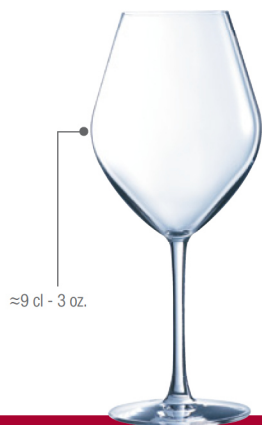
The FRUITY shape enhances the fruity and subtle aromas linked to different grape varieties.

La forma FRUITY desarrolla los aromas afrutados más volátiles ligados a la cepa.

Die Form FRUITY unterstreicht die mit der Rebsorte verbundenen flüchtigeren Fruchtaromen.



New !



≈9 cl - 3 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

Verre à pied FRUITY 25 cl

Stemglass

Ref. J9199

Pack : F6/B4

8 83314 46772 7 ✕

8 83314 46773 4 ✓

25 cl - 8 1/2 oz.

M : 76 mm - 3"

H : 178 mm - 7"

P : 135 g

Verre à pied FLORAL 21 cl

Stemglass

Ref. U1951

Pack : F6/B4

8 83314 19452 4 ✕

8 83314 19443 2 ✓

21 cl - 7 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 211 mm - 8 1/4"

P : 145 g

**LE SAVIEZ-VOUS ?
 DID YOU KNOW?**

LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

Les molécules aromatiques n'ont pas toutes le même poids... ainsi les molécules des arômes boisés, plus lourdes, ont tendance à se concentrer à la surface du disque ; à l'inverse, les molécules des arômes fruités sont plus volatils et ont tendance à remonter dans le verre. D'où des différences de perception notables !

Aromatic molecules do not all share the same weight : oaky aromatic molecules tend to concentrate on the surface of the wine, but fruity aromas are more volatile and have a tendency to move through the glass. This explains how we perceive wines differently depending on what glass we use!

Las moléculas aromáticas no tienen todas el mismo peso... por ello las moléculas de los aromas a madera, más pesadas, tienen tendencia a concentrarse en la superficie del disco; a la inversa, las moléculas de los aromas afrutados son más volátiles y tienen tendencia a subir. De ahí las notables diferencias de percepción.

Die Aromamoleküle haben nicht alle das gleiche Gewicht : die Moleküle der Holzaromen neigen dazu, sich auf der Oberfläche des Weines zu konzentrieren ; die Moleküle der Fruchtaromen hingegen sind flüchtiger und neigen dazu, im Glas nach oben zu steigen. Das führt zu Wahrnehmung-sunterschieden je nach Wahl des Glases!