





OPEN UP

Open Up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Elle permet de déguster tous les types de vins jeunes (de 1 à 3 ans pour les blancs et de 1 à 5 ans pour les rouges). Les différents modèles de la ligne Open Up couvrent la majorité des cépages mondiaux.

Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides wine-drinkers with an incomparable tasting experience. Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The different models in the Open Up range cater for the majority of wine varieties and types produced worldwide.

Open Up es una línea de copas con un diseño contemporáneo y revolucionario, que garantiza un placer olfativo singular. Permite degustar todo tipo de vinos jóvenes (de 1 a 3 años en el caso de los blancos, y de 1 a 5 años en el de los tintos). Los diferentes modelos de la línea Open Up cubren la mayoría de las variedades mundiales.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Sie eignet sich für das Degustieren aller Arten von jungen Weinen (1 bis 3 Jahre bei den Weißweinen und 1 bis 5 Jahre bei den Rotweinen).

Die verschiedenen Modelle der Serie Open Up decken die Mehrzahl der weltweit angebauten Rebsorten ab.

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

confort du contact avec les lèvres
pleasant feel against the lips

Finura del borde (0.9 mm)
confort al contacto con los labios
Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Haut de la paraison arrondi The upper part of the bowl is rounded inwards

concentration des arômes
aromas are concentrated

Parte superior de la pared redondeada
concentración de aromas
Oberteil des Glases gerundet
Konzentration der Aromen

Angle Angles

rupture des molécules
quantité juste
design original et contemporain
release molecules
indicates right amount of wine
original and modern design

Ángulo
ruptura de moléculas
cantidad adecuada
diseño original y contemporáneo
Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
originelles und zeitgenössisches Design



Jambe étirée Long stems

fluidité des lignes
smooth lines

Pie de la copa alargado
líneas fluidas
Langer Stiel
Flüssigkeit der Linien

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
Estabilidad, evita la retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas
in der Geschirrspülmaschine



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈9,5 cl - 3 oz.



≈6 cl - 2 oz.

TANNIC 55 cl

Stemglass

Ref. U1013

Pack : F6/B4

0 26102 87854 5 ✓

0 26102 90045 1 X

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 107 mm - 4 1/8"

H : 233 mm - 9 1/8"

P : 210 g

SOFT 47 cl

Stemglass

Ref. U1012

Pack : F6/B4

0 26102 87855 2 ✓

0 26102 90084 0 X

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 103 mm - 4"

H : 228 mm - 8 7/8"

P : 210 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass

Ref. U1011

Pack : F6/B4

0 26102 87923 8 ✓

0 26102 90063 5 X

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"

H : 231 mm - 9"

P : 192 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





≈10 cl - 3 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.

Une bouteille = six flûtes!
 One bottle = six flute glasses!
 una bottiglia = sei flûtes!
 Eine Flasche = reicht für sechs Champagneflûten!



ROUND 37 cl

Stemglass

Ref. U1010

Pack : F6/B4

0 26102 87852 1 ✓

0 26102 90024 6 ✗

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 96 mm - 3 3/4"

H : 211 mm - 8 1/4"

P : 197 g

SWEET 27 cl

Stemglass

Ref. U1009

Pack : F6/B4

0 26102 87856 9 ✓

0 26102 90088 8 ✗

27 cl - 9 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 193 mm - 7 1/2"

P : 141 g

EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass

Ref. U1051

Pack : F6/B4

0 26102 87851 4 ✓

0 26102 88062 3 ✗

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 234 mm - 9 1/8"

P : 161 g

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

La forme des verres Open Up provoque un véritable « effet carafe », grâce à une oxygénation accélérée du vin. La partie convexe (1) permet de développer les arômes, qui sont ensuite concentrés dans la partie concave (2). Après quelques minutes dans le verre, la perception acide du vin s'atténue et les tanins s'assouplissent, permettant ainsi d'apprécier les vins les plus jeunes.

The shape of the Open Up glasses creates an actual "carafe effect" because the wine is oxygenated faster. The convex part (1) builds up aromas, which are then concentrated in the concave part (2). After a few minutes in the glass, the wine's acid content is smoothed out and the tannins are softened, making it possible to enjoy even the youngest wines.

La forma de las copas Open Up provoca un auténtico « efecto decantador », gracias a una oxigenación acelerada del vino. La parte convexe (1) permite desarrollar los aromas, que después se concentran en la parte cóncava (2). Tras unos minutos en la copa, la percepción ácida del vino se atenúa y los taninos se suavizan, permitiendo así apreciar los vinos más jóvenes.

Durch die beschleunigte Atmung des Weines ruft die Glasform der Serie Open Up einen wahrhaften "Karaffeneffekt" hervor. Durch den konvexen (1) Teil des Glases entwickeln sich die Aromen, die anschließend in dem konkaven (2) Teil zum Ausdruck gebracht werden. Nach einigen Minuten im Glas schwächt die Wirkung der Bitterstoffe ab, durch diesen Effekt können auch junge Weine verkostet werden.



PRO TASTING FRESH 32 cl

Stemglass
 Ref. H2989
 Pack : F6/B4
 8 83314 30734 4 ✓
 8 83314 30733 7 X
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 180 mm - 7"
 P : 134 g

PRO TASTING 32 cl

Stemglass
 Ref. U1008
 Pack : F6/B4
 0 26102 29335 5 ✓
 0 26102 27457 6 X
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 180 mm - 7"
 P : 134 g

BLIND TEST 32 cl*

Stemglass
 Ref. E2377
 Pack : F6/B4
 8 83314 04660 1 ✓
 8 83314 05924 3 X
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 180 mm - 7"
 P : 134 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



Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. U1033

Pack : F6/B4

8 83314 02829 4 ✓

8 83314 02846 1 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. U1041

Pack : F6/B4

8 83314 25601 7 ✓

8 83314 25889 9 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 118 mm - 4 5/8"

P : 150 g

"Les carafes et verres à dégustation de la ligne Open'Up me permettent de servir nos vins, en mariant un design contemporain et des atouts techniques qui révèlent les plaisirs de ces délicieux nectars."

*Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier Du Monde 1992
 Restaurant "Le Bistrot Du Sommelier", Paris.*

"The Open'Up tasting glasses and the Open'Up decanters allow me to serve our wines, combining a contemporary design and technical assets which reveals the delights of these delicious nectars."

*Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World 1992
 "Le Bistrot Du Sommelier" restaurant, Paris.*



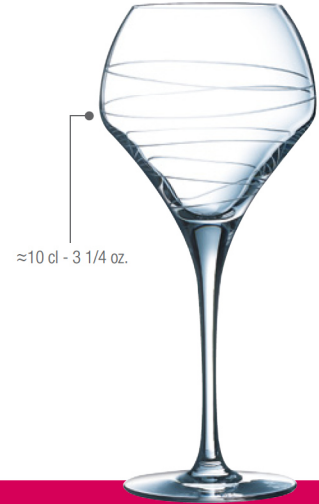
OPEN UP ARABESQUE



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

TANNIC 55 cl

Stemglass

Ref. H3996

Pack : F4/B4

8 83314 30874 7 ✓

8 83314 30875 4 X

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 107 mm - 4 1/8"

H : 233 mm - 9 1/8"

P : 210 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass

Ref. H3997

Pack : F4/B4

8 83314 30878 5 ✓

8 83314 30877 8 X

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"

H : 231 mm - 9"

P : 192 g

ROUND 37 cl

Stemglass

Ref. J1264

Pack : F4/B4

8 83314 38312 6 ✓

8 83314 38313 3 X

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 96 mm - 3 3/4"

H : 211 mm - 8 1/4"

P : 197 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



EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass

Ref. H4002

Pack : F4/B4

8 83314 30883 9 ✓

8 83314 30884 6 ✗

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 234 mm - 9 1/8"

P : 161 g



Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. H3994

Pack : F4/B4

8 83314 30870 9 ✓

8 83314 30871 6 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 155 g



Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. H3995

Pack : F4/B4

8 83314 30872 3 ✓

8 83314 30873 0 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 118 mm - 4 5/8"

P : 150 g



AMBIENT 16,5 cl

Stemglass all purpose

Ref. U1062

Pack : F6/B4

8 83314 08423 8 ✓

8 83314 08325 5 X

16,5 cl - 5 1/2 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 170 mm - 6 5/8"

P : 103 g

WARM 30 cl

Tumbler

Ref. U1032

Pack : F6/B4

8 83314 08424 5 ✓

8 83314 08336 1 X

30 cl - 10 oz.

M : 99 mm - 3 7/8"

H : 86 mm - 3 3/8"

P : 170 g

ARDENT 39 cl

Stemglass

Ref. U1059

Pack : F6/B4

8 83314 11974 9 ✓

8 83314 10530 8 X

39 cl - 13 oz.

M : 104 mm - 4"

H : 132 mm - 5 1/8"

P : 160 g

Carafe SPIRIT

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18300 9 ✓

8 83314 18302 3 X

1L - 33 3/4 oz.

M : 111 mm - 4 3/8"

H : 201 mm - 7 7/8"

P : 702 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





Carafe OPEN UP BOTTLE 1L4

Carafe

Ref. D6653

Pack : C1/B2

0 26102 25613 8 ✓X

1L4 - 47 1/4 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 314 mm - 12 1/4"

P : 830 g

Carafe OPEN UP FRESH 1L1

Decanter

Ref. H3078

Pack : C1/B2

8 83314 30029 1 ✓X

1L1 - 37 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 359 mm - 14 1/8"

P : 1708 g

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
WUSSTEN SIE ES?

La carafe Open Up Fresh a remporté sur le salon Maison&Objet trois prix Table&Cadeau :

- le prix de la technicité
- le prix du design
- le prix de l'innovation

Table&Cadeau est un magazine professionnel sur les Arts de la Table, les idées cadeaux et les tendances en décoration.

During the Maison&Objet trade fair, the Open Up Fresh decanter has won three Table&Cadeau prizes:

- technicity
- design
- innovation

Table&Cadeau is a professional magazine on tableware, giftware and decoration industries

Durante la feria Maison&Objet, el decantador Open Up Fresh ha ganado 3 premios :

- tecnología
- diseño
- innovación

Table&Cadeau es una revista profesional de la industria de artículos de mesa, regalos y decoración.

Während der Maison&Objet Messe, hat unser Open Up Fresh Dekanter drei Table&Cadeau Preise gewonnen :

- Den Technikpreis
- Den Designpreis
- Den Innovationspreis

Table&Cadeau ist ein Magazin des gedeckten Tisches sowie der Geschenk- und Dekorationsindustrie.