



LINEA UMANA

MAURIZIO DANTE FILIPPI

MIGLIOR SOMMELIER AIS D'ITALIA 2016



LINEA UMANA

ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

- ★ ULTRA L'AHKÉ PREVEDENIE
- ★ NAVRHNUTÉ PROFESIONÁLNYM SOMELIÉROM
- ★ BRILANCIA A JAS
- ★ PROGRESÍVNA VÝROBNÁ TECHNOLOGIA
- ŤAHANÁ NOHA (z jedného kusu skla)
- ★ VHODNÉ DO UMÝVAČKY SKLA A RIADU

AUTOR

V našej práci nevyrábame nič, čo by sme dokázali uchopiť rukami. Emócie sú beztvaré a pocity ovplyvňujú našu náladu, aj keď si to vždy neuvedomujeme. Niektori kedysi povedali: „Nájdite si prácu, ktorú milujete, a nikdy nebudete musieť vo svojom živote pracovať“ a to je spôsob, akým som žil a stále žijem svoj život. Byť čašníkom a sommelierom nie je pre mňa práca. Bolo by to neznesiteľné. Pred mnohými rokmi som si vybral tento životný štýl ako výsledok mojich osobných potrieb a niektorých základných úvah, ktoré boli vždy súčasťou toho, kým som. Strávil som veľkú časť svojho života bez trvalého domova. Žil som po celom Taliansku a zakaždým, keď som sa niekde presťahoval, som sa snažil stať súčasťou sociálnej štruktúry, snažiac sa prispôbiť miestnym zvykom, tradíciám a kultúre. Strávil som veľa rokov preskakovaním z jednej reštaurácie do ďalšej, z trattorie do hotela a tak ďalej. Aj keď som si to niekedy užíval, nemôžem klamať o tom, že ma to často trápilo. Tento stav ma prinútil položiť si otázku: Namiesto toho, aby som robil veci priemerne, povrchné a bez rešpektu, ako je to zvykom v mnoha prípadoch, bol by obrovský rozdiel v tom, ak by som robil veci s láskou a starostlivosťou? Keď ľudia idú do reštaurácie, baru, krčmy, pizzerie alebo iného podobného zariadenia, nesnažia sa uspokojiť fyzickú potrebu. Vo veľkej časti sveta už nie je jedenie a pitie niečo, čo sa deje v dôsledku prvej potreby, ale skôr príležitosť na prestávku od našich každodenných povinností s jedným hlavným zámerom: CÍTIŤ SA DOBRE!

Moja odpoveď na túto potrebu je snaha priniesť náležitý produkt ku stolu a vážiť si svojich hostí za to, čím skutočne sú: pravý dôvod, prečo existujeme!

Keď sú ľudia zvedaví a pýtajú sa ma na moju prácu, poviem im, že nepracujem v reštaurácii so 6 až 7 stolmi, ale že žijem v 6 alebo 7 reštauráciách, ktoré zdieľajú rovnaký priestor s názvom „Sala della Comitissa“, v Civita Castellana, Lazio. To je to, čo mi dáva silu a motiváciu pre všetko, čo robím, od štúdia, zapojenia sa do súťaží, až po riskovanie s jediným cieľom v mysli poctiť svojich hostí adekvátnym servisom.

Pretože moji hostia si zaslúžia čestné miesto a moju plnú pozornosť. Nie sú to len príjemné konce našich jedál a zodpovedajúcich vín, sú to ľudia, ktorí dávajú chvíľku svojej existencie do našich rúk. A máme príležitosť a zodpovednosť postarať sa o tento okamih a premeniť ho na niečo nezabudnuteľné. Ak vidím na ich tvári úsmev a ak si spomínajú na ten okamih tak láskavo ako ja, potom som dosiahol svoj cieľ. To je pre mňa najušľachtilejší, dôležitý a zmysluplný cieľ - zdroj maximálnej spokojnosti.

Zadržiavam dych. Moje napätie rastie, keď si upravujem kravatu v zrkadle a leším topánky čakajúc, kým pricestujú hostia. Tento zdravý stres neumožňuje žiadne rozptýlenie a samotná podstata mojej existencie sa v tomto momente zbíha.

Lorem ipsum

Cvičil som si počúvať seba a svoje zmysly, snažil som sa ich rozpoznať, dekonštruovať a spojiť ich s ostatnými. To ma viedlo k tomu, aby som si uvedomil, koľko sa stratí v každodennom živote. Začal som sa viac rešpektovať. Postupne som si uvedomil, že základ rešpektu k sebe samému leží na praktikovaní rešpektu k druhým.

S pomocou priateľov a kolegov sa mi na mojej osobnej ceste podarilo dosiahnuť dôležité výsledky, špecializovať sa, vyhrať vinárske súťaže a dokonca dosiahnuť najvyšší krok na ceste, najvyhládavanejšie uznanie, úspech, o ktorom som si vždy myslel, že je určený iným: získanie titulu „Najlepší taliansky sommelier“ od Talianskej asociácie someliérov.

Cesta, ktorá viedla k takému úžasnému výsledku, bola vydláždená ťažkosťami, ale udržanie takéhoto prestížneho titulu bolo ešte náročnejšie. Zistil som, že sa mením z toho, ktorý vždy počúva ostatných na toho, ktorý hovorí, vysielala a učí s novou autoritou.

Hoci to bolo pre mňa významné obdobie, bola to len časť môjho života. To, čo sa udialo počas dlhých rokov pred titulom je to, čo ma urobilo tým, kým som dnes a hralo dôležitú úlohu vo formovaní mojej osobnosti. Zistil som, že je pre mňa častokrát ťažké otvoriť sa a vyrozprávať svoj príbeh, pretože sa obávam, že intenzita mojich pocitov bude znevažovaná alebo nepochopená. Možno som bol na vine, neschopný preložiť svoje emócie do slov. Namiesto toho, aby som hovoril, snažil som sa ich vyjadriť cez moje kresby, zanechať na papieri rýchlu skicu ceruzkou, ktorú som mohol chytiť do rúk, aby som zachytil pocit a vyjadril obrazom stav, ktorý som zažíval vo vnútri, vnímal ako ideál alebo bytostne prežíval.

Dnes sa s touto sériou skíc nápojového skla snažím vyplniť medzeru, ktorá sa prejavila počas mojich skúseností. S ceruzkou a nejakým papierom som jednoducho nenavrhol len líniu nových kalichov, ale svoje myšlienky a nádeje som preložil do niečoho hmatateľného. Toto som ja, Maurizio Filippi, 55-ročný muž, ktorý neprestane veriť rozprávkam.

Pre moje deti



MOJA FILOZOFIA

Príroda nepozná hrany!

Ak vylúčime skalné útvary, nič v prírode nie je ostré ani hranaté. Príroda nám dáva dychberúce ponaučenia, ale ľudstvo má predpoklad, že všetko dokáže ovládnuť a ovládať. Príroda sa prejavuje v dokonalej forme a stvorenie ešte rozširuje jej harmóniu, pokiaľ je možné vidieť, počuť a dotýkať sa.

V prírode je všetko dočasné a prchavé a napriek tomu v dokonalej rovnováhe.

Všetky živé bytosti, či už zvieratá alebo rastliny sú tvarované podľa účelu, na ktorý boli vytvorené. Jediným cieľom prírody je zabezpečiť prežitie tohto druhu.

Je ľahké pozorovať ako harmónia riadi kráľovstvo zvierat. Samce a samice majú rôzne tvary a vlastnosti. V mnohých prípadoch je dokonalosť vytvorená tým, ako zapadajú do seba. Na dosiahnutie prirodzeného účelu plodenia je každý z nich obdarený formami a farbami určenými na prilákanie druhých.

Teraz by som rád poukázal na aspekt, ktorý zvyčajne využívame. Pokiaľ do procesu nezasiahne ľudská racionalita, tak rastlina, akou je vinič vytvorí ovocie, ktoré obsahuje semeno, ktoré po dosiahnutí bodu zrenia padne na zem, čím vznikne nová rastlina. Aj keď je poľnohospodárstvo ohľaduplné a biodynamické, zahŕňa definíciu prirodzeného životného prostredia. Týmto by som chcel spochybniť nesprávne a pohodlné tvrdenie niektorých prominentných odborníkov, že bez ľudského zásahu by konečný produkt viniča bol octom. Sekanie viniča sa už počíta ako zásah. Kvôli tomuto neprirodzenému oddeleniu od zvyšku rastliny nie je bezmocný strapec hrozna schopný splniť svoju najušľachtilejšiu úlohu.

Nemá zmysel strácať čas s ďalšími vysvetleniami. V živočíšnej ríši je miesto, priestor, ktorý možno identifikovať ako absolútne centrum všetkého magnetizmu, dokonalé zblíženie účelu života: maternica matky.

Je jasné, že moja prvá myšlienka smeruje k druhu, ku ktorému patrí. Mám však veľký rešpekt k zvyšku živočíšnej ríše a ku všetkému, čo sa z nej môžeme naučiť, pozorujúc jej nekonečné príklady.

Jedným z nich je inštinkt. Pre väčšinu zvierat je inštinkt najvýznamnejším prvkom života. A niektorí z nás, s našou vrodenuou presumpciou, majú tú drzosť veriť, že zvieratá sú neinteligentné bytosti len preto, že ich komunikácia funguje cez kanály, ktoré sú nám nedostupné.

Sú zjavné, aj keď zanedbávané, podobnosti medzi zvieratami a ľudským druhom, ale súčasným zdrojom inšpirácie je maternica, kolíska každej emócie, zmyslov a miesta ich vzniku.

Samica má svoje krivky, jej pohyb je ladný, výraz elegantný, silný, neochvejný a hmatateľný. Jej kontúry môžu uzatvárať celý zmysel života.

Ženská forma nepozná hrany!



DVA DÔLEŽITÉ BODY

Základom realizácie tohto projektu sú dve hlavné myšlienky:

Prvou je, že tvarov kalichov na víno je až príliš veľa. Tieto opakujúce sa tvary sú len vývojom niečoho, čo už bolo vynájdené pred desiatkami rokov. Trh ospravedlňuje také množstvo foriem a tvarov, pretože ide o nástroje na zvýraznenie vlastností vína. Každý druh skla sa odlišuje od ostatných, nakoľko je predávaný ako optimálny pre ochutnávku špecifického druhu vína pochádzajúceho z konkrétnej zemepisnej oblasti. To všetko má jasný účel vytvoriť ešte viac typov kalichov.

Už veľmi dlho sa nápojové sklo - a najmä kalichy na víno - zmenili na predmety interiéru, ktoré si ľudia kupujú pre svoju estetickú hodnotu. Ako dôsledok tohto posunu vo vnímaní ľudí tak kalichy stratili svoj skutočný účel, pre ktorý boli stvorené. Majitelia reštaurácií všetkých typov si kúpia sklo na základe ceny a predovšetkým na ich schopnosti zvýrazniť vzhľad svojich stolov a ich priestorov vo všeobecnosti. Takže si vyberajú sklo rôznych značiek, rôznych typov a čo je ešte kontroverznejšie, vyrobené zo všetkých druhov materiálov, čo prispieva k zmätku, pokiaľ ide o ich použitie.

"Globálne otepľovanie"!

Čo to znamená a čo to má čo do činenia s vínom a pohármi na vodu?

Súvisí to s tým, ako globálne otepľovanie ovplyvňuje poľnohospodársku výrobu vo všeobecnosti, čo umožňuje, aby sa vinohradom darilo aj vo vyšších zemepisných šírkach viac než kedykoľvek predtým. To znamená, že výroba vína sa zvýšila na celom svete a predovšetkým, že sa produkt vinohradníctva výrazne zmenil - na produkt, ktorý je výsledkom ľudskej vôle premeniť hrozno na víno.

V posledných niekoľkých desaťročiach víno získalo telo, štruktúru a vlastnosti, ktoré predtým nemalo, a tento proces zmeny je predurčený na pokračovanie aj keď v tomto bode nemôžeme odhadnúť, ktorým smerom. Kvôli klimatickým zmenám sme svedkami bezprecedentných poveternostných udalostí a niekedy aj dlhodobých dôsledkov, ktoré by nás mali presvedčiť, že planéta nás žiada, aby sme zaplatili účet za škodu, ktorú spôsobujeme.

Vždy bude vôľa dohliadať na všetko, čo znamená nevyhnutnú adaptáciu výroby na požiadavky a potešenie ľudstva. A to je rozhodujúce pre existenciu trhu.

Druhý bod pochádza z pozorovania zmeny správania, ktorou sme prešli od úvah o tom, ako technológia hlboko a násilne ovplyvnila naše denné návyky. Dnes všetci žijeme v arogantnej ilúzii, že môžeme ovládať svet okolo nás vo všetkých jeho aspektoch pomocou elektronického ručného zariadenia, ktoré funguje ako dvere do sveta - dvere, ktoré sú neustále otvorené. Ale práve táto dostupnosť všetkého spôsobila, že ľudia strácajú svoju schopnosť počúvať svoje zmysly, sústrediť sa na seba, prekladať, rozpoznávať a prijímať vhodné vonkajšie podnety. Dokonca aj v najprestížnejších reštauráciách, keď ľudia sedia pri stole nevenujú čas, aby sa sústredili na seba, počúvali, pozerali sa a všimli si, čo sa okolo nich deje, aby využili prvky, ktoré majú k dispozícii a mohli si to všetko vychutnať s plným vedomím.

Naša potreba a túžba ukázať svet, kde sme, čo robíme, ako a niekedy aj to s kým to robíme, prebíja našu túžbu vychutnať si naše súčasné zážitky. Ešte predtým, než zažijeme vlastné emócie, musíme skontrolovať účinok našich činov, koľko "lajkov" náš post zarobil, od koho a odkiaľ.

A preto keď sa jedlo dostane na stôl, nie je prezerané, ovoniavané, ochutnávané, ale najskôr umiestnené a nachystané pre skvelý záber. Kým čas plynie, ideálna teplota pokrmu sa stráca a s ňou aj chuť a aróma, ktorú kuchár tak precízne vytváral. Víno a iné nápoje nadobúdajú tvar svojej nádoby, ale svetlo, transparentnosť a okolitá nálada nie sú určené na to, aby pomohli interpretovať produkt, ale skôr zostaví tento obraz, ktorý sa okamžite pošle do zvyšku sveta a zvonku tak ovplyvňuje naše zmyslové vnímanie. Okrem skutočných nadšencov existuje naozaj len veľmi málo jedincov, ktorí sú schopní dokonca aj za najlepších okolností počúvať svoje vlastné zmysly, vdychovať podstatu taniera a skla, zavrieť oči a ponoriť sa do zážitku spôsobeného vôňou a farbami. Preto som chcel vytvoriť tvary, ktoré uspokojia aj najdôslednejšieho sommeliéra alebo milovníka vína pri servírovaní akéhokoľvek druhu vína (alebo vody), pričom ich počet zostane na úrovni, ktorá je zvládnuteľná, pokiaľ ide o ich nákup a dopĺňanie zásob. Rozhodol som sa navrhnúť tvary hodné najvyšších úrovní jedla a ochutnávok, ktoré by však mohli byť užitočné aj v tých zariadeniach, kde by s menším inventárom nápojov chcel majiteľ zabezpečiť efektívny a elegantný servis.



PROJEKT

Ľudská línia je projekt.

Prírodné línie, črty inšpirované maternicou, ktorá odráža zmysel života. Dizajn, ktorý hovorí o ideáloch, úcte a nádeji. Práve tam umiestnime podstatu nášho momentu.

V prírode všetko pochádza z lona a tak aj pri pití vína umiestnime zmysly, ktoré nám víno môže dať do tvaru podobného maternici. Jemné a sladké miesto bez obmedzení a prekážok.

Bol som niekoľkokrát dotazovaný. Keď sa ma pýtali, ktoré je moje obľúbené víno, nikdy som nevedel odpovedať. Moje myšlienky by okamžite blúdili v mnohých smeroch a otázka by ma opustila. Keď na mňa naliehali, tak jediná odpoveď, ktorú som dokázal povedať bola: „Moje obľúbené víno je to, ktoré ma vezme inde!“

Je ľahké vnímať ako môže byť víno pre mňa nástrojom na vyvolanie farieb, obrazov a momentov, o ktorých som žil, dúfal alebo o ktorých som sníval. Preto sa často pristihnem ako „prepočítavam“ vlastnosti vína pomocou vhodných metafor, kde sa vôňa stáva farbou alebo chuť prostredím. Niekedy sa pre mňa víno stáva nástrojom, prostredníctvom ktorého hľadám a niekedy aj nájdem, pôvod prírody.

Nikdy by sme nemali zabúdať, že skutočným cieľom ochutnávky je vnímať zámer osoby, ktorá vyrobila a naplnila konkrétne víno. Musíme toto pravidlo rešpektovať, pretože je to konvergentný bod záväzku, úsilia, starostí, rizík a nádejí osoby, ktorá toto víno vyrobila, aby to všetko dokázala najmä sebe.

Keď ho umiestnime do kalicha, tekutina nadobúda formu, ktorá je presne tá, ktorú sme si vybrali. Pri tomto rozhodovaní musíme brať do úvahy jeho účel a dôvod, prečo toto víno vzniklo.

Musíme rešpektovať seba rešpektovaním druhých.

Vytvoril som dva rôzne poháre na vodu, ktoré dokonale uvítali dve hlavné kategórie vody: prírodné alebo neperlivé vody a šumivé vody, buď prirodzene perlivé alebo umelo sýtené.

Začal som z jednej „matky“ tvaru pohára na víno, ktorý by mohol uspokojiť všetky potreby. Odtiaľ ma inšpirácia viedla k pohárom vína rôznych foriem a veľkostí, vytvorených zavretím očí a snahou o tvarovanie pocitov rôznych druhov vín, ktoré svet ponúka.

Takto sa zrodila moja rada kalichov, potomkovia projektu, ktorý zahŕňa všetko, čo som kedy chcel a matku, ktorá necháva svoje deti, aby mohli dobiť všetko, čo je možné.

„Matka“ tejto línie sa nevyrobí, ale jej osem detí bude vedieť, ako dať svet vína podporu, na ktorú boli určené. Pri ich vytváraní som nebral do úvahy výlučne some-liérove potreby, práve naopak, bral som do úvahy najmä víno samotné, jeho výrobcov, potreby, ktoré sa niekedy stratili, zmysly, pre ktoré bolo víno vyrobené, a jeho expresívne schopnosti.

LINEA UMANA

ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

Tvar tejto línie nie je určený len pre degustátorov, ale aj pre tých, ktorí sú roztržití, ich myseľ je príliš zaneprázdnená a nedokáže vdýchnuť víno ako profesionál. Vír vôní, ktoré môžu vychádzať z vína podávaného pri správnej teplote v „lone“ skla, nasleduje kruhový, sférický pohyb vedený jemnosťou jeho priestorov. Vínová aromatická zložka je veľmi často zachytená v skle, čo z dôvodu jej uzavretého tvaru bráni jej uvoľneniu. Na trhu sú kalichy, ktoré sú dobre navrhnuté tak, aby pomáhali rozvíjať esencie vína, avšak vyžadujú si veľké sústredenie na pochopenie vína. Moja línia bola vytvorená tak, aby bolo možné aj pre nesústredených ľudí pochopiť čo najviac z vína, ktoré pijú.

Veľmi často majú hostia k dispozícii smartfón otvorený svetlu alebo iné myšlienky, ktoré sa sústreďujú od ich vzácneho skla alebo taniera a od stola.

Vďaka ich mierne rozšírenému okraju a dokonale hladkému vnútornému povrchu, z ktorých oba podporujú uvoľňovanie arómy si moje kalichy „vynútia“ aj tých najviac rozrušených a absentujúcich konzumentov, aby vdychovali tieto vône, čo umožňuje dokonalý a kompletný vzhľad vnímania vína.

Pri navrhovaní mojej rady zohrala svoju úlohu aj teplota podávania vína. Moje kalichy na víno vám pomôžu sústrediť vašu pozornosť aj na teplotu, čo má obrovský vplyv na naše vnímanie.

Dúfam, že vo vás nájdem spojenca v mojej dlhoročnej križiackej výprave za oslobodenie červených vín z kliše „servírovať pri izbovej teplote“, ktoré považujem za jeden z najviac opovrhujúcich a neúčinných dôvodov, ktoré ľudia, ktorí pracujú s pojmom víno našli kvôli svojej nekompetentnosti alebo jednoducho kvôli svojej neochote robiť veci správne!

Moja voľba navrhnutí línií zloženú z „iba“ dvoch pohárov na vodu a šiestich pohárov na víno nepochádza zo štúdie „dokonalého čísla“, ale jednoducho z môjho výskumu potrieb vlastníkov reštaurácií, ktorí ocenia kolekciu nápojového skla, ktorá obsahuje dokonalé sklo pre všetky druhy vína. S iba šiestimi tvarmi teraz budeme schopní uspokojiť potreby všetkých typov vín sveta a budeme mať i spôsob,

ako sa vysporiadať s mnohými okolnosťami, ktoré nás môžu viesť k tomu, že chceme podávať podobné vína v rôznych typoch skla.

Pri výbere správneho skla by sme nemali podceňovať ani skutočnosť, že hosť, ktorý sedí pri stole býva často zaujatý konverzáciou alebo zdieľaním a dáva si načas. Ako čašníci a prevádzakari si to nevšimneme, pretože sme neustále zaneprázdnení prácou okolo jedálne, vždy v zhone a máme tendenciu veriť, že naši hostia s nami zdieľajú tento zhon.

Ale mylíme sa! Naši hostia majú dostatok času, aby sa rozhládli, aby zistili, čo sa deje v jedálni, aby si obzreli oblečenie chlapa pri ďalšom stole alebo aké má hodinky, či aký typ topánok má pani na sebe.

V zdanlivej tichosti reštauračnej sály je pohyblivý prvok, bod, v ktorom sa pozornosť zbíha a to sme my: čašníci. Ľudia sa na nás pozerajú, všimajú si, či je naša uniforma neudržiavaná alebo či je na päte našej topánky šmuha a zo všetkého najviac porovnávajú službu, ktorú dostávajú s tým, čo vidia pri iných stoloch, ako dlho sa venujeme jednému hosťovi alebo druhému.

Tento stav ma motivuje k tomu, aby som k všetkým hosťom pristupoval rovnako, s rovnakým rešpektom, s rovnakým prístupom a s rovnakou mierou priateľskosti, bez ohľadu na to, či ide o nových hostí, štamgastov alebo dokonca blízkych priateľov alebo rodinu. Hostia nás sledujú, porovnávajú a posudzujú!

Tento aspekt môže a mal by sa brať do úvahy aj pri výbere správneho skla, ktoré bude slúžiť danému vínu. Je to čašník, ktorý by mal byť schopný rozpoznať, kedy by sa dve vína, ktoré môžu byť veľmi podobné vo svojich kľúčových vlastnostiach (ktoré by nás motivovali používať rovnaký typ skla) mali radšej podávať v rôznych typoch skla, napríklad v dvoch a aj vtedy, ak hostia na príľahlých stoloch pijú víno s miernou cenou a podstatne drahšie. Naši hostia nám zveria dôležitý moment, ktorý vyžaduje, aby sme konali s profesionalitou, pokorou a citlivosťou, aby sme sa mohli správne rozhodnúť a riadiť ho čo najlepšie.

Teraz dozrel čas na predstavenie mojich kalichov a servis!





POHÁRE

Koľko druhov vody je na svete? Uvedomujeme si, že vo väčšine prípadov voda tvorí najväčší podiel všetkého, čo v priebehu dňa prijímame?

Mali by sme prestať zaraďovať vodu do nezaslúženej menšej úlohy: Voda nie je bez arómy a pocity, ktoré môže prinášať majú zmysel.

Jej zdroj a jej hodnota ju robia jedinečnou. Pri korelácii s mineralitou má PH kľúčovú úlohu pri aktivácii metabolizmu, zvyšovaní stráviteľnosti potravy a v neposlednom rade aj v tom, že voda je užitočným nápojom pre telo, ktoré potrebuje jej výhody.

Valcový pohár bol vždy voľbou každého. Potom sa v priebehu rokov poháre stali súčasťou interiérového dizajnu, so všetkými druhmi modernizácií štýlu alebo historických prvkov, z ktorých všetky viedli ľudí k tomu, aby stratili zo zreteľa základnú funkciu skla ako nástroja na príjem vody.

Som pevne presvedčený, že iný typ skla, v ktorom môžete počas pitia dýchať, môže ovplyvniť pocity spôsobené tekutinou.



POHÁRE NA NEPERLIVÚ VODU

Najzmyselnejší a najjemnejší pocit. Jej vlastnosti vnímame bez pomoci akéhokoľvek pridaného prvku. Keď ju pijeme, prírodná voda by nám mala byť schopná odhaliť, z čoho pochádza vodná vrstva, jej minerálne zloženie a jej sladkosť alebo jemne pikantná kvalita. Nie je pravda, že akýkoľvek druh vody je vhodný pre akúkoľvek fázu jedla alebo časti dňa. Každý typ vody má jedinečný charakter a malo by sa s ním zaobchádzať tak, ako si to zaslúži. V tomto skle - tak elegantnom, že by sme ho mohli nechať natrvalo na stole - budeme môcť obslúžiť všetky druhy neperlivej vody, práve preto, že jej tvar spôsobí, že ľudia vdychujú pri pití, čo umožňuje všetkým jemným pocitom spojiť sa v akte uchlipkávania. Pitie bude ako pohladenie, maznavý, jemný ťah, ktorý pohne vzduchom bez toho, aby ste sa dotýkali pokožky ... chvíľka len pre seba.

Toto sklo by dokonca mohlo privítať i mimoriadne jemnú, prirodzene šumiacu vodu s takmer nepostrehnuteľným šumivým pocitom pochádzajúcim z nízkeho obsahu oxidu uhličitého.



GLASS FOR STILL WATER

7287 3120

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



POHÁRE NA PERLIVÚ VODU

Vo svojich základných vlastnostiach sa perlivá voda výrazne nelíši od neperlivej vody. Keď však pijeme perlivú vodu, naše vnímanie je zosilnené vyvíjaním bublín, ktoré prúdia kvapalinou a umožňujú nám prežívať rôzne pocity.

V kvapaline sa oxid uhličitý vyvíja tvorbou malých reťazí, ktoré vznikajú v nepostrehnuteľnej drsnosti nádoby a pohybujú sa od dna po povrch. Tento proces zlepšuje vlastnosti kvapaliny. Prírodné šumivé vody pochádzajú z podzemia v sopečných oblastiach. Tieto vody sa vyznačujú určitou pikantnou kvalitou alebo sapiditou. Ich silná minerálna zložka im navyše dodáva štruktúru. Vo vode nasýtenej oxidom uhličitým (to je voda s pridaným oxidom uhličitým) je pocit pálenia rýchlejší a silnejší a má za cieľ dráždiť chuťové poháriky a stimulovať tráviaci systém. To, čo vnímame pri používaní tohto „hmatateľného“ skla, môžeme popísať ako jasné ráno v horách. Je zrejmé, že ak vdychujeme hlboko do pohára šumivej vody, naše čuchové vnemy môžu byť nepríjemne bodavé. To je dôvod, prečo tento pocit musí byť skôr rozptýlený ako nasmerovaný na nozdry.

GLASS FOR SPARKLING WATER



7287 3160

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



KALICH PRE ŠUMIVÉ VÍNA

Ako som už spomínal v tejto brožúre, svet sa zmenil a tak má svoje výrazy. Vývoj výroby šumivého vína je spôsobený uplatňovaním nových techník a poznatkov, ale závisí aj od rozdielov v dozrievaní hrozna a od kontroly hrozna. Oblúbenou voľbou bola takzvaná „flauta“, ktorá vás svojím predĺženým a štíhlym tvarom núti nalepiť si nos do pohára, aby ste zachytili tenkú arómu vína a lievik tekutinu v strede jazyka na špičke, čo umožňuje lepšie vyjadriť chuť a sladkosť vína. Tento tvar skla už nemá žiadny dôvod na existenciu. Dnes aj tie najjednoduchšie šumivé vína potrebujú objem. Dnešné šumivé vína majú dostatok chuti, sladkosti a sapidity na zabezpečenie príjemnosti. Preto by mala byť kapacita skla, povrch kontaktov so vzduchom a prístupový bod pre pery široký, vítajúci a príjemný. Metaforicky by ste mohli toto sklo opísať ako okamih, keď sa rozsvietia svetlá z veľkého krištáľového lustra v hale plnej hostí oblečených v slávnostnom šate. Valčík začne hrať, svetlo je teplé, pocít je svieži!

Toto vinárske sklo, ktoré je venované vysokokvalitným službám, ako je aj zvyšok tejto línie, sa môže používať so všetkými druhmi šumivých vín, bez ohľadu na to, či sa vyrábajú tradičnou metódou alebo metódou Charmat alebo či sa jedná o millesimati, vintage alebo reserve vína.

Ani územné rozlíšenie nie je potrebné, pretože toto sklo môže privítať rovnako dobre talianske spumante, šampanské, cavu a výrobky z celého sveta.

Tvar je optimálny pre aperitív aj pri servírovaní dôležitých šumivých vín, ale môže sa použiť aj na celú dĺžku jedla, ak si vyberiete dobré šumivé víno, ktoré zodpovedá tomuto momentu.



WINE GLASS FOR SPARKLING WINES

7287 3900

500 ml	17 oz
H 247 mm	9 ¾"
D 92 mm	3 ¾"



KALICH PRE ROSÉ A MLADÉ BIELE VÍNA

Každý stôl potrebuje tento kalich. Toto je dokonalé sklo všade tam, kde sa víno nachádza v čo najväčšej miere a všetky rozptyľovania sú odpustené. Kalich na víno, ktorý privíta akýkoľvek typ mladého bieleho vína. Jeho zúžený tvar, jeho značná kapacita a veľký vnútorný objem umožňujú tekutine vyjadriť všetku jej mladú aromatickú kvalitu, ktorá sa skladá z čerstvosti a jasných pocitov. Sklo sa dobre hodí na akékoľvek suché víno charakterizované určitou aromatickou kvalitou.

Je to dokonalé sklo, ktoré máte použiť vtedy, keď chcete vyjadriť myšlienku otvoreného priestoru, široký a osviežujúci pocit, ktorý prichádza s výhľadom do neba. Tento kalich na víno vyvoláva obraz jari, kvitnúcich kvetov, ktoré uvoľňujú jemné vône ovocia, ktoré sa ešte nezohrieva na slnku, byliniek, ktoré placho začínajú kvitnúť farbami. Medzitým sa život v lese prebúdz a mladé listy potešia naše oči a naše zmysly.

To je to, čo chceme od tohto skla. Vína budú podávané pri teplotách pod 10°C. Je ideálny pre vinobranie bielych vín, pre biele vína vyzreté v nerezi alebo vo fľaši nie dlhšie ako tri roky, ako aj pre veľmi mladé ružové vína, ktoré neprešli žiadnym oxidačným procesom.



WINE GLASS FOR YOUNG ROSÉ AND WHITE WINES

7287 3300

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



KALICH NA KOMPLEXNÉ PLNŠIE BIELE A ROSÉ VÍNA, ALE AJ PRE MLADÉ ČERVENÉ VÍNA

Toto sklo je divoká karta! Je to sklo, ktoré vždy poskytuje dobrý servis, tak technicky, ako aj v postupnosti servírovania vína.

Je určený pre mladšie vína, ktoré sú vyzreté v nerezi, fľaši alebo dreve, ktorých pôvod nie je vzdialený. V tomto skle by som ľahko podával dobre štruktúrované biele víno, ktoré je vo veku od 6 do 8 rokov. Toto isté sklo sa dá použiť aj na tie zriedkavé prípady, keď sa rozhodnete podávať ružové víno, ktoré je o niečo vyvinutejšie a mierne oxidované, ktoré podstúpilo malolaktickú fermentáciu alebo má výrazný cukorný zvyšok. Nakoniec toto sklo použijete i vtedy, keď podávate čerstvé a ovocné červené vína, ktoré sa vyznačujú chrumkavou kyslosťou a ktoré neboli vyzreté v drevených sudoch. Veľký objem tohto skla poskytne veľmi príjemný čuchový zážitok.

Toto sklo predstavuje večer, ktorý sa blíži, keď svetlá prichádzajúce z efektných barov a reštaurácií preberajú rastúcu temnotu súmraku. Je to uzavretá oblasť prístavu, kde sú niektoré jachty ukotvené, pokojne sa hojdajú na vode a rozdávať nepostrehnuteľné zjavenie života, ktoré svedčia o domnelých situáciách. Je to sklo, ktoré potvrdzuje tieto myšlienky, keď ho prinášame k perám, zatiaľ čo náš pohľad putuje za morom.

V tomto skle môžete podávať biele a ružové vína pri teplote medzi 8 a 12°C a mladé červené vína pri teplote neprevyšujúcej 14°C.



WINE GLASS FOR WELL-STRUCTURED WHITE AND ROSÉ WINES, BUT ALSO YOUNG RED WINES

7287 3100

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



KALICH PRE NAJLEPŠIE BIELE VÍNA SVETA

Je prirodzené, že sa všetci chceme dostať na vrchol. Musíme prejsť históriou podľa jej pravidiel a vlastným tempom. Všetky rešpektované vínné lístky a pivnice vysokej triedy musia obsahovať niektoré vína, ktoré reprezentujú výnimočnú udalosť, dôležitý moment, darček pre seba vtedy, keď chceme len to najlepšie.

Čas, tento veľký nepriateľ sa môže niekedy stať veľkým spojencom. Časom mnoho významných lokalít, starých vinogradov a tradičných produkcií občas zvládne prevrátiť predpovede a ísť za hranicu, ktorá ich bude nasledovať. Nádherné uspokojenie môže pochádzať z objavovania starých zabudnutých fliaš plných vína, ktoré malo byť vypité veľmi krátko po výrobe, no po mnohých rokoch magicky nadobudlo vlastnosti, ktoré nikto nemohol predpovedať: je to víno, ktoré sa nestará o vinárov, ktorí ho vytvorili.

Toto sklo je vyrobené s pôvabom najcennejšieho nektáru, pre biele vína, ktorým sa podarilo obstáť v čase (a časom mám na mysli čas strávený vo fľaši a nie čas strávený v polo-prezimovaní v mrazenej a hermeticky uzavretej nerezovej vani), pre tie vína, ktoré dokážu oslavovať naše emócie.

Vo vínnej pivnici je surrealistické ticho, je potrebné žmúriť, aby ste pochopili, kde sa nachádzate. Postupom času sa prach usadil na všetkých povrchoch a je takmer nemysliteľné, že pri prekročení malého prahu môžete vojsť do priestoru, ktorý je taký veľký ako i záhadný. Hľadanie je náročné. Musíte sa ohnúť a sklopiť, aby ste sa dostali cez úzke chodby a potom sa dotknete prstom prachu, ktorý sa zachytil na tmavej fľaši. A zrazu je tu žiara. Ako keby všetko svetlo tej temnej pivnice bolo prichytené v tej fľaši, ktorá si ju až dodnes uchovala. Tento moment patrí nám. Aj keď na konci bude víno absolútnym víťazom!

Tvar tohto skla je určený pre tie biele vína, ktoré sú staršie ako 8 až 10 rokov a ktoré boli starostlivo ošetrované vo vinohrade a predovšetkým tie, ktoré boli zachované za najlepších možných podmienok. Iba v tomto okamihu uvidia svetlo, pretože to je to, čo musia dať: svetlo a potešenie.

Teploty pre tieto vína by sa mali pohybovať medzi 12 a 15 °C a my im budeme musieť poskytnúť dostatok času na to, aby sa vyjadrili, pretože od nich sa neočakáva nápoj, ale emócia!



WINE GLASS FOR THE GREATEST WHITE WINES IN THE WORLD

7287 3200

760 ml	25 ¾ oz
H 224 mm	8 ¾ "
D 120 mm	4 ¾ "



KALICH PRE VYZRETÉ ČERVENÉ VÍNA, FARBIARKY A NOVOŠLACHTENCE

V mojej línii sú len dva druhy pohárov na červené vína, ktoré sa stávajú tromi, ak beriete do úvahy aj kalich č. 3 (na maldé červené vína).

Červené vína majú schopnosť okamžite vytvárať dôležité a zmysluplné očakávania, pri ktorých sa moc a elegancia stretávajú. Dokonca aj keď sa vyznačujú jemnými a voňavými vlastnosťami, bohatý dúšok červeného vína nás dovedie k zážitku, ktorý je hustý, okrúhly a plný.

Existuje mnoho rôznych parametrov na klasifikáciu červených vín, akými sú vinárske procesy a technológie, typ a čas vyzretia a tieto parametre sa značne líšia, čo vedie k množstvu typov vín. Preto si myslím, že dnes možno najvýznamnejšie rozdelenie medzi červenými vínami nájsť v intenzite ich farby.

Zatiaľ čo trh pohárov na víno ponúka niekoľko tisíc rôznych druhov kalichov na červené vína, rozhodol som sa rozdeliť svet výroby červeného vína do dvoch veľkých rodín. Nebudem vás žiadať, aby ste zaradili vína od najmladších po najstaršie, ale aby ste jednoducho oddelili tie vína, ktoré vykazujú silnú intenzitu farieb od tých, ktoré sa vyznačujú jasnou priehľadnou kvalitou.

Toto sklo je určené pre víno, ktoré si žiada, aby ste sa ho dotkli. Víno, ktoré nám pripomene svetelné lúče, ktoré hľadajú okraj vzdialeného mora, zatiaľ čo náš pohľad smeruje smerom k horám, ktoré sú bozkávané slnkom. Prašná cesta je škvrnitá so zrelými ostružinami na bujných kríkoch. Rozmarín rastie spontánne tu a tam a ak sa trochu poohliadnete, môžete vidieť rad vínnej révy, ktorá sa rozpletá do uprataných a krásnych vzorov na kopcoch pod nimi. Váš inštinkt vám velí rozbehnúť sa niekam vyššie, ale osamelosť tohto okamihu vás pozýva, aby ste sedeli na veľkej skale a počúvali ticho.

Vôňa, ktorá sála z vína svedčí o hrúbke a zrelosti. Niektoré z týchto vín môžu založiť svoju identitu na jemnejšom a viac zmyselnom vnímaní, iné na určitej drsnosti alebo tartite, ale všetky budú charakterizované farebnou bohatosťou, ktorá je takmer nepreniknuteľná. Budú to tmavé vína s rôznymi farebnými odtieňmi, ale majú jednu spoločnú vlastnosť: svetlo nimi neprechádza. Tieto vína zachytia a absorbujú svetlo a vrátia ho len vo forme intenzity farieb.

V tomto prípade sa teplota podávania bude líšiť v závislosti od typu vína, ale vždy sa bude pohybovať medzi 16 a 18-19 °C. Nikdy sa neodvažujte prekračovať túto hranicu, pretože žiadne víno na svete nemožno oceniť nad touto teplotou!

Toto sklo nie je určené pre mladé vína, ktorým som už venoval kalich č. 3. Toto sklo je určené pre vína vo veku od 3-4 rokov ... do nekonečna!



WINE GLASS FOR RED WINES MADE FROM TEINTURIER AND RED-FLESHED GRAPES

7287 3000

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



KALICH PRE ARCHÍVNE ČERVENÉ VÍNA A IKONICKÉ VÍNNE ŠPECIALITY

Nemá zmysel vysvetľovať tento koncept ešte raz. Už som ilustroval motiváciu čerpania jednej deliacej čiary medzi červenými vínami pri predstavení kalicha č. 5.

Toto sklo sa dá prirovnať k divadelnému predstaveniu až do okamihu, kým je opona zatiahnutá a môžeme obdivovať javisko plné umenia, histórie, emócií a napätia. Naše zmysly sú ostrážité v tichu tohto magického okamihu, ktorý je v čase pozastavený. Všetko ostatné zmizne. Zabudli sme na ten slabý zápach líčidiel, ten malý drevený tón zo starého nábytku, tie zmyslové podnety, ktoré sú tak prepletené, že znemožňujú rozoznať ich pôvod. Keď sa odhrnie opona, svetlo náhle zaplaví hľadisko a na okamih nás oslepí. Až neskôr, keď sa vracia polotmavosť, všetko sa stáva jemným, taktným, vzrušujúcim, čitateľným.

Toto je okamih pre naše víno, ktoré na nás bude čakať v lone tohto kalicha. Jeho tanec bude osvetlený jemným divadelným svetlom.

Toto svetlo bude prechádzať nápojom a jeho jemné výdychy budú prúdiť na vnútorných stenách tejto majstorskej konštrukcie, ktorá má poskytnúť intenzívny zmyslový výlet. Víno harmonicky vráti dych svetla. A svetlo bude putovať cez víno, čo nám umožní pohľad na druhú stranu.

Profil tohto skla je postavený na tvare ochrannej matky, ktorá bude schopná prijať, privítať a ochraňovať adoptívneho syna, starať sa o neho a spievať svoje chvály komukoľvek, kto ho bude chcieť.

Perfektné vína pre toto sklo sú chudobné na farbu, ale bohaté na jas. Sú to vína, ktoré strávili dlhý čas vo svojich sudoch alebo vo fľašiach, od 3 do desiatok a desiatok rokov. Odmenia vás jemným, hladkým pocitom.

Teplota podávania bude pomerne vysoká v rozsahu 15 až 18°C.

Pretože toto sklo môže byť použité na zvýšenie vnímaného významu vína, môže tento kalich pomôcť aj čašníkovi alebo sommelierovi pri servírovaní dvoch stolov, ktoré si objednali vína, ktoré sú rozhodne odlišné z hľadiska hodnoty a ceny. Toto sklo sa dá použiť aj na viacfarebné víno, ak si vyžaduje dlhý čas strávený v sude. Jemne a láskyplne pohladíme toto sklo pred naliatím malého množstva vína. Potom ho umiestnime opatrne na stôl, aby sme pozvali našich hostí, ktorí si vychutnajú jeho zmyselné pohyby.



WINE GLASS FOR RED WINES MADE FROM MODERATELY-COLORING GRAPE VARIETIES

7287 0000

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



ĎAKUJEM

Táto brožúra nie je príručkou ani návodom na použitie, je to len opis mojej osobnej cesty k vytvoreniu týchto kalichov a pohárov.

Som si istý, že keby som čítal znova a znova to, čo som napísal, už by som to nemal rád. Podmienky a nálady sa môžu meniť často a rýchlo. To je dôvod prečo to, čo cítime raz, nikdy nemôže byť znovu zažívané.

Ak by som o tomto skle písal znova, moja predstavivosť by ma mohla priviesť k iným metaforám, ale moje náznaky o ich správnom používaní by zostali nezmenené.

Vizualizácia vnímania znamená v prvom rade prežívanie, potom schopnosť ju rozpoznať a nakoniec ju dať do slov.

Sme prekladatelia pocitov a predtým, ako to dokážeme pre iných, musíme byť schopní to urobiť pre seba.

Toto je náš úžasný, čarovný svet, a preto môžeme tvrdiť, že máme najlepšiu prácu na svete ... prácu, ktorú my ako someliéri robíme s obetavosťou pre vás!

Ďakujem za Váš čas.



LINEA UMANA
ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

POHÁR PRE NEPERLIVÚ VODU

7287 3120

Voda: najcitlivejší a najjemnejší pocit.



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

Vnímate jej vlastnosti bez pomoci akéhokoľvek pridaného prvku. Preto potrebujeme sklo, ktoré je optimálne tvarované na zvýšenie tohto pocitu. Tvar tohto skla, ktorý bol navrhnutý pre všetky druhy neperlivej vody umožní vdychovanie pri pití a umocní tak spojenie všetkých jemných pocitov pri popíjaní.

KALICH PRE KOMPLEXNÉ PLNŠIE BIELE A RUŽOVÉ VÍNA, ALE AJ PRE MLADÉ ČERVENÉ VÍNA

7287 3100

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



Divoká karta, ktorá vždy poskytne dobrý servis, tak technicky ako aj v postupnosti podávania vína. Toto sklo je vhodné pre biele vína zrejúce v nerezi, fľaši alebo v dreve po dobu 3 až 7 - 8 rokov. Môže sa použiť aj na plné ružové vína, ako aj na podporu sviežich a ovocných vlastností niektorých vyzretých červených vín. Nie je vhodný pre červené vína, ktoré sú plné a vyvinuté.

POHÁR PRE PERLIVÚ VODU

7287 3160

Keď pijeme perlivú vodu, naše vnímanie je zosilnené vyvíjaním bublín, ktoré prúdia tekutinou a umožňujú nám prežívať rôzne pocity.



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

Toto sklo je navrhnuté v tvare, ktorý zmäkčí šumivý pocit spôsobený oxidom uhličitým v perlivej vode, čo umožní príjemný a stimulujúci zážitok z ochutnávky.

KALICH PRE NAJLEPŠIE BIELE VÍNA SVETA

7287 3200

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



Toto sklo je určené pre najváženejšie biele vína z vašej kolekcie. Správne načasovanie umožňuje vínu prejavíť svoj potenciál. Tento kalich bol vytvorený pre tie vína, ktoré sa počas dlhého zretia v drevených sudoch silne spoliehali na kyslík, ako aj na bielkoviny. Tvar tohto skla preniesie víno bližšie k jeho vlastnej podstate a to vďaka kontaktu s kyslíkom a teplotou, ktorá ho robí mäkkším.

KALICH PRE ŠUMIVÉ VÍNA

7287 3900

Spôsob, akým sa víno vyrába sa zmenil a s ním aj pocity, ktoré nám víno môže dať. Pre správnu ochutnávku šumivých vín potrebujete sklo, ktoré dodá vínu objem a zdôrazní jeho príjemnú povahu. Preto by mala byť objem kalicha, miesto kontaktu so vzduchom a miesto prístupu pre pery široké, ústretové a príjemné.



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

KALICH PRE VYZRETÉ ČERVENÉ VÍNA, FARBIARKY A NOVOŠLACHTENCE

7287 3000

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



Toto sklo je vývojom najklasickšieho kalicha na víno, ktorý podporuje rozpoznávanie vône vína. Tento kalich privíta a osvojí si tie vína, ktoré prejavujú svoju prepychovú jemnosť hlbokým, bohatým farebným odtieňom, nepreniknuteľným svetlom. Nie je vhodný pre mladé vína: je určený pre vína od 3 rokov ... do nekonečna!

KALICH PRE ROSÉ A MLADÉ BIELE VÍNA

7287 3300

Toto sklo je určené pre mladé biele vína, ktoré so sebou nesú všetko - mladosť a vôňu, ktorá charakterizuje túto kategóriu. Dokonalé sklo, ktoré použijeme všade tam, kde sa víno nachádza v čo najväčšej miere a všetky rozptýlenia sú odpustené. Kalich je ideálny pre vinobranie bielych vín, pre biele vína vyzreté v nerezi alebo fľaši nie dlhšie ako 3 roky a takisto pre mladé ružové vína.



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

KALICH PRE ARCHÍVNE ČERVENÉ VÍNA A IKONICKÉ VÍNNE ŠPECIALITY

7287 0000

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



Toto sklo stelesňuje eleganciu, bohatstvo vyjadrené skromnosťou a šarmom. Kalich je určený pre vína, ktoré nechávajú prúdiť svetlo, ktoré sú mäkké a svieže do zmyslov aj keď sú plné. Privíta odrodu Pinot Noir, najpôsobilivejšie Nebbiolo, najváženejšie Sangiovese, ako aj všetky zrejúce vína s nízkou opacitou.



2serve

RONA - sklárň s viac ako 1000 zamestnancami v srdci Európskej únie, v Slovenskej republike. Jej história siaha až do roku 1892, keď bola založená rodinou Schreiberovcov, kedysi najvýznamnejším výrobcom skla v Európe, v regióne, kde výroba skla tradične prekvitala už od doby bronzovej. Bolo to vďaka šťastnej kombinácii silne zalesnenej krajiny a dostupnosti kremičitého piesku a ohňovzdornej hlíny - základných surovín potrebných na prvotnú výrobu skla. Iba niekoľko zo sedemdesiatich pôvodných sklární prežilo a posunulo sa k modernej výrobe skla.

Cesta sklárne RONA bola vydláždená úspechmi, počnúc striebornou medailou udelenou predchodcovi sklárne počas Svetovej výstavy v Paríži v roku 1867 alebo len výnimočne udeleným čestným diplomom na svetovej výstave vo Viedni, prezentácii RONA na výstave Expo v Šanghaji v roku 2010 a účasť na výnimočných podujatiach dnešného sklárskeho sveta, vrátane významných výstav po celom svete.

Spoločnosť RONA od začiatku využívala najmodernejšiu technológiu a bola lídrom vo výrobe skla. RONA zaviedla množstvo technologických vylepšení, ktoré boli významné pre rozvoj celého sklárskeho priemyslu. RONA bola prvou sklárňou v rakúsko-uhorskej monarchii, ktorá začala výrobu lisovaného skla už v roku 1893. RONA zaviedla v roku 1896 sofistikovanú technológiu zdobenia pantografom, keď uviedla do prevádzky stroje na zberače vyrobené v Anglicku ako prvá sklárňa na európskom kontinente. Potom v roku 1956 ako prvá továrňa na svete zaviedla a vylepšila komerčnú výrobu ručne vyrábaných kalíškov pomocou technológie ťahanej nohy, ktorú dnes napodobňujú všetci vážení výrobcovia ručnej kalíškoviny. V roku 2001 sa spoločnosť RONA predstavila ako prvá spoločnosť s technológiou „ťahanej nohy“ aj v strojnom skle. Tento proces vytvára monolitický výrobok z pôvodného dvojdielného procesu a následne výrazne zvyšuje jeho mechanickú odolnosť a trvanlivosť. RONA dnes vlastní automatické technologické procesy, ktoré simulujú ručnú výrobu a vytvárajú výrobky vysokej kvality. Okrem toho má RONA pre technológiu „ťahanej nohy“ vytvorené veľké portfólio hotových foriem, spolu so zavedením laserového opracovania ústneho okraja, ktorým preniesla výrobu skla pre potravinársky priemysel na úplne novú úroveň.

RONA - synonymum pre spoľahlivého a angažovaného partnera s bohatou históriou, zodpovednou environmentálnou politikou, jasnou vlastníckou štruktúrou a výkonom presahujúcim 70 miliónov kusov kvalitného krištálinového skla, certifikovaného kontrolou kvality ISO 9002.



LINEA UMANA

ULTIMATE WINE & WATER EXPERIENCE

Prvýkrát je rada nápojového skla navrhnutá niekým, kto ich používa z prvej ruky, a preto očakáva dokonalý výkon. Maurizio Filippi - Najlepší taliansky sommelier AIS 2016 - využil všetky svoje skúsenosti ako sommelier a reštaurátér na vytvorenie mäkkých a „human“ línií kalichov na víno, ktoré zohľadňujú praktické aspekty, ktoré sú dôležité pre potenciálnych zákazníkov. Iba šesť kalichov na víno a dva poháre na vodu, ktoré spĺňajú potreby všetkých odborníkov v tomto odvetví a všetkých vín vyrobených na celom svete.

Vnímanie zmyslových vnemov sa premietlo do elegantnej filozofie: to, čo nájdete v tejto malej brožúrke sa skladá z podrobných informácií o jeho myslení a predovšetkým o správnom používaní tejto línie plnej prirodzenosti a krásy.

Distribútor poverený predajom RONA 2 serve:

JTF partnership s.r.o.

P.O.Box 43

020 61 Lednické Rovne

SLOVENSKO

Prevádzka veľkoobchodu Horovce

Areál JTF 296

020 62 Horovce

Tel.: +421 42 4698 232, +421 908 700 612

E-mail: obchod@jtf.sk, sales@jtf.sk

www.jtf.sk

www.gastro-jtf.sk

www.poharerna.sk