



Photographie / Photographie - Restaurant La Grenouillère - La Madeleine-sous-Montreal





OENOLOGUE EXPERT

Raffinement des lignes... le secret des tables élégantes.

Depuis sa création en 1991 par l'oenologue Dany Rolland, ce verre a été plébiscité par l'ensemble des professionnels du vin : sa forme unique, au galbe harmonieux, respecte les vins les plus délicats. Initialement fabriqué en cristal, il acquiert aujourd'hui, grâce au nouveau matériau Kwarx[®], une résistance, une brillance et une transparence incomparables. Doté d'une extrême finesse, il est sans doute aussi l'un des verres les plus résistants du marché. Le raffinement de ses lignes en fait le secret des tables élégantes...

Sophisticated lines... the secret of stylishly set tables.

Since it was created in 1991 by oenologist Dany Rolland, this glass has proven a tremendous success with professionals: its unique, harmoniously curved shape respects even the most delicate wines. Initially made of crystal, now thanks to the new material Kwarx[®] it possesses matchless resistance, brilliance and transparency. Even though ultra thin, it is without doubt one of the toughest glasses on the market. Its sophisticated lines make it the secret of stylishly set tables.

Líneas refinadas... el secreto de las mesas elegantes.

Desde su creación en 1991 por la enóloga Dany Rolland, esta copa ha sido destacada por todos los profesionales del vino: su forma única, con perfil armonioso, respeta los vinos más delicados. Fabricada inicialmente en cristal, adquiere hoy, gracias al nuevo material Kwarx[®], una resistencia, un brillo y una transparencia incomparables. Dotada de una extrema finura, es seguramente también uno de las copas más resistentes del mercado. El refinamiento de sus líneas es el secreto de las mesas elegantes...

Verfeinerung der Linien... das Geheimnis des elegant gedeckten Tisches.

Seitdem es 1991 von dem Önologen Dany Rolland geschaffen wurde, wurde dieses Glas von Weinfachleuten einmütig angenommen: seine einzigartige Form mit der harmonisch perfekten Rundung wahrt den Ausdruck der feinsten Weine. Ursprünglich aus Kristall hergestellt, erlangt es heute dank des neuen Materials Kwarx[®] eine Beständigkeit, einen Glanz und eine Transparenz ohne Gleichen. Bei seiner äußersten Feinheit ist es zweifellos auch eines der haltbarsten Gläser auf dem Markt. Die Verfeinerung seiner Linien macht es zum Geheimnis des elegant gedeckten Tisches...

Extrême finesse du buvant
(0,8 mm)

Extremely fine rims (0,8 mm)

confort du contact avec les lèvres :
le verre s'efface au profit du contenu
*comfortable on the lips : one forgets about the
glass and can pay full attention to the wine*

Extrema finura del borde (0.8 mm)
confort al contacto con los labios :
hace olvidar el vidrio y resalta el contenido

Extreme feinheit des mundrandes (0.8 mm)
angenehmer Lippenkontakt :
das Glas tritt zu Gunsten des Inhalts in den Hintergrund



Finesse du calice

Fine bowl bare

pas d'effet loupe
no distorting magnifying effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

Feinheit am Boden des Kelches
kein Lupeneffekt

Base évasée

Widened base

meilleure aération du vin
Better aeration for wine

Base ancha
Mejor respiración del vino
Breite Bodenform
Bessere Atmung des Weines



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 del pie plana
estabilidad y sin retención de agua en el lavavajilla

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände
am Glas im Geschirrspüler



Verre à pied 73 cl

Stemglass

Ref. U0913

Pack : F6/B2

8 83314 02446 3 ✓

8 83314 02326 8 X

73 cl - 24 1/2 oz.

M : 103 mm - 4"

H : 255 mm - 10"

P : 230 g

Verre à pied 55 cl

Stemglass

Ref. U0912

Pack : F6/B4

8 83314 02420 3 ✓

8 83314 02322 0 X

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 228 mm - 8 7/8"

P : 190 g

Verre à pied 45 cl

Stemglass

Ref. U0911

Pack : F6/B4

0 83314 02414 2 ✓

8 83314 002329 9 X

45 cl - 15 oz.

M : 87 mm - 3 3/8"

H : 216 mm - 8 1/2"

P : 183 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

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





Verre à pied 35 cl
 Stemglass

Ref. U0910
 Pack : F6/B4
 8 83314 02404 3 ✓
 8 83314 02333 6 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 80 mm - 3 1/8"
 H : 202 mm - 7 7/8"
 P : 128 g

Verre à pied 26 cl
 Stemglass

Ref. U0952
 Pack : F6/B4
 8 83314 02470 8 ✓
 8 83314 02335 0 ✗

26 cl - 8 3/4 oz.
 M : 71 mm - 2 3/4"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 P : 145 g

**LE SAVIEZ-VOUS ?
 DID YOU KNOW?
 LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?**

Les larmes du vin, proviennent d'un phénomène appelé l'effet Marangoni. L'alcool étant plus volatil que l'eau, il se forme en surface une mince couche de liquide plus aqueux et donc d'une tension superficielle plus forte. L'effet de capillarité fait alors monter ce liquide le long du verre et l'élévation de la tension superficielle tend à former des gouttes, qui en retombant le long de la paroi forment les larmes du vin. Plus la concentration en alcool est élevée et plus les larmes sont abondantes.

Streaks or "tears" of wine, also called legs, arches, curtains or church windows, are the result of a phenomenon called the Marangoni effect. Alcohol being more volatile than water, a thin layer of the more aqueous liquid forms on the surface thereby creating a higher surface tension. The capillary effect then pushes this liquid up the side of the glass and the elevated surface tension forms drops that fall back down the side of the inner wall to form tears of wine. The higher the alcohol content, the more tears there are.

Las lágrimas del vino, proceden de un fenómeno denominado efecto Marangoni. Puesto que el alcohol es más volátil que el agua, se forma en la superficie una fina capa de líquido más acuoso, por tanto de una mayor tensión superficial. El efecto de capilaridad hace que este líquido suba a lo largo de la copa, y el aumento de la tensión superficial tiende a formar gotas, que volviendo a caer sobre la pared forman las lágrimas del vino. Cuanto mayor sea la concentración de alcohol, más abundantes serán las lágrimas.

Die Tränen des Weines, auch Bogen oder Arkaden genannt, sind auf das so genannte "Marangoni-Phänomen" zurückzuführen. Da Alkohol sich schneller verflüchtigt als Wasser, bildet sich auf der Oberfläche des Weines eine feine, wasserhaltige Schicht mit einer höheren Oberflächenspannung. Durch diesen Effekt der Saugfähigkeit gleitet die Flüssigkeit an der Glaswand hoch und durch die höhere Oberflächenspannung bilden sich Tropfen. Wenn diese dann an der Glaswand herunter gleiten, spricht man von den Tränen des Weines. Je höher der Alkoholgehalt, umso zahlreicher die Tränen.