

Luigi Bormioli 2014

路易治·波米奥尼 — 来自意大利

Luigi Bormioli

BORMIOLI LUIGI S.P.A
via Europa 72 A
43122 Parma - Italia
tel. +39.0521.7931
fax +39.0521.793285

LUIGI BORMIOLI USA
5, Walnut Grove Drive, suite 140
Horsham, Pa 19044 -USA
ph. +1.215-672.711
fax +1.215-672.7115

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

TBW
★★★★★

2014

ART AND SCIENCE, FASHION AND DESIGN
ITALIAN STYLE

艺术深远，时光飞逝

— 郎费罗



满足于一种生活方式并不易，即使以艺术的方式来生活。有多少父亲希望他们的子孙后代能够追随他们的足迹 从事他们所从事的职业。这个希望并不总是因为遗产的理由或是主观存在的理由。持黑格尔流派观点的许多父亲们认为从事艺术行业永远不会成功。生命一开头的大写字母是L, 无休止的延续，超越了个体生命的界限。如果我们真的相信精神成为历史，那么哪种精神能比玻璃工艺更有说服力地表明发展，不断地证明自己 与此同时数世纪以来发生彻底的变化？

大约在1,000年，除了著名的威尼斯地区外，Altare地区—热那亚（Genova）附近，盛产制作玻璃器皿大师的地区被人们发现。威尼斯地区和Altare地区曾是海洋共和国：吹制玻璃器皿的地方 海沙一线天。

这些无畏的大师们激励勇于冒险的精神，它依赖于我们今日所谓的技能。这些大师中，波米奥尼（bormioli）很快就鹤立鸡群 超群绝伦。这些大师们会把名字改为Bormiol,背上行囊，就像古时候游览的人，去法国一游，体验欧洲不同的风情，在那儿艺术家和工匠们会有许多机会。

十九世纪初，家族大流散时期，我父亲的祖先（很显然，他的名字叫Luigi Bormioli）离开了他的出生地-利古里亚区，到帕尔玛淘金。从不懈的努力，怀揣着梦想，到梦想的破灭!然而他们对手工艺的热忱始终充满了生机并且坚定不移。

在1950年左右，工业机械和技术创新开始被广泛使用，急剧地改变了玻璃器皿制作的环境 结构以及加工。对白热化坚不可摧的爱的诀窍始终包含强有力的 令人激动的 甚至模拟的燃烧率 与熊熊燃烧的大火的交锋。我的父亲Luigi四十年前为吹制的餐具产品创造了一条新的销路，他按照商业的价格对优雅产品的制作工业化，那时，焦点自然而然的聚集在技术 多产的方面 而不是市场营销方面。

现在，在正式文件上签名的人是来自Bormioli家族唯一的继承人，他仍然吹制玻璃。为坚守正确的态度和制作美丽的产品而不辞辛劳，为有一千年的历史而引以为荣，被吹制玻璃器皿的魔力而激励着的Bormioli Luigi企业的员工，日复一日的书写着他们工作的真正含义并且尝试创新 忠实于玻璃文化的起源。这些人试图竭力推广一种不可思议的美学。像其他方式一样，美学应能够以新颖的方式解释存在于世上所有事物的神圣性以及他们之间的关系：玻璃是生命的一种暗喻一样。

ART IS LONG AND TIME IS FLEETING. THUS SPOKE THE GREAT LONGFELLOW.

It is not easy to be content with only one life, even if lived in an artistic way. How many fathers hoped that their children, generation after generation, could follow in their footsteps and continue their job. This hope was not always based on mere patrimonial reasons or on subjective existential reasons. Many of these fathers, sharing Hegel's school of thought, felt that their work, being in Art's service, is never accomplished for good. In accordance with Life, Life with capital L, which carries on never-ending beyond individual lives. If we truly believe in the Spirit that becomes History: then which more convincing testimony of evolution than the one of glass craftsmanship which, continually confirmed itself and at the same time totally transformed throughout the centuries? Around the year one thousand, in the area of Altare, near Genova, a district of "magistri vitriorum" (glass masters) was found, in addition to the renowned Venetians one. Two maritime republics: the glass was blown where the sea is with the sand.

These intrepid masters encouraged their boldness for adventure relying in what today we would call know-how. Amongst these masters the Bormioli soon became prominent. Every now and then, they would change their name in Bormiol, they would pack their belongings and, as ancient commuters, they would go to France, experiencing a different type of Europe, marked by opportunities for artists and craftsmen.

At the beginning of the nineteenth century, during a family diaspora, the father of my grandfather's grandfather (whose name was obviously Luigi Bormioli) left Liguria where he was born to seek fortune in the Parma area. A lot of efforts, dreams, disenchantment! And yet as always, alive and tenacious, was their passion for their craft.

Even when, around 1950, industrial machinery and technological innovations started to be widely used changing radically the environment, the structures and the processes. The secret of this indestructible love of "white heat" has always consisted of the virile, exciting and even mimetically burning capacity to win the challenge against the apparently indomitable fire. So when my father Luigi invented a new market segment for blown tableware products forty years ago, by industrialising the manufacturing of elegant products at industrial prices, in that occasion too, the natural focus was on the technical productive aspect rather than on marketing logics.

Nowadays, the undersigned is the only one from the Bormioli families who still manufactures glass. At the service of what is right and beautiful, taking pride of a thousand-year privilege, those who work for Bormioli Luigi company, inspired by the magic of the glass, define every day the true meaning of their work and try to innovate keeping faithful to the culture of their true origins. These men intend to promote a fascinating aesthetic. An aesthetic, just like few others, able to interpret in an ingenious way the sacredness of all the things existing in this world and their interrelationships: Glass as a metaphor of Life.

Alberto Bormioli

18 LUIGI BORMIOLI ATELIER/艾特雷

20 INTENSO/热切

22 MAGNIFCO/贵族

26 PALACE/宫廷

30 SUPER/超级

32 VINOTEQUE/维诺泰克

37 LIVING COLLECTIONS/家用系列

38 CANALETTO/卡纳莱托

39 ELEGANTE/雅致

40 INCANTO/甜心

42 GOURMET/美食家

44 D.O.C/品酒杯

45 EDEN/伊甸园

47 ROYALE/点缀

49 TUMBLERS SPARKX/采用sparkx技术制作的直身杯

50 AMETISTA/紫水晶

50 RUBIN/罗宾

51 MICHELANGELO MASTERPIECE/米开朗基罗 -- 杰作

53 TUMBLERS SONHYX/采用sonhyx技术制作的直身杯

54 Alfieri/阿尔菲

54 BACH/巴赫

54 ROSSINI/罗西尼

55 STRAUSS ROCKS/斯特劳斯(方形)

55 VERONESE/维罗纳纳斯(椭圆形)

57 SPECIALS/专用酒具

58 BEER COLLECTION/啤酒杯

59 COGNAC/白兰地杯

附件系列

60 MICHELANGELO COLOR PALETTE/米开朗基罗 -- 彩色水果盘

61 MICHELANGELO Dessert/米开朗基罗 -- 小吃碗

63 OMNIA/密封罐

64 WINE DECANTER/醒酒器

65 CARAFES/扎壶

67 CARAFES/分酒壶

69 SPIRITS/酒樽

ART AND SCIENCE,
FASHION AND DESIGN:
ITALIAN STYLE

科技与艺术结合，时尚与设计相融——意大利风格

Luigi Bormiol玻璃器皿制造商，在全球展示了意大利制造产品。艺术，创造力，美学发明，不断创新，优质标准是Luigi Boumioli品牌的所有重要因素。由于该企业在产品的项目开发 质量的不断提升和质量水平的技术能力，其准许与跨国集团和中小型企业合作。对市场的深刻了解，集团里各部门的团队合作（市场营销 销售 技术和后勤部门），以及有归属感的一支专业队伍，极大的促进了产品的开发、创新和独特性。Luigi Bormioli已成为全球餐具和香水制造业的顶尖企业里的商业合作伙伴，为其成功做出了决定性的贡献。根据UNI EN ISO 9001:2008 标准 Bormioli Luigi SPA实施并维持了质量管理体系。

企业的灵活性和最短交货期研发项目的能力，及时可靠送货率，对客户需求的快速反应时是Luigi Bormioli策略的主要因素。作为领头羊的Luigi Bormioli因致力于满足客户需求而举世闻名。Luigi Bormioli 的产品不仅优质，也完全符合保障员工安全和卫生的需要，它也致力于保护环境，崇尚环保开发，旨在减少大气中的排放物，例如二氧化碳。根据UNI EN ISO 14001:2004标 Luigi Bormioli SPA实施并维持环境监管体系。

THE GLASS

路易治水晶杯其杰出的设计，最富盛名的意大利制造的桌子家装和设计因其一流的Luigi Bormioli玻璃器皿而与众不同。

它使用了：

- 最纯净的原材料
- 高级和环保的熔炼加工过程
- 极度创新的生产过程，使得玻璃器皿：格外纯净和完全透明、晶亮惹人爱、更加持久耐用、不易破碎。

这种玻璃器皿尊重感官特性，保持及提升了器皿中食物真实的香气和味道。我们的玻璃器皿不含任何重金属，大气中排放极少气体。这些年来，由于其多年来的传统 经验和研发部门的不断努力，Luigi Bormioli研制出了各种各样的独特创新玻璃器皿：SON.hyx，高科技水晶玻璃器皿：SPARKX超透明和耐用的玻璃器皿，增加了产品的价值和销售量。

GLASS TREATMENTS

TITANIUM Reinforced®

玻璃器皿的清理和维护----钛的增强型

“钛钢筋”采用纳米技术经过路易治·波米奥尼研发实验室多年的研究而得成。这种创新专利技术直接应用在对水晶玻璃酒杯来说最易破损的优雅纤细的杯梗上，使杯梗表面硬度提高，抗破损能力增强140%。

玻璃杯梗的涂层工序是：

世上首创

原版和申请专利

最有效的

Luigi Bormioli的钛增强型清理维护是最可靠的，因为它：甚至经过多次的工业洗涤周期后仍可保证其玻璃杯柄对破损的抵抗力、玻璃器皿闪光和透明度被维持、避免任何玻璃器皿褪色。

Permanent anti abrasion treatment on the glass’ stems. the Bormioli Luigi Research and Development Department by applying NANOTECHNOLOGIES directly on the glass’ stems. abrasions, which are responsible for the fragility of the stems during daily usage. It increases the stems’ resistance to breakages by 140%, permanently.

This stems’coating process is :

The first in the world

- The original and patented (nr. EP20100153150)
- The most efficient

Luig Bormioli’s Titanium reinforced treatment is the most reliable, as it:

- Guarantees the stems’ resistance to breakages even after multiple industrial washing cycles
- Glass sparkle and transparency is maintained
- Avoids any glass discoloration.

Some FOLLOWERS, trying to imitate, use treatments that disappear after some industrial washing cycles also leaving on the glass unwanted optical effects, such as iridescence, and stems with reduced resistance to breakages.

ANTI-DRIP coating

防漏水的革命性的防护措施：

不再有酒滴弄脏玻璃瓶和酒瓶的外部 以及桌布
倒葡萄酒无摩擦力并且完美地倒入葡萄酒杯
葡萄酒留在容器内

特殊的防漏涂层使用高科技加工，应用于玻璃杯的外部：

耐清洗

去污和石灰岩

添酒倒酒时在杯柄上不会留下任何酒渍

完全透明

更能抵抗破损

防止玻璃器皿可能被腐蚀

不影响葡萄酒的观赏属性，完全适用于装食斟酒

易于清洗

A revolutionary treatment that prevents dripping:

- No more drops of wine staining the exterior of the carafe or decanter nor the table cloth.
- The wine flows out with no friction and it pours perfectly into the stemglasses.
- The drops of wine are kept inside the container.

The special Anti-Drip coating is carried out on the glass surface using a high technology process:

- Resistant to washes.
- Repellent to dirt and limestone.
- Does not leave any wine deposit along the neck during the filling and pouring process.
- Completely transparent.
- Improved resistance to wear and tear.
- Prevents the potential corrosion of glass.
- Completely inert and suitable for food use without affecting the organoleptic properties of the wine.
- Easy to clean.



CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

意大利最具权威的味觉和感官的测试研究中心
使用了最先进的感官测试和逻辑情感官测试

该研究中心是意大利在味觉和感官等方面的研究最先进和完整机构。成立于1990，每年数以千计的消费者来此测试和检查产品的质量和服务。目前此中心已经拥有了非常庞大的数据库，这些数据都忠实地反应了人们的口味变化和趋势。此研究中心和本土以及外国的许多著名大学建立了合作。

此中心针对感官方面的专业人士设有基础的感官分析课程，并为相关行业的公司和组织培养了数百位高级品尝师，品尝师和集团的培训师。

此外，此研究中心发行了意大利唯一的感官分析方面的杂志和一系列以此为主题的专业书籍。

路易治·波米奥尼学院系列高脚杯经过此味觉中心的测试，科学的设计出最恰当的酒杯来品尝最适合的酒。



INNOVATIVE MATERIAL

创新的高科技材料

SON.hyx®

Developed and registered by Bormioli Luigi.

A high-tech blown lead-free crystal glass that does not contain any heavy metals.

This glass present outstanding chemical, optical and mechanical properties.

由路易治波米奥尼公司研制并注册的高科技无铅水晶玻璃，此材质水晶杯不含重金属，有着悦耳的撞杯声，极好的透光度，高强的抗机械撞击能力，机洗4000次依然晶莹剔透。

TOTALLY TRANSPARENT: ULTRA CLEAR CRYSTAL GLASS

ACCORDING TO ISO/PAS IWA 8:2009

完全透明：通过国际标准组织ISO/PAS IWA 8:2009认证

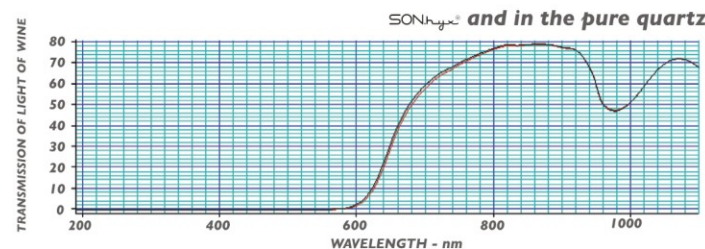
$T \approx 91\%$

Transmission of light
透光率

$R \approx 99,99\%$

Wine colour efficiency
酒杯中的液体色泽的传出率

Natural look of the colour of the wine
可以看到的原色



The curves can be superimposed.

With the SON.hyx crystal glass is possible to clearly appreciate the whole chromatic range of the wine as well as in the pure quartz. 这条曲线是告诉我们一个事实：透过 SON.hyx 水晶玻璃，可以清晰地鉴别出酒的所有颜色。水晶玻璃的透明度可与最纯净的石英相媲美。

硬度测试/STRONG

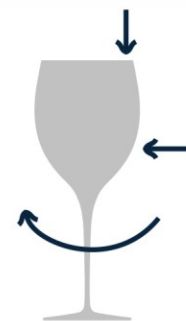
+ 37.5%

+ 105%

+ 98%

High resistance to breakages
耐撞击性能

Resistance of the rim
高脚杯和平底杯的杯口抗击性：+37.5%
Resistance to impact test
机械撞击抗击性：+105%
Resistance to twisting of stems
(drying by hand)
高脚杯杯挺抗击曲性：98（可以承受当您手工用布擦干杯子时扭动杯挺的力量）

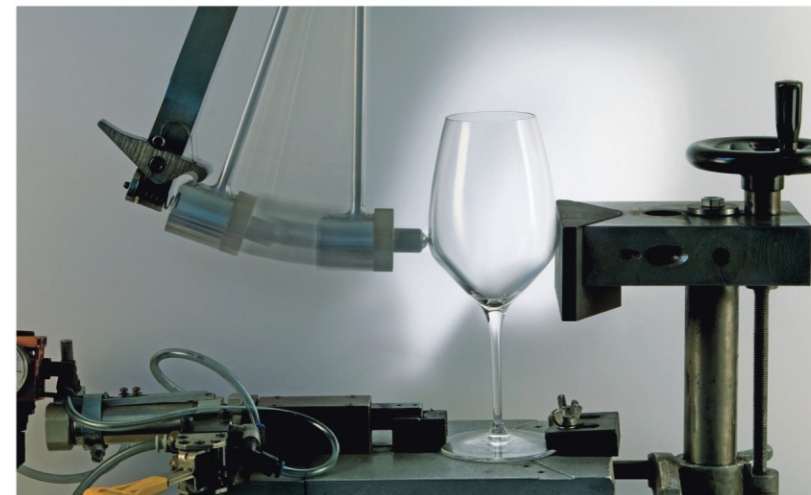


RESISTANCE TO WASHING CYCLES (4.000)

路易治水晶酒具可以抵抗4000多次的工业洗涤（光泽度没有变化）



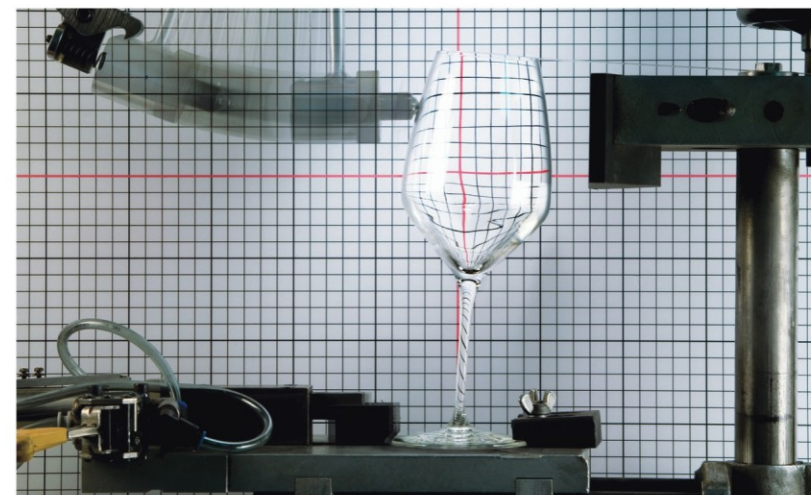
No alteration in transparency and brilliance over 4.000 industrial washing cycles.
实验测试证明：路易治水晶玻璃具有非凡的化学均匀性和抗工业洗涤性。在超过4000多次的工业洗涤周期后，依然晶莹剔透。



Bowl impact test 杯肚撞击测试



Rim impact test 杯口撞击测试



Stem impact test 杯挺撞击测试



Stem twisting test 杯挺扭曲测试

由于其适当的生产加工程序，外力的抵抗性大大提高了。

由SON.hyx制成的玻璃器皿提升了机械阻力的抵抗性。

实际上，实验测试证明了上述的成果。因为这些改善的加工过程，玻璃器皿的表面没有任何的弱点，因此，减少了玻璃易碎性，提高了机械抵抗性。

Mechanical resistance is markedly enhanced thanks to appropriate production processes.

Glassware made of crystal glass have an improved resistance to mechanical shocks.

In fact, laboratory tests have demonstrated the improvements shown above. Due to these improved processes the surface of the glass does not have any weak points thus reducing the glass fragility and improving its mechanical resistance



INNOVATIVE MATERIAL

创新的高科技材料

sparkx®

Ultra-clear and durable glass

Luigi Bormioli 研究团队运用光谱光度测量的方式获得了这种新的十分透明和闪亮的玻璃器皿。
这个方式十分符合客户对质量和透明度的理念。
这种新的材料含铁极少，因此它不干扰玻璃器皿的透明度和颜色的纯度。此外，sparkx无铅无重金属。
根据 ISO/PAS IWA8:2009,sparkx 被认为极度的透明。

Luigi Bormioli Research Team by means of spectrophotometric measures has obtained this new glass outstandingly transparent and sparkling.
The outcoming measures are extremely in line with the consumers perception of quality and transparence.
This new material has an extremely low iron content so that it does not interfere with both the transparency and the colorimetric purity of glass. Furthermore, is lead and other heavy metal free. is classified Ultra-clear according to ISO/PAS IWA 8:2009.

Pure and transparent	Resistant to industrial washing	Durable	Eco-friendly
纯净和透明（根据ISO/PAS IWA8:2009） 亮度“L” 优于98.8 色度“C” 低于0.5 氧化铁低于140ppm	耐工业洗涤 可以抵抗4000次工业洗涤周期	耐用的 抵抗机械冲击增加30%	环保的 无铅和无其他重金属

亮度代表着光穿透玻璃器皿的能力，它基本上衡量玻璃器皿的透明度。亮度值超过98.8说明拥有优良的透明度。

色度代表着玻璃器皿的纯净度，基本上它衡量无色的程度。色度值低于0.5不能改变所装液体的真正颜色。

氧化铁（存在于玻璃器皿中是不可避免的）低于140ppm避免杂色，例如绿色/蓝色-绿色/黄色。这要通过使用最纯净的原材料和严密控制生产过程。

符合上述三种数值可得到及其透明的玻璃器皿和所装液体的高色效率。

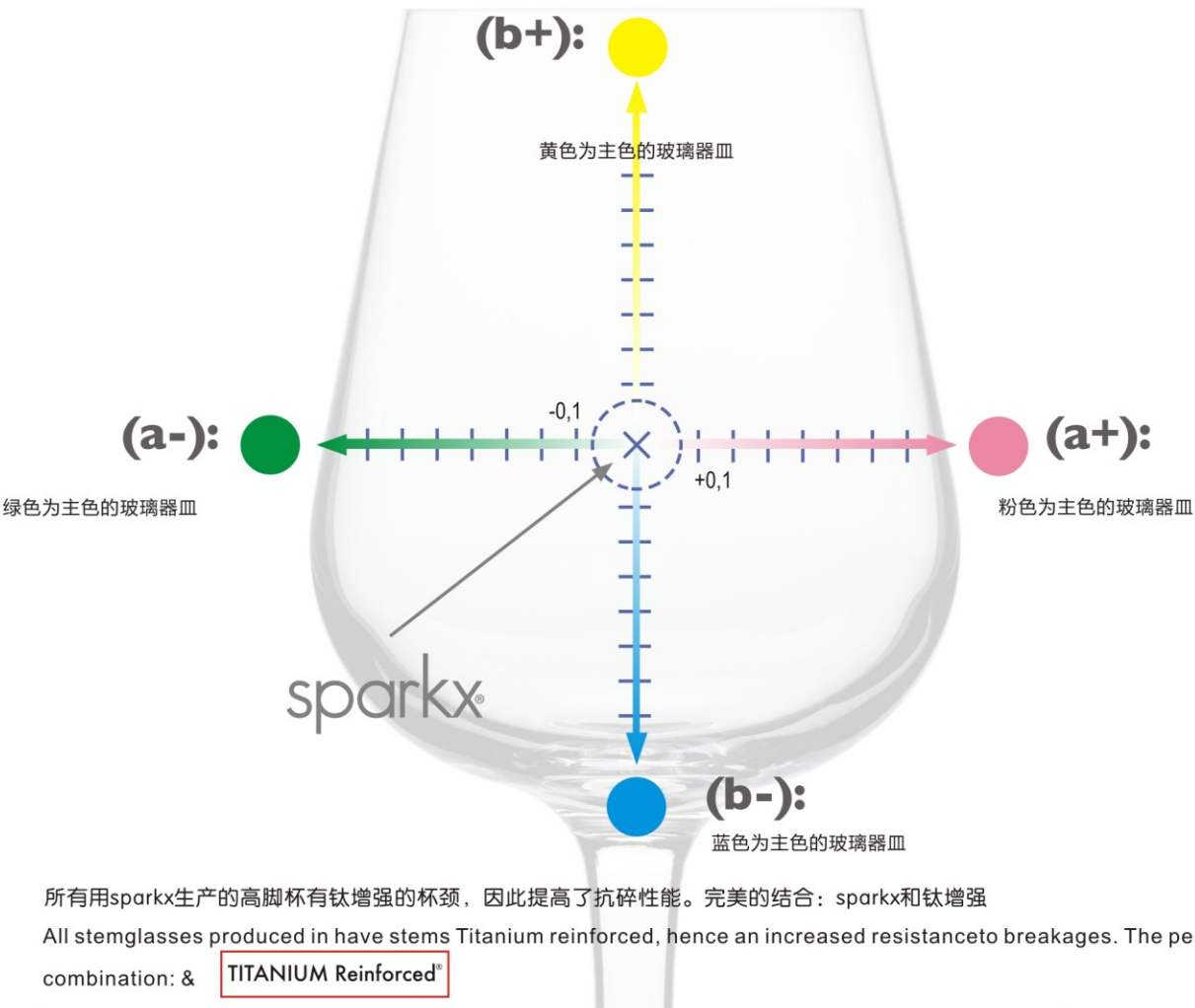
LIGHTNESS represents the glass capability to let the light go through , basically it measures the glass transparency. Lightness values superior to 98.8 guarantee an excellent transparency.

CHROMA represents the glass purity, basically it measures the degree of colourless. Chroma values inferior to 0.5 do not modify the real colour of the liquid contained.

IRON OXIDE (unavoidably present in glass) inferior to 140 ppm prevents unsightly colourings such as green/blue - green/yellow. This is achieved by employing only the purest of raw materials and an extremely close production process control.

Compliance to all 3 above mentioned values results in an Ultra-clear glass with a high colour efficiency (R) of the liquid contained (R>99.99%).

The Cartesian axis graph below, in terms of chromatic coordinates (a,b), shows the positioning of



所有用sparkx生产的高脚杯有钛增强的杯颈，因此提高了抗碎性能。完美的结合：sparkx和钛增强

All stemglasses produced in have stems Titanium reinforced, hence an increased resistanceto breakages. The perfect combination: & **TITANIUM Reinforced®**

sparkx®	
Colour according to ISO/PAS IWA 8:2009	ULTRA-CLEAR
Resistance to industrial washing cycles	Over 2000
Resistance to mechanical shocks	+ 30%

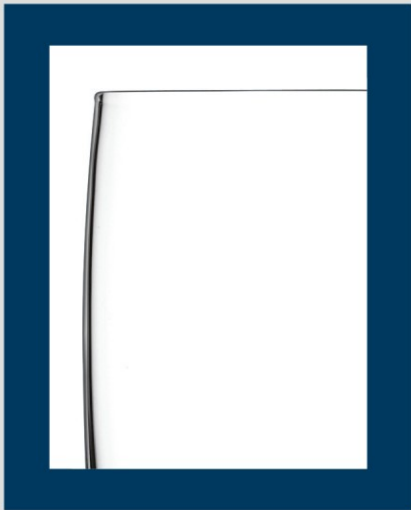
Luigi Bormioli



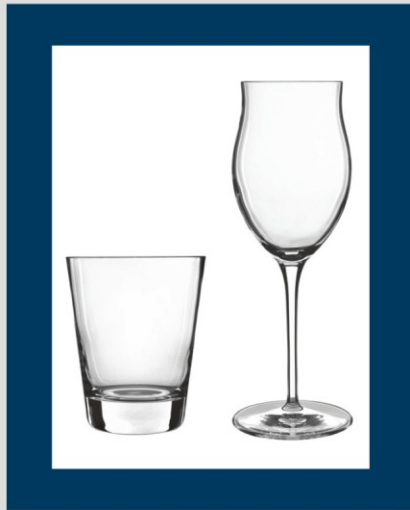
Luigi Bormioli 吹制的高脚杯和无柄的平底玻璃杯的属性，精确设计的杯底，尺寸合适，平底保证较好的稳定性以及便于手握。



杯柄无任何模缝，十分灵活。



优质的、增强的、激光切割的边缘。



优雅、实用创新的外形。

CE CERTIFICATION FOR GAUGE MARKS



玻璃
有着五千年经验的历史，
您明智的选择
GLASS, 5000 YEARS
OF EXPERIENCE
IS THE CLEAR CHOICE



ECO
水晶玻璃可以无限循环生产,以14 ÷ 20%的比例减少环境污染,并保证在生产过程里产生极低的二氧化碳的排量。

DESIGN/设计
水晶玻璃通过完美的设计,更加促进消费者的购买。使用环保的材料提高产品价值的同时也是水晶杯的一大卖点。

HEALTH/健康
水晶杯可以盛放任何健康的饮料、食品、药品、香水等物质。因为水晶杯是由惰性物质制作而成，而不是由石油或有毒的化学物品而制造的。

LEGENDA



SON.hyx-高技术吹制无铅水晶玻璃 抗碎 可用洗碗机清洗



根据ISO/PAS IWA8:2009
极透明和耐用的玻璃器皿 无铅 无重金属



玻璃器皿-十分抗碎 轻巧 用嘴吹制的玻璃器皿



应用于杯挺部分的“钛钢筋”技术,使水晶玻璃表面硬度提高增强了抗破损能力



革命性涂层可持久彻底的情化液体的流速以防止液落



手工制作



产品通意大利最权威的感官测试中心的检测



特殊的清洁护理过程产生了持久的气泡的流动。



寻求更多的信息，请访问我们的网页
www.bormiolilugli.com
并点击“25年保修”

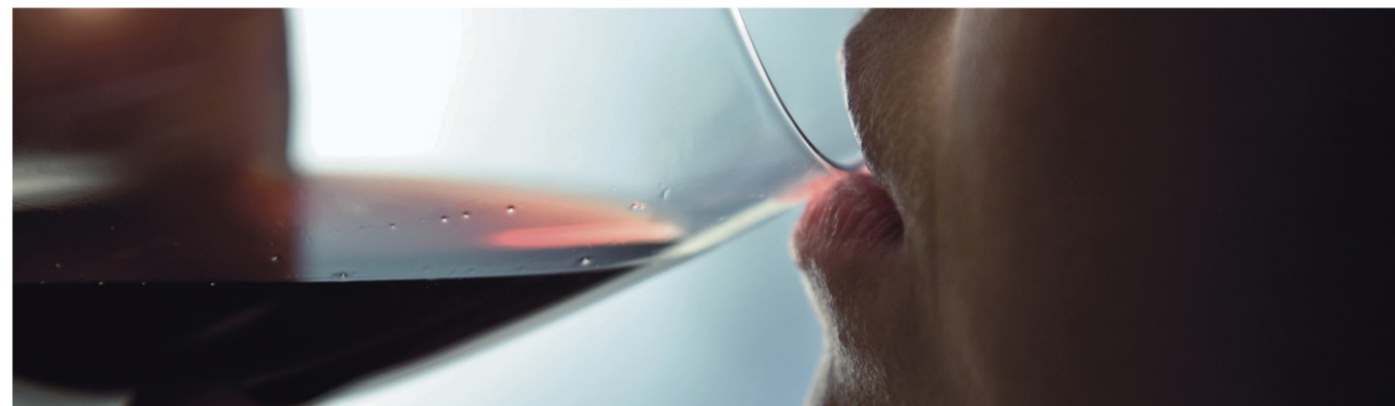


可获得的具体计量标记的产品



酒杯的艺术与科学

——旨在提高生活品质



菲克的第二扩散定律表明，酒杯中的芳香会扩散，见下列微分方程：

$$\frac{\partial \phi}{\partial t} = D \cdot \left(\frac{\partial^2 \phi}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 \phi}{\partial y^2} \right)$$

它高雅的造型及对细节的注重让我们得以捕获并控制酒的香味，突显酒的芳香特质，发现它的芬芳之美。

ACCADEMIA

Luigi Bormioli

ACCADEMIA Luigi Bormioli代表一系列专业的高科技产品。这一系列产品用无铅吹制水晶玻璃制成，采用先进的技术及工艺，其响度，光彩，透明度和耐久性久负盛名。这款产品的设计精美，能满足最严苛的专业要求，得到挑剔的品酒爱好者的喜爱。

ACCADEMIA Luigi Bormioli每一款产品都代表最高端的专业技术，也正是如此，Bormioli Luigi以及意大利式的生活方式闻名全球。这是创意与风格，幻想与高雅，高超技术与工艺的完美结合。

ACCADEMIA Luigi Bormioli代表所有美好的品质，因此，Bormioli Luigi引领世界，得到全世界赞赏与认同。

5颗星：

这些星代表我们在产品开发中通过不断研究总结的五大特点，其技术含量不可小觑：

设计
透明度
高耐用性
功能
质量和创新

tech products. This range of products made in lead-free blown crystal glass, renowned for its high sonority, brilliance, transparency and durability are characterised by high advanced technology and know-how. The ultimate design of these products makes them suitable for the most demanding professional requirements and sophisticated wine tasting lovers. Each individual product, in the collection ACCADEMIA, is the expression of the highest expertise that have made BORMIOLI LUIGI and the Italian lifestyle famous worldwide. Creativity and style, fantasy and elegance combined with excellent technical abilities and know-how. The brand ACCADEMIA is the expression all of those values that placed BORMIOLI LUIGI at the forefront, appreciated and recognised worldwide.

5 Stars

The stars represent the five characteristics obtained through continuous research in the development of products with high technological content, such as:

design
transparency
high resistance
functionality
quality and innovation

Luigi Bormioli

THE WINE TASTING WITH THE COLLECTION

使用Luigi Bormioli系列产品品酒

酿酒时，你会得到全新的，舒适的体验，品酒时，你会得到更轻松，自在的艺术体验。

从感官体验看，品酒可分为以下三个步骤：

看

要注意观察酒的以下几个特征：

纯度，颜色，密度，深度

为了更好地检测葡萄酒的纯度和颜色，你要把酒倒入高度透明的，无色的玻璃杯中。Luigi Bormioli水晶玻璃杯是完全透明的（可视领域的光透射度超过91%）。它也是无色的（无色指数接近零）。你可以在玻璃杯的中部检测红酒的外观和颜色，倾斜玻璃杯时，你可以通过观察酒的边缘来检查它的细微之处。

ACCADEMIA Luigi Bormioli产品透明度很高，可帮助你更好地用肉眼检测酒的亮度，浓度和色调。

闻

感官体验的第二步骤是让你检测酒中不同而又复杂的香味。

闻的特点是，红酒转动几下后，挥发气体从酒中跑出，充分释放酒香。

要握住杯底，手不要太过接近鼻子，以免改变酒的温度，破坏酒的芳香。我们增强了ACCADEMIA Luigi Bormioli高脚杯底部的稳定性，便于大家握住它。

ACCADEMIA Luigi Bormioli高脚杯形状表面积更大，能促进酒的挥发作用，使酒的韵味更加集中。它的深凹槽让酒的气泡（持久不断）不断流动，酒独特的香味沁入表层，让人们最好地品味口感最为细腻的香槟酒。

尝

我们的味觉是有限的，味蕾只能识别4种味道：甜，酸，苦，咸。我们的味蕾位于舌头特定的位置。ACCADEMIA Luigi Bormioli酒杯的形状和尺寸合适，可以引导酒到达舌头特定的位置。虽然酒含有浓度高的酸性物质或酒精成分，但我们能充分品味每一口酒或蒸馏液，必要时，酒杯也能提高酒或蒸馏液的柔和度。

不同种类的酒可用不同形状的酒杯品尝。这款酒杯会满足每个人的最高期望，并让最挑剔的品酒师满意。

酒杯的边缘很精致，会给你的唇带来美好的感受，让你的品酒体验更愉快。

The oenological experience takes on a new and more pleasant dimension, making the voyage into the art of wine tasting easier throughout. The art of wine tasting is divided into three sensorial steps:

look During the visual examination of the wine the following characteristics are evaluated:

clearness, colour, density, depth In order to better evaluate the clearness and colour of the wine, it should be poured into a highly transparent and colourless glass. LUIGI BORMIOLI crystal glass is absolutely transparent (transmission of light throughout the visible field exceeds 91%) and it is colourless (the colourless index is practically zero). Appearance and colour of the wine can be evaluated at the centre of the bowl, whilst its nuances by looking at the edge of wine when tilting the glass. The high transparency of of ACCADEMIA products allows for a better visual evaluation of the brightness, intensity and hues of the wine's colour.

Smell

The second sensorial step allows to detect the different and at times complex collection of aromas found in the wine.

The smell is characterised by volatile molecules that, after swirling the wine, break up from the liquid releasing the full aroma. The stemglass should be held by its foot so that the hand is not too close to the nose thus influencing the wine's aroma and also to avoid altering the wine's temperature. The foot of the ACCADEMIA stemware has been developed to increase stability and to make it easier to hold.

The geometrical shapes of ACCADEMIA stemware are designed to have a larger surface area thus improving the oxygenation and facilitating the concentration of flavours.

The deep epicure of the flutes creates a continual flow of bubbles (Perlage) and allows the distinctive aromas to surface permitting the best appreciation of all champagnes even the most delicate.

Taste

The sense of taste is quite limited as the taste buds can only recognise 4 elements of taste: sweet, acidic, bitter and salty. These taste buds areas are positioned in specific areas of the tongue. The shapes and sizes of ACCADEMIA stemglasses have been designed to guide the wine towards specific areas of the tongue ensuring the appropriate amount of wine or distillate at every sip, enhancing the wine or distillate structure and softness where necessary whilst containing the acidity or alcoholic perception when highly predominant. Different shapes for different types of wine will meet everyone's highest possible expectations and satisfy even the most demanding wine connoisseur. The fine rim gives a nice sensation to the lips making the wine tasting even more pleasant.

THE STEMGLASSES BY ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

路易治·波米奥尼学院系统的高脚杯

ACCADEMIA Luigi Bormioli玻璃杯采用无铅水晶玻璃制成，其透明度，无色度，亮度，抗冲击度极高，抗清洗力极强。酒杯及柄脚的重量比例合适，更易于转动酒杯。

酒杯及柄脚的比例合适，更易于转动酒杯。转动酒杯中的酒时，酒香会充分释放，它的芬芳会更好地扩散和分布，让你的嗅觉体验更独特。

杯底尺寸适当，设计精准，呈扁平状，稳定性更好，易于握住。

柄脚无任何模具接缝，十分光滑。

激光切割杯缘得到加固，十分精致。

酒杯表面积较大，能加强氧化作用。酒杯在顶部弯曲，能集中酒香，将酒的芳香扩散到酒杯顶部。



ACCADEMIA Luigi Bormioli拥有一系列专业产品，这是经过大量的跟产品形状，大小及所用的新式材料相关的调查，感官分析及科学研究而得来的成果。

该系列产品包括：

高精度品酒工具：

新式的高脚杯，玻璃杯，餐饮和品酒工具。这些产品能增强酒的芳香，突显“触摸”红酒的体验，调整酒的味道，及欣赏酒的颜色及细微色泽。这是一次真正的感官体验。

高精度盛水工具：

Palace Hydrosommelier全新系列产品主要用于品水。

高精度酒吧用具：

Bar系列包括诸多全新的玻璃杯产品，能突显鸡尾酒和混合饮料的品尝体验。该玻璃杯系列旨在突显酒精含量较高的，芳香味更细腻的饮料的品尝体验。

辅助工具：

品尝葡萄酒及白酒用的餐桌工具，滤酒器及玻璃水瓶。

A CCAD E M I A offers a number of professional ranges that are the result of research, sensory analysis and scientific studies carried out on shapes,sizes and innovative materials.

The collection comprises:

High precision Wine instruments: innovative ranges of stemglasses, tumblers and wine accessories dedicated to both foodservice and wine tasting. Items designed to enhance the aroma, to emphasize the role of 'touch', to adjust 'taste' and to appreciate the colour and its nuances: a real sensorial experience. High precision Water instruments: within the Palace range a new collection dedicated to water tasting:

Hydrosommelier

High precision Bar

instruments:

the Bar section offers new ranges of tumblers aimed at enhancing cocktail and mixed drinks tasting. Tumbler ranges designed to enhance drinks with high alcoholic content and also drinks having a more delicate aroma.

Accessories:

accessories for the table, decanters and carafes for the service of wine and spirits.

卓越的芳香扩散体验

a line with a contemporary design conceived for specific wines suitable for an elegant "mise en place".

当代设计的一个系列，为在高雅的环境中品尝红酒度身定制，酒杯弯曲处能高度阻抗冲击，这也验证了它的浇注技术高超。

The curving point of the bowl gives high resistance to shocks and also indicates the pouring level

碗状的弯曲角度提高抗冲击性，更显灌注水准。

ATELIER / 艾特雷®

superior aroma diffusion
卓越的香气扩散



TITANIUM Reinforced



C 316

黑品乐红酒杯
Pinot Noir/Rioja

61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 10.5 cm - Ø 4 1/8"
08745/07 • BAF 6/12



C 317

雷司令白葡萄酒杯
Riesling/Tocai

44 cl - 15 7/8 oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 8.47 cm - Ø 3 3/8"
08746/07 • BAF 6/24



C 319

香槟杯
Prosecco/Champagne

27 cl - 9 1/2 oz
h 25.4 cm - h 10"
Ø 6.88 cm - Ø 2 6/8"
08748/07 • BAF 6/12



C 315

芭罗洛红酒杯
Barolo/Shiraz

80 cl - 27 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 11.5 cm - Ø 4 4/8"
08744/07 • BAF 6/12



C 314

梅鹿辄红酒杯
Cabernet/Merlot

70 cl - 23 3/4 oz
h 24.4 cm - h 9 1/2"
Ø 10.1 cm - Ø 4"
08743/07 • BAF 6/12



RM 261

醒酒器
Decanter 2,6 L.

2,6 l - 91 2/4 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 20.9 cm - Ø 8 1/4"
09066/01 • GP 1/4



C 424

白葡萄酒杯
Sauvignon

35 cl - 11 3/4 oz
h 20.3 cm - h 8"
Ø 7.9 cm - Ø 3"
10648/07 • BAF 6/24



C 423

红酒杯
Chianti

55 cl - 18 1/2 oz
h 23.2 cm - h 9 1/4"
Ø 9.1 cm - Ø 3 1/2"
10647/07 • BAF 6/24



C 425

烈酒杯
Grappa

8 cl - 2 3/4 oz
h 16 cm - h 6 1/4"
Ø 5.05 cm - Ø 2"
10649/07 • BAF 6/24



PM 764

雷司令白葡萄酒杯
Pinot Noir/Rioja

40 cl - 14 3/4 oz
h 10.5 cm - h 4 1/4"
Ø 8.47 cm - Ø 3 1/4"
10289/02 • BAF 6/24



PM 756

黑品乐红酒杯
Pinot Noir/Rioja

59 cl - 20 oz
h 10.3 cm - h 4 1/16"
Ø 10.5 cm - Ø 4 1/4"
10290/02 • BAF 6/12



PM 757

梅鹿辄红酒杯
Cabernet/Merlot

67 cl - 23 1/4 oz
h 12 cm - h 4 3/4"
Ø 10.1 cm - Ø 4"
10291/02 • BAF 6/12



TITANIUM Reinforced®

INTENSO / 热切

Long intense aromatic persistence (I.A.P.)
芳香浓郁，持久绵长 (I.A.P.)

为优雅、独特的餐桌摆设首选。
这款高脚杯能给你带来美好的感官体验，弥补红酒的缺陷。
这款产品采用科学方法研制而成：形状和尺寸合适，能给人带来愉悦的品酒体验，也能最大限度地减少红酒可能存在的瑕疵。经过专业品酒师对它的测试，这次感官体验活动也得到了证实。我们找到了增加香味的方法（头部空间），只用来增加葡萄特定的香味，酿酒的香味及红酒储藏的香味。

香味家族的嗅觉强度：花香 - 水果 - 蔬菜 - 辣味（包括木头和烧烤香味）被放大了，标准的高脚杯能减少令人不愉悦的气味，让香气充盈，浓郁，源源不断。这款高脚杯氧化指数适当，能减少酸味和丹宁酸味，给你带来完美的口感。

对于红酒的各种味道，我们找到了平衡触觉及味觉的方法：

- 酸度=新鲜的味道
- 酒精=温和的味道
- 柔和度=饱满的味道
- 涩味=流动的味道

白酒没有涩味，我们找到了能平衡好酒的酸味，酒精味和酒的柔和度的方法。

喝下酒后，芳香浓郁，持久绵长（IAP指在此期间香味持续的秒数），持续时间超过11秒，比其他酒的持续时间都长。

我们研发的Intenso高脚杯每一种都以酒的储藏年限命名：

- INTENSOE 740：储藏年限超过5年的红葡萄酒
- INTENSEO 550：储藏年限达到5年的红葡萄酒
- INTENSO 450：储藏年限超过3年的白葡萄酒
- INTENSO 350：储藏年限达到3年的白葡萄酒
- INTENSO笛状：Spumante, Prosecco和Champagne



C 379
热切 740
Red wines aged over 5 years
74 cl - 25 oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 10 cm - Ø 4"
10045/06 • BAF 6/12



C 380
热切 550
Red wines aged up to 5 years
55 cl - 18 ½ oz
h 23.5 cm - h 9 ¾"
Ø 9.1 cm - Ø 3 ½"
10046/06 • BAF 6/24



C 381
热切 450
White wines aged over 3 years
45 cl - 15 ¼ oz
h 22 cm - h 8 ¾"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ¼"
10047/06 • BAF 6/24



C 382
热切 350
White wines aged up to 3 years
35 cl - 11 ¾ oz
h 20.5 cm - h 8"
Ø 7.8 cm - Ø 3"
10048/06 • BAF 6/24



C 378
热切香槟杯 240
Sparkling wines.
Prosecco and Champagne
24 cl - 8 ¼ oz
h 24 cm - h 9 ½"
Ø 6.2 cm - Ø 2 ½"
10044/06 • BAF 6/24

纤薄边缘（味觉愉悦）

芳香室（头部空间）和碗状造型能够减少酒可能存在的缺陷

葡萄酒量适宜表面氧化

纤细杯梗和“钛钢筋”技术

平底





MAGNIFCO / 贵族

maximum wine colour refrection
红酒颜色的反射最好



TITANIUM Reinforced

Wine stemware characterized by a classic design and precise features. An elegant shape for a sophisticated "mise en place".
红酒高脚杯设计经典，精确度高。它形状优雅，适合在各种高端场合使用。



The wide bowl narrows at the mouth to enhance and preserve the aroma of the wine.
The universal shape allows for a perfect tasting experience for any wine varietals

宽阔的杯口渐渐变窄，以加强和保持酒香。
形状十分通用，用它品尝任何红酒，都能得到完美的品酒体验。



The accentuated epicure: creates a high reflection of light which adds and enhances the color of the wine; allows the aroma to expand upward. In the flute creates a refined and persistent perlage

凸显品尝美酒的体验：光的反射度高，能加深红酒的颜色，香气可向上扩散，笛状结构可助你领略细腻而持久的芳香。



MAGNIFCO / 贵族

maximum wine colour refection



TITANIUM Reinforced



C 336

小号酒杯
Small
35 cl - 11 1/4 oz
h 23 cm - h 9"
Ø 8.2 cm - Ø 3 1/4"
08962/06 • BAF 6/24



C 335

中号酒杯
Medium
46 cl - 15 1/2 oz
h 24 cm - h 9 1/4"
Ø 8.9 cm - Ø 3 1/4"
08961/06 • BAF 6/24



C 334

大号酒杯
Large
59 cl - 20 oz
h 25.3 cm - h 10"
Ø 9.6 cm - Ø 3 3/4"
08960/06 • BAF 6/12



C 386

红葡萄酒杯
Magnifico 650
65 cl - 22 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 10.9 cm - Ø 4 1/4"
10035/06 • BAF 6/12

Elegant and robust universal stemware for the tasting of all the red wines with a colour high perception and a long intense aromatic persistence (I.A.P.)

Elegant and robust universal stemware for the tasting of all white wines with a high colour perception and a long intense aromatic persistence (I.A.P.)



C 387

白葡萄酒杯
Magnifico 450
45 cl - 15 1/4 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 8.6 cm - Ø 3 1/4"
10034/06 • BAF 6/24



C 338

特大酒杯
XL
70 cl - 23 1/2 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 10.3 cm - Ø 4"
08987/06 • BAF 6/12



C 339

超大酒杯
XXL
85 cl - 28 1/2 oz
h 27.5 cm - h 10 3/4"
Ø 10.9 cm - Ø 4 1/4"
08988/06 • BAF 6/12



C 337

香槟杯
Flute
32 cl - 10 1/4 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 7.3 cm - Ø 2 3/4"
08959/06 • BAF 6/24



PM 801

水杯
D.O.F. Tumbler
50 cl - 17 oz
h 10.4 cm - h 4"
Ø 9.4 cm - Ø 3 3/4"
09264/06 • BAF 6/24



C 359

烈/利口酒杯
XS Liqueur
7 cl - 2 1/4 oz
h 17 cm - h 6 3/4"
Ø 4.6 cm - Ø 1 3/4"
09680/06 • BAF 6/24



RM 258

醒酒器
Magnifico Carafe
1,85 l - 62 9/16 oz
h 25.9 cm - h 10 1/4"
Ø 15.6 cm - Ø 6 1/4"
09056/01 • GP 1/4





The bowl slightly narrows at the mouth, it favours a good perception of the aromas and it doses the wine in the mouth for a specific gustatory perception.

将碗略微变窄的嘴，有利于感知良好的香气和酒的量，并且在口腔中形成特定的味觉感知。

PALACE / 宫廷

elegant and resistant

strong and elegant, classic design and easy to handle stemware.
强劲，优雅，经典的设计和易于处理的高脚杯。



TITANIUM Reinforced



C 358
多用酒杯
Beverage
42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - h 5 ½"
Ø 8,3 cm - Ø 3 ¼"
09462/06 • BAF 6/24



C 345
白葡萄酒杯
White wine
32.5 cl - 11 oz
h 18.3 cm - h 7 ¼"
Ø 7.7 cm - Ø 3"
09242/06 • BAF 6/24



C 351
红酒杯
Red wine
36.5 cl - 12 ½ oz
h 19.4 cm - h 7 ¾"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"
09230/06 • BAF 6/24



C 357
高脚杯
Goblet
48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - h 4"
Ø 8,63 cm - Ø 3 ½"
09461/06 • BAF 6/24



C 352
红酒杯
Grandi vini/Goblet
57 cl - 20 oz
h 22.2 cm - h 8 ¾"
Ø 9.1 cm - Ø 3 2/4"
09231/06 • BAF 6/24



C 354
香槟杯
Flute
23.5 cl - 8 ¼ oz
h 23.5 cm - h 9 ¾"
Ø 5.85 cm - Ø 2 ¼"
09233/06 • BAF 6/24



C 353
波特酒杯
Water
32 cl - 10 ¾ oz
h 15 cm - h 6"
Ø 7.6 cm - Ø 3"
09232/05 • BAF 6/24



PM 833
水杯
Acqua Naturale
Hydrosommelier
40 cl - 13 ½ oz
h 9.9 cm - h 4"
Ø 8.8 cm - Ø 3 ½"
09655/06 • BAF 6/24



PM 834
水杯
Acqua Tonica
Hydrosommelier
44.5 cl - 15 oz
h 12.55 cm - h 5"
Ø 8.1 cm - Ø 3 ¼"
10499/01 • BAF 6/24



TITANIUM Reinforced®

**EACH WATER
HAS ITS
OWN TASTE**

MINERAL WATERS

每种水都有自己独特的味道

矿泉水

不是所有的矿泉水都一样，跟红酒一样，他们有不同的味道和特点。

二氧化碳添加的比重不同,水的味道则不同,但它的味道和特点主要取决于矿化的程度。碳水浓度较低的矿泉水不容易识别,残余干燥物含量很少的矿泉水完全无法识别。但加溶解盐以及对水进行处理能帮助你准确识别它们。实际上,有些水有令人愉悦的酸味,有些水的亮度和新鲜度高,另外一些水喝下后,有钙的味道或苦涩的味道。就起泡而言,起泡矿泉水泡泡很多,泡泡多少由水中的气体数量决定。

有趣的是，家庭大多选择没有多少味道（几乎没有味道）的水，而餐厅通常提供更美味，口感更好的水。

为使矿泉水味道更好，跟品酒一样，你必须遵循一些简单的品水原则。矿泉水不应该冷喝，低温会麻醉你的味蕾，抑制你的感官体验。相反，起泡水（天然和非天然）应该冷喝，并配些季节性食物来品尝。起泡可以帮你清洁口腔，利于消化。

Mineral waters are not all the same, they can vary in taste and personality, just like wine. Taste and personality depend mainly on the degree of mineralisation, although the taste of water can be modified by the percentage of the carbon dioxide added.

Lighter mineral waters are not easily identifiable; waters that are not identifiable at all have few milligrams of dry residue whereas a higher presence of dissolved salts and the type of water control give them a precise density: some waters, in fact, present a pleasant sour note, others leave a sensation of lightness and freshness while some others have a calcareous or bitter aftertaste.

As far as effervescence is concerned, sparkling mineral waters, present a wide range of perlage which is the result of the amount of gas in the water. Interestingly to know, “organoleptic inert”? home, whereas in restaurants are usually served tastier and more flavoured waters. Similar to wine tasting, simple rules need to be followed in order to enhance the taste of mineral waters. Still mineral waters should never be drunk cold; the low temperature, in fact, has an anesthetic effect on the taste buds and repressing the organoleptic characteristics of the water. On the contrary, (natural and non-natural) sparkling waters should be drunk cold and are recommended with seasoned food: effervescence helps “clean the mouth” digestion.

矿泉水的感官体验参数:

纯度	水必须是完全清澈，透明的。
颜色	水必须是无色的，有点蓝色的反光。
起泡	大气泡表明水中气体所占比重；中型起泡表明水中气体数量居中；小气泡表明水中气体所占比重小。
气味	水没有任何难闻的气味。有时候，水有硫黄的味道，主要因为它取自火山区。
味道	品质质量高的水是种愉快的体验，因为有盐 and 气体溶解在水中。水无味，口感细腻。品水时，可能会有苦涩的味道，硫黄的味道，钙以及酸的味道。



让我们用合适的玻璃杯喝水，学会领略水的美味

Palace Hydrosommelier

为了品尝水以及充分领略水不同的味道，你要用特定的平底杯或高脚杯喝水，这跟品酒艺术相似。玻璃杯要是完全透明的，边缘要薄（以便能保持水的味道），要有特定的形状来保持水温，特别是冷水的水温。

我们为3种水研制了3种不同的玻璃杯：
起泡矿泉水
矿泉水
奎宁水

奎宁水

奎宁水含有水，二氧化碳，糖，天然香料成分，和奎宁，所以它有一种独特的苦味。这些成分的组合使奎宁水具有独特的苦甜参半的味道。奎宁水可以食用（可能要加一片柠檬），可以作为开胃酒，及解渴的饮料。奎宁水一般要冷喝。我们用了其它具有芳香的饮料如杜松子酒，来突显奎宁水独特的苦味。杜松子奎宁水十分有名。

一些疑问

由于奎宁的作用，奎宁水暴露在紫外线中时，具有荧光的特性。

tonic water

Tonic water consists of water with the addition of carbon dioxide, sugar and natural flavours, including quinine that gives it its typical bitter taste. The combination of these elements confer to the product its typical bittersweet taste. Tonic water can be consumed as is (possibly with a slice of lemon) or as an aperitif and thirst-quenching drink, generally must be drunk cold. In order to contrast the marked bitter taste other aromatic drinks are largely used such as gin: the famousong drink "gin tonic".

Curiosity

Tonic water, due to the presence of quinine, has fluorescent properties when exposed to ultraviolet rays.

正确的选择：

Palace Hydrosommelier 酒杯



A. 品尝起泡矿泉水用的高脚杯

(经过了特殊处理, 能增加气泡)

设计这款高脚杯是为了防止你的手改变冷却水的温度。拇指和食指握住杯柄可以观察水的纯度，及气泡的形成，你的手不用触碰玻璃碗。玻璃碗的直径及形状可以助你最好地品尝起气泡矿泉水。

Stemglass for sparkling mineral water (with a special treatment aimed at enhancing bubbles) This stemglass has been designed so not to alter the cool temperature of the water with the hand. By holding the stem between the thumb and the index finger it is possible to observe the clarity of the water and the development of the bubbles without touching the bowl with the hands. The diameter of the glass bowl and its shape are such as to maximise the taste perception of the different sparkling mineral waters.

B. 品尝矿泉水用的平底杯

这款平底杯的玻璃碗形状跟品尝起泡矿泉水用的高脚杯玻璃碗形状几乎相同。它跟Palace红酒高脚杯一样，非常高雅，适合在庄重场合使用。

Tumbler for still mineralwater.

It has almost the same shape of the bowl
Nof the stemglass for sparkling mineral
waters. Very elegant, suitable for the
"mise en place" together with the
Palace range

C. 品尝奎宁水用的平底杯

形状高挑而瘦小，边缘处略微弯曲，14°倾斜，可以增加喝下后的苦味。

口径设计要使头部能适当倾斜，更易于喝水。
不要放加冰或不加冰的柠檬片到水里。

杜松子酒及奎宁水混合饮料，伏特加及奎宁水混合饮料都能用平底杯来品尝。

Tumbler for tonic water: Slim shape, slightly curved in rim with 14° inclination in order to enhance the bitter aftertaste of the drink. Mouth diameter designed to allow for an appropriate inclination of the head to make sipping easier without any lemon's slice and/or ice used in the beverage interfering. Tumbler also suitable for "gin&tonic" and "vodka & tonic" .



SUPER / 超级

TITANIUM Reinforced

高级红酒高脚杯

用色谱分离法得到的内部研究成果，试验及分析结果，指导我们设计这一系列形状高度创新，感官体验非常美好的高脚杯（高级红酒高脚杯）。

这款高脚杯适合各种风格的红酒（包括葡萄品种及红酒的储藏年限）。它们能展示每种风格的红酒大部分的香味和味道特点。Super高脚杯的作用独一无二。它仅过滤红酒中最突出的香味。一般的高脚杯会隐藏这些突出的香味，酒香会从它形成的部位散去。

通过研究，我们研发了这个系列产品，包括一些通用的高脚杯：这款高脚杯可以装储藏年限不同的红葡萄酒，白葡萄酒，玫瑰红酒，苏打白葡萄酒，香槟及起泡红酒。

SUPER600
高度过滤红葡萄酒的芳香

SUPER450
高度过滤白葡萄酒的芳香

SUPER350
高度过滤玫瑰红酒的芳香

SUPER200
高度过滤起泡红酒的芳香（笛状）

SUPER800
高度过滤储藏年限长及富含单宁的红葡萄酒芳香

Super系列产品非常高雅，适合在高端场合使用。它有5款通用的和新式的高脚杯，它们能助你领略每种红酒的香味。



C 374
超级800
For aged and tannin-rich red wines
80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - h 9 ¼"
Ø 12 cm - Ø 4 ¾"
09650/06 • BAF 6/12



C 383
超级600
High aromatic filter for red wines
60 cl - 20 ¾ oz
h 22,7 cm - h 9 "
Ø 10,8 cm - Ø 4 ¼"
10038/06 • BAF 6/12



C 384
超级450
High aromatic filter for white wines
45 cl - 15 ¾ oz
h 22,7 cm - h 9 "
Ø 9,3 cm - Ø 3 ¾"
10039/06 • BAF 6/24



C 385
超级350
High aromatic filter for rosé wines
35 cl - 11 ¾ oz
h 19,2 cm - h 7 ½"
Ø 9,2 cm - Ø 3 ½"
10040/06 • BAF 6/24



C 130
超级200
High aromatic filter for sparkling wines
20 cl - 6 ¾ oz
h 24,3 cm - h 9 ½"
Ø 6,53 cm - Ø 2 ½"
10041/06 • BAF 6/24

纤薄边缘（味觉愉悦）

芳香室（头部空间）过滤含有特定体积和尺寸的酒分子

氧化表面可以展现大多数类型葡萄酒的芳香分子的特性

碗状造型在高脚杯旋转时允许葡萄酒迅速氧化

纤细杯梗和“钛钢筋”技术

平底





VINOTEQUE / 维诺泰克

Arte italiana della degustazione
意大利的品酒艺术



TITANIUM Reinforced

Vinoteque 系列高脚杯可充分满足你的5种感官体验：听觉，视觉，嗅觉，味觉和触觉。

每种红酒都具有独特的感官特性。红酒要装在合适的高脚杯中，才能突显它的特点。Vinoteque高脚杯的主要作用是平衡红酒的每种感觉体验。

经过调查研究，我们设计了这款产品的形状和尺寸，这样你就能更好地品味酒的芳香。我们也考虑了这款产品的物理条件和特性，让它帮助你更好地品味美酒。

Vinoteque系列有许多优雅，高端的专业高脚杯。它们的感官感知度高，能帮助你品尝各种红酒：

- 经过科学研究，我们设计了它们的形状，大小，以最大限度地满足你的嗅觉，味觉感知体验。
- Centro Studi Assaggiatori采用先进的感官大测试及模拟感官大测试技术，对这款产品进行了检测。
- 用SONhyx吹制水晶玻璃及高新技术（加强的钛）制成，抗破损性强。

玻璃碗形状不同：

- 利于转动酒杯中的红酒，
- 利于在玻璃碗头部平衡各种香味，
- 利于芳香扑鼻（浓度及平衡度合适），
- 利于引导红酒到达舌头特定的部位，每口能喝到适量的红酒，
- 利于下唇及玻璃碗边缘更亲密接触，避免红酒从嘴角滴出。

感官性能：

- 红酒的颜色分辨率 100% ，
- 嗅觉感知度 100% ，
- 味道平衡度 100% 。

长颈玻璃瓶和滤酒器：

- 快速氧化，
- 香味几乎不会扩散，
- 防滴漏涂层系统。

VINOTEQUE / 维诺泰克

Arte italiana della degustazione
意大利的品酒艺术



TITANIUM Reinforced



C 359 GRAPPA

格拉帕酒杯

10.5 cl - 3 ½ oz
h 20.2 cm - h 8"
Ø 4.6 cm - Ø 1 ¾"

09651/06 • BAF 6/24

GRAPPA

适合品尝储藏年限短，散发芳香的格拉巴酒及水果白兰地酒。

玻璃碗的形状大大减少了香味的刺鼻感，酒的花香及果香突显。口感细腻，让人回味无穷。

推荐的酒：

- Aromatic distillates
- Young Grappa



C 388 SMART 270

甜酒杯

27 cl - 9 ¼ oz
h 21.7 cm - h 8 ½"
Ø 6.7 cm - Ø 2 ¾"

10051/06 • BAF 6/24

SMART 270

适合品尝各种甜点酒
玻璃碗的形状能放大酒的感官感知效果，增加甜味。

推荐的酒：

- Sherry
- Marsala
- Porto
- Dessert wines



C 371 SMART TESTER

万用酒杯

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - h 8 ¾"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"

09647/06 • BAF 6/24

SMART TESTER

适合品尝各种口味的红葡萄酒、白葡萄酒和起泡酒杯身底部凹槽式的深度设计：不断激发起酒的气泡，颜色测度：更清楚的由浅入深的看到葡萄酒的颜色（色彩传感器），残渣测度：更容易检查葡萄酒沉积物（迁传感器），气泡测试：适用于检查任何红酒的泡沫（缺陷传感器）



C 372 SPIRITS SNIFTER

烈酒杯

17 cl - 5 ½ oz
h 16.5 cm - h 6 ½"
Ø 6.6 cm - Ø 2 ½"

09649/06 • BAF 6/24

SPIRITS SNIFTER

玻璃碗的形状能防止芳香扩散，帮助你充分感知第一层，第二层及第三层芳香。

推荐的酒：白色及深色的酒精饮料

- Cognac
- Armagnac
- Calvados
- Cask Aged Grappa.
- Young Grappade Réserve



C 373 GRADEVOLE

粉红酒杯

34 cl - 11 ½ oz
h 22.3 cm - h 8 ¾"
Ø 7.7 cm - Ø 3"

09642/06 • BAF 6/24

GRADEVOLE

适合玫瑰色和白葡萄酒
玻璃碗的形状和大小使酒香浓郁，沁人心脾，突显储藏年限较短的红酒细腻的果香味。玻璃碗的形状可引导酒直接到达舌尖部位。

推荐的酒：

- Pinot Grigio •Riesling
- Syrah/Grenache
- Chiaretto del Garda
- Cerasuolo d'Abruzzo



C 370 PERLAGE

香槟杯

17.5 cl - 6 oz
h 25 cm - h 9 ¾"
Ø 5.5 cm - Ø 2 ¼"

09648/06 • BAF 6/24

PERLAGE

适合品尝起泡酒
玻璃碗在底部缩进，持续不断地制造无数精美气泡，在红酒表面形成一顶皇冠，释放芳香以及酒香。

推荐的酒：

- Prosecco Bru
- Spumante Brut Metodo
- Calssico Trento Doc
- Champagne Brut Cuvée
- De Reserve



C 364 FRAGRANTE

白葡萄酒杯

38 cl - 12 ½ oz
h 22.3 cm - h 8 ¾"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"

09626/06 • BAF 6/24

FRAGRANTE

适合饮用中度酒体的白葡萄酒和红葡萄酒。杯口的设计令酒液入口时先流向舌头中部，让您首先品尝到酒液的酸度，然后向四面散开，这时您能感受到葡萄酒层中达到口感的均衡干爽。杯身上部的空间可以更有效的保持葡萄酒的芬芳。

推荐的红酒：

- Chianti Classico •Pauliac
- Margaux •Sassicaia
- Pinot Grigio e Bianco



C 363 RICCO

红酒杯

59 cl - 20 oz
h 23.8 cm - h 9 ¾"
Ø 9.1 cm - Ø 3 ½"

09627/06 • BAF 6/24

RICCO

适用于醇厚、成熟的葡萄酒。杯体的弧度和杯腹的深度供给红酒非常理想的氧化香气。本身的形状引导葡萄酒到达舌头的中后部。

推荐的红酒：

- Brunello di Montalcino
- Chianti Docg
- Teroldego Rotaliano Doc
- Riserva
- Barbera d'Asti



C 362 RISERVA

红酒杯

76 cl - 25 ½ oz
h 24.8 cm - h 9 ¾"
Ø 9.9 cm - Ø 4"

09641/06 • BAF 6/12

RISERVA

适于饮用醇厚和成熟的红葡萄酒。杯身宽大的空间，可使红酒与氧气完美的结合，使酒液更加香醇，丹宁更加柔顺。

推荐的红酒：

- Cabernet Sauvignon (USA)
- Valcalepio •Rosso Doc Riserva
- Cabernet Sauvignon
- Valle del Maipo (Cile)
- Bordeaux Montagne
- Saint-Emillion
- Barolo Riserva



C 368 ARMONICO

红酒杯

55 cl - 18 ½ oz
h 20.5 cm - h 8"
Ø 10.2 cm - Ø 4"

09556/06 • BAF 6/12

ARMONICO

适合口感细腻顺滑。杯身的曲线完美的贴合在您的手中，使酒的温度慢慢升推荐红酒。

推荐的红酒：

- Chianti
- Barbera d'Asti
- Langhe Doc Nebbiolo
- Rossi Sicilia



C 342 ROBUSTO

红酒杯

66 cl - 22 ½ oz
h 22.6 cm - h 9"
Ø 10.6 cm - Ø 4 ¼"

09077/06 • BAF 6/12

ROBUSTO

适用于构架分明和口感柔顺的红葡萄酒。杯身形状（像苹果）适合高酒精度和口感浓郁复杂的葡萄酒。此款酒杯可使甘醇的酒香和馥郁的花香得到完美的体现。

推荐的红酒：

- marone della •Valpolicella
- Côtes-du-Rhône •Nebbiolo
- Langhe
- Barolo •Rosso di Montepulciano



C 366 FRESCO

白葡萄酒杯

38 cl - 12 ½ oz
h 22.8 cm - h 9"
Ø 8.1 cm - Ø 3 ¼"

09644/06 • BAF 6/24

FRESCO

适于饮用果香浓郁并且年轻的红、白葡萄酒。杯身形状使酒液可以得到足够的氧化，使丹宁更加柔顺。

建议较低温度下饮用如下葡萄酒：

- Beaujolais
- Pinot Noir
- Chardonnay delle Venezie
- Pinot Grigio



C 365 MATURO

白葡萄酒杯

49 cl - 16 ½ oz
h 24.2 cm - h 9 ½"
Ø 8.8 cm - Ø 3 ½"

09643/06 • BAF 6/24

MATURO

适于醇厚、成熟的白葡萄酒。高脚杯设计的主要特点是使用者的手不与杯身接触以保持合适的饮用温度。她的形状决定了杯中酒液的风味。

推荐的酒：

- Chardonnay
- Riesling Venezia Giulia
- Savignon
- Chenin Blanc





家用系列

LIVING COLLECTIONS

经典和现代的设计风格，适用于所有的餐饮场合；所有家用系列产品都有漂亮的礼盒包装。

A truly comprehensive offer of classic and contemporary designs including stem glasses, tumblers and accessories suitable for all dining occasions, serving and enjoying drinks at home. All items in the Living Collections are beautifully gift boxed for an outstanding shelf-impact.

CANALETTO / 卡纳莱托

the diamond optic effect for an elegant presentation
呈现出优雅的钻石般的光芒



C I43
红酒杯
Parma red wine
27.5cl-9 1/2oz
h21.6cm-h8 1/2"
Φ7.3cm-Φ2 7/8"
10190/02 • GP4/24



C I44
布根地酒杯
Parma Grandi Vini
39cl-13 oz
h22.7cm-h8 15/16"
Φ8.2cm-Φ3 1/4"
10166/02 • GP4/24



C I45
香槟杯
Michel.Masterp. Flute
20cl-6 3/4oz
h23.1cm-h9 3/4"
Φ5.76cm-Φ2 3/4"
06105/20 • GP4/24



C I43
红酒杯
red wine
28cl-9 1/2oz
h21.6cm-h8 1/2"
Φ7.5cm-Φ2 7/8"
10201/01 • GP4/24



C I44
万用酒杯
Grandi Vini
38cl-13 oz
h22.7cm-h8 15/16"
Φ8.3cm-Φ3 1/4"
10167/01 • GP4/24



C I45
香槟杯
flute
19.5cl-6 3/4oz
h23.1cm-h9 3/4"
Φ7cm-Φ2 3/4"
10164/01 • GP4/24



PM 515
威士忌酒杯
Professional DOF 12oz
34.5cl-12 oz
h10.9cm-h4 1/4"
Φ8cm-Φ3 1/4"
10234/04 • B6/24



PM 514
饮料杯
Professional Beverage
43.5cl-14 1/2oz
h16.6cm-h6 9/16"
Φ7.1cm-Φ2 3/4"
10233/04 • B6/24



PM 515
威士忌酒杯
D.O.F.
34.5cl-12 oz
h10.9cm-h4 1/4"
Φ8cm-Φ3 1/4"
10202/01 • GP4/24



PM 514
饮料杯
Hi-Ball
43.5cl-14 1/2oz
h16.6cm-h6 9/16"
Φ7.1cm-Φ2 3/4"
10164/01 • GP4/24



ELEGANTE / 雅致

PM 812
烈/利口酒杯
liqueur
7cl-2 1/4oz
h8.5cm-h3 1/4"
Φ4.77cm-Φ1 3/4"
09483/06 • BAF6/24



PM 826
阿玛罗酒杯
amaro
13.5cl-4 1/2oz
h8.1cm-h3 1/4"
Φ6.6cm-Φ2 1/4"
09639/06 • BAF6/24



PM 810
威士忌酒杯
acqua
32cl-10 3/4oz
h10.5cm-h4 1/4"
Φ8.5cm-Φ3 1/4"
09481/06 • BAF6/24



PM 808
威士忌酒杯
D.O.F.
40cl-13 1/2oz
h11.4cm-h4 1/2"
Φ9.2cm-Φ3 1/2"
09479/06 • BAF6/24



PM 811
饮料杯
bibita
34cl-11 1/2oz
h13.9cm-h5 1/2"
Φ7.7cm-Φ3"
09482/06 • BAF6/24



PM 809
饮料杯
hi ball
48cl-16 1/4oz
h15.5cm-h6"
Φ8.6cm-Φ3 1/2"
09480/06 • BAF6/24



C 367
马提尼酒杯
martini
30cl-10 oz
h19.5cm-h7 3/4"
Φ11.7cm-Φ4 1/2"
09558/06 • GP4/16



PM 298
调酒杯
mixer
62.5cl-21 1/4oz
h17cm-h6 3/4"
Φ9.75cm-Φ3 3/4"
02470/02 • GP1/12

INCANTO / 甜心

Classic hand cut effect for timeless elegance
经典永恒的优雅手工切割的效果



TITANIUM Reinforced



C 432
红酒杯
Grandi Vini
50cl-17 oz
h23cm-h9"
Φ9cm-Φ3 1/2"
11019/02 • GP6/24



C 435
红酒杯
red wine
39cl-13 1/4oz
h22.2cm-h8 3/4"
Φ8.25cm-Φ3 1/4"
11020/02 • GP6/24



C 434
白葡萄酒杯
white wine
27.5cl-9 1/4oz
h21cm-h8 1/4"
Φ7.3cm-Φ2 3/4"
11021/02 • GP6/24



C 436
香槟杯
flute
20cl-6 3/4oz
h23cm-h9"
Φ5.75cm-Φ2 1/4"
11022/02 • GP6/24



NEW

PM 920
威士忌酒杯
D.O.F.
34.5cl-14 3/4oz
h10.9cm-h4 1/4"
Φ8.1cm-Φ3 1/4"
11023/02 • GP6



NEW

PM 921
饮料杯
beverage
43.5cl-14 3/4oz
h16.6cm-h6 1/2"
Φ7.1cm-Φ2 3/4"
11024/02 • GP6



GOURMET / 美食家

Extra strong



TITANIUM Reinforced



C 336
白葡萄酒杯
Wine-Small
34. 5cl-11 3/4oz
h21cm-h8 1/4"
Φ8. 2cm-Φ3 1/4"
09248/04 • GP4/24



C 335
红酒杯
Goblet-Medium
45. 5cl-15 1/2oz
h22cm-h8 3/4"
Φ8. 9cm-Φ3 2/4"
09247/04 • GP4/24



C 334
红酒杯
Grande vini-Large
58cl-20 1/2oz
h23cm-h9"
Φ9.7cm-Φ3 3/4"
09246/04 • GP4/8



C 337
香槟杯
Flute champagne
31. 5cl-11 oz
h24cm-h9 2/4"
Φ7. 3cm-Φ2 3/4"
09249/04 • GP4/24



D.O.C / 品酒杯

a stemware developed with the wine tasting professionals
适合专业品酒的高脚杯



C 103 品酒杯 Sherry

12cl-4 oz
h13.6cm-h5 3/8"
Φ6cm-Φ2 3/8"

10229/01 • BAF6/24



C 66 品酒杯 White Wine

21.5cl-7 1/4oz
h15.5cm-h6 1/8"
Φ6.5cm-Φ2 1/2"

10228/01 • BAF6/24



C 99 品酒杯 Red Wine

31cl-10 1/4oz
h17.4cm-h6 7/8"
Φ7.3cm-Φ2 "

10160/01 • BAF6/24



C 101 品酒杯 Grandi Vini

41cl-14 oz
h18.2cm-h7 3/8"
Φ7.9cm-Φ3 1/8"

101230/01 • BAF6/24



EDEN / 伊甸园

An appropriate balance between the dimensions, proportions and sizes make this range suitable for the mise en place and for the appreciation of wine
此款设计针对杯身大小容量以及高度选取一个最合适的平衡点，令品酒效果达到最佳。



C 390 白葡萄酒杯 White wine

21cl-7 oz
h15.5cm-h6 "
Φ7.1cm-Φ2 3/4"

10129/01 • BAF6/24



C 391 红酒杯 Red wine

29.5cl-10 oz
h17.2cm-h6 3/8"
Φ7.82cm-Φ3 1/8"

10130/01 • BAF6/24



C 392 红酒杯 Grandi Vini

37cl-12 1/2oz
h18.1cm-h7 1/4"
Φ8.45cm-Φ3 1/4"

10131/01 • BAF6/24



C 394 红酒杯 Bordeaux

48cl-16 1/4oz
h20.3cm-h8 "
Φ9cm-Φ3 1/2"

10182/01 • BAF6/24



C 393 香槟杯 Flute

18.5cl-6 1/4oz
h21.3cm-h8 1/2"
Φ5.9cm-Φ2 1/4"

10132/01 • BAF6/24



PM 838 威士忌酒杯 D.O.F.

40cl-13 1/2oz
h10.7cm-h4 1/4"
Φ8.8cm-Φ3 1/2"

10120/01 • BAF6/24



PM 839 饮料杯 Beverage

50cl-17 oz
h15.2cm-h6 "
Φ8.1cm-Φ3 1/4"

10121/01 • BAF6/24



D.O.C



ROYALE / 点缀

a collection ideal for table setting and wine tasting
餐桌和品酒的理想选择



TITANIUM Reinforced



C 419

红酒杯

Gourmet goblet

52cl-17 1/2oz

h23cm-h9"

Ø8.9cm-Ø3 1/2"

10668/02 • BAF6/12



C 420

红酒杯

Burgunder

52cl-17 1/2oz

h21cm-h8 1/4"

Ø9.92cm-Ø4"

10669/02 • BAF6/12



C 421

白葡萄酒杯

White wine

38cl-12 3/4oz

h20.8cm-h8 1/4"

Ø8.03cm-Ø3 1/4"

10670/02 • BAF6/24



C 422

香槟杯

Champagne

21cl-7 oz

h23.5cm-h9 1/4"

Ø5.96cm-Ø2 1/4"

10671/02 • BAF6/24





TUMBLERS SPARKX

采用sparkx技术制作的直身杯

A broad collection of tumblers in a wide range of designs and sizes suited to a variety of uses; shots, aperitif, breakfast, dining, after dinner drinks... Made in Sparkx ultra-clear strong and durable glass.

适用各种用途的设计，有各种规格尺寸的直身杯产品，用于开胃、早餐、正餐、餐后饮品等。使用sparkx技术的超清和超强的耐用玻璃杯。



TUMBLERS SPARKX

采用sparkx技术制作的直身杯

AMETISTA / 紫水晶



PM 694
威士忌酒杯
D.O.F.
34cl-11 1/2oz
h9.1cm-h3 19/32"
Φ8.7cm-Φ3 27/64"
10186/01 • BAF6/24



PM 693
饮料杯
Hi-Ball
46cl-15 1/2oz
h12cm-h4 47/64"
Φ8.7cm-Φ3 7/16"
10185/01 • BAF6/24

MICHELANGELO MASTERPIECE / 米开朗基罗 -- 杰作



PM 524
烈/利口酒杯
Liqueur
7.2cl-2 1/2oz
h9cm-h3 8/16"
Φ4.1cm-Φ1 5/8"
10237/03 • B6/24



PM 521
威士忌酒杯
Juice
26.5cl-9 oz
h10.2cm-h4 1/16"
Φ7.3cm-Φ2 7/8"
10235/04 • B6/24



PM 785
威士忌酒杯
D.O.F. 153/4oz
46.5cl-15 3/4oz
h11.7cm-h4 2/4"
Φ8.8cm-Φ3 2/4"
10240/03 • B6/24

RUBIN / 罗宾



PM 610
威士忌酒杯
D.O.F.
37.5cl-12 3/4oz
h9.7cm-h3 3/4"
Φ8.8cm-Φ3 1/2"
10151/02 • BAF6/24



PM 649
果汁杯
Juice
35cl-11 3/4oz
h10.2cm-h4 "
Φ8.2cm-Φ3 1/4"
10153/01 • BAF6/24



PM 611
饮料杯
Beverage
47cl-15 7/8oz
h16.4cm-h6 1/2"
Φ7.2cm-Φ2 1/8"
10152/02 • BAF6/24



PM 523
饮料杯
Hi-Ball
31cl-10 1/2oz
h14.6cm-h5 3/4"
Φ6.3cm-Φ2 1/2"
10236/03 • B6/24



PM 784
冰红茶杯
Cooler Iced Tea
59.5cl-20 oz
h17.5cm-h7 "
Φ8.1cm-Φ3 1/4"
10238/03 • B6/24



TUMBLERS SONHYX

采用sonhyx技术制作的直身杯

A broad collection of tumblers in a wide range of designs and sizes suited to a variety of uses; shots, aperitif, breakfast, dining, after dinner drinks... Made in SON.hyx high-tech lead-free crystal glass.

适用各种用途的设计，有各种规格尺寸的直身杯产品，用于开胃、早餐、正餐、餐后饮品等。使用son.hyx技术的超清和超强的耐用玻璃杯。



TUMBLERS SONHYX

采用sonhyx技术制作的直身杯

ALFIERI / 阿尔菲



PM 657

威士忌酒杯
D.O.F.
35cl-12 oz
h10.1cm-h4"
Φ8.3cm-Φ3 1/4"
08167/06 • GP4/24



PM 658

饮料杯
Beverage
42cl-14 oz
h17.1cm-h6 3/4"
Φ6.9cm-Φ2 3/4"
08168/06 • GP4/24

BACH / 巴赫



PM511

饮料杯
Beverage
36cl-12 1/4oz
h15.5cm-h6"
Φ6.4cm-Φ2 1/2"
10826/01 • BAF6/24



PM489

饮料杯
Hi-Ball
48cl-16 1/4oz
h16cm-h6 1/4"
Φ7.2cm-Φ2 3/4"
10824/01 • BAF6/24



C 437

马提尼酒杯
Martini
26cl-8 3/4oz
h18.5cm-h7 1/4"
Φ11.3cm-Φ4 1/2"
10951/01 • GB4/16



PM496

威士忌酒杯
Juice
25.5cl-8 1/2oz
h9cm-h3 1/2"
Φ7.5cm-Φ3"
10825/01 • BAF6/24



PM485

威士忌酒杯
D.O.F.
33.5cl-11 1/4oz
h9.7cm-h3 3/4"
Φ8.25cm-Φ3 1/4"
10823/01 • BAF6/24



PM 530

烈/利口酒杯
Liqueur
6.5cl-2 1/4oz
h6.3cm-h2 1/2"
Φ5.1cm-Φ2 1/16"
07181/10 • GP4/24

ROSSINI / 罗西尼



PM 527

威士忌酒杯
Whisky
26cl-8 3/4oz
h9.4cm-h3 11/16"
Φ7.6cm-Φ3"
07178/10 • GP4/24



PM 528

威士忌酒杯
D.O.F.
34.5cl-11 1/2oz
h10.2cm-h4 1/32"
Φ8.3cm-Φ3 1/4"
07179/10 • GP4/24



PM 529

饮料杯
Hi-Ball
40cl-13 1/2oz
h15.3cm-h6 1/32"
Φ7.1cm-Φ2 13/16"
07180/10 • GP4/24

STRAUSS ROCKS (SQUARE SHAPE) / 斯特劳斯 (方形)



PM 232

烈/利口酒杯
Liqueur
6cl-2 oz
h6.2cm-h2 1/2"
□ 4.5cm-□ 1 3/4"
09828/06 • BAF6/24



PM 228

果汁杯
Wine
24cl-8 oz
h8.4cm-h3 1/12"
□ 7cm-□ 2 3/4"
09829/06 • BAF/24



PM 227

威士忌酒杯
Whisky
29cl-9 3/4oz
h9cm-h3 1/2"
□ 7.5cm-□ 3"
09830/06 • BAF4/24



PM 300

威士忌酒杯
D.O.F.
35cl-11 3/4oz
h9.8cm-h4"
□ 7.9cm-□ 3 1/8"
09833/06 • BAF6/24



PM 229

饮料杯
Juice
26.5cl-9 oz
h15cm-h5 7/8"
□ 5.5cm-□ 2 1/8"
09831/06 • BAF6/48



PM 233

长饮杯
Long Drink
39cl-13 1/2oz
h16cm-h6 1/4"
□ 6.3cm-□ 2 1/2"
09832/06 • BAF6/24



PM 922

威士忌酒杯
D.O.F.
40cl-13 1/2oz
h10.2cm-h4"
□ 9.1cm-□ 3 1/2"
10952/02 • BAF6/24



PM 923

饮料杯
Beverage
44cl-15 oz
h16.9cm-h6 3/4"
□ 7.2cm-□ 2 3/4"
10953/02 • BAF4/24

VERONESE (OVAL SHAPE) / 维罗纳纳斯 (椭圆形)



PM 568

烈/利口酒杯
Liqueur
7.5cl-2 1/2oz
h9.1cm-h3 8/16"
Φ4.6cm-Φ1 3/4"
09834/06 • BAF6/24



PM 569

威士忌酒杯
Whisky
26cl-8 3/4oz
h9.1cm-h3 8/16"
Φ8.3cm-Φ3 1/4"
09836/06 • BAF6/24



PM 566

威士忌酒杯
D.O.F.
34.5cl-11 1/2oz
h9.8cm-h3 7/8"
Φ9.1cm-Φ3 5/8"
09837/06 • BAF6/24



PM 612

饮料杯
Juice
31cl-10 1/2oz
h15cm-h6"
Φ6.9cm-Φ2 3/4"
09838/06 • BAF6/24



PM 565

饮料杯
Hi-Ball
43cl-14 1/2oz
h15.5cm-h6 1/8"
Φ7.9cm-Φ3 1/8"
09839/06 • BAF6/24



SPECIALS

专用酒具

A comprehensive collection of classic designs in ultra-clear transparent glass to meet all your needs for both serving and enjoying drinks at home. All stemware in this collection have seam-free stems with titanium reinforcement for greater strength. The pronounced indentation at the bottom of the bowls develops an extra persistent flow of bubbles, forming a crown on the surface thus releasing the aromas and wine scents.

全面收集的经典设计，超清晰透明的玻璃，满足您在酒店餐饮以及家居品酒的需要。所有这些酒具都是一体成形，而独特的钛钢筋技术更是加强了杯挺的坚韧度，杯底有一个明显的下凹设计可以令酒持续不断地往上冒气泡，让释放的香味和葡萄酒的气味浑然一体。

SPECIALS / 专用酒具

BEER COLLECTION / 啤酒杯

Perfect shapes to taste and enjoy any beer in the world
完美的形状，品尝和享用世界上任何啤酒



C 52
啤酒杯
Drink
37 cl - 12 ½ oz
h 18.3 cm - h 7 ¼"
Ø 7.5 cm - Ø 3"
10199/01 • BAF 6/24



C 82
啤酒杯
Super Drink
57 cl - 19 ¼ oz
h 19.8 cm - h 7 ¾"
Ø 8.7 cm - Ø 3 3/8"
10200/01 • BAF 6/24



C 210
品酒杯
Vintage wine 14 oz
41.5 cl - 14 oz
h 22.4 cm - h 8 13/16"
Ø 7.6 cm - Ø 3"
09964/01 • BAF6/24



C 269
比尔森式啤酒杯
Parma Pilsner Cocktail glass
46 cl - 15 ½ oz
h 21.4 cm - h 8 ½"
Ø 7.3 cm - Ø 2 7/8"
10189/02 • B 6/24



PM 426
喇叭形啤酒杯
Schumann Beer
45 cl - 15 ¼ oz
h 21.5 cm - h 8 ½"
Ø 8.2 cm - Ø 3 ½"
06102/06 • BAF 6/24



C 389 Pilsner 0.3
啤酒杯
Elegante
38,5 cl - 13 oz
h 24 cm - h 9 ½"
Ø 7.05 cm - Ø 2 ¾"
10559/01 • BAF 6/24



C 389 Pilsner 0.4
啤酒杯
Elegante
50 cl - 17 oz
h 27 cm - h 10 ¾"
Ø 7.5 cm - Ø 3"
10413/01 • BAF 6/24

COGNAC / 白兰地杯

Perfect for tasting brandy and cognac
是您品尝白兰地和干邑的完美选择



C 72
白兰地酒杯
Napoleon
23 cl - 7 ¾ oz
h 11.6 cm - h 4 ¼"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"
10194/01 • BAF 6/24



C 49
白兰地酒杯
Napoleon
39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13.6 cm - h 3 3/8"
Ø 9,5 cm - Ø 3 ¾"
10195/01 • BAF 6/24



C 77
白兰地酒杯
Napoleon
72 cl - 24 ¾ oz
h 16,6 cm - h 6 ½"
Ø 11,6 cm - Ø 4 ¼"
10196/01 • BAF 6/12



C 416 Cognac
白兰地酒杯
Vinoteque
46,5 cl - 15 ¼ oz
h 12.7 cm - h 5"
Ø 9.67 cm - Ø 3 ¾"
10564/01 • BAF6/24

米开朗基罗 -- 彩色水果盘

the table gets renewed with the colours of the sun and the ocean
阳光和海洋的颜色点亮你的桌面



橙色盘子

Servizio componibile 3 pezzi Arancio
3 pcs Orange serving set
08646/01 • GP 3/6



盘子

Servizio componibile 6 pezzi
6 pieces serving set
09005/01 • GP 6/6



紫色盘子

Servizio componibile 4 pezzi Viola
4 pcs Purple serving set
08647/01 • GP 4/6



盘子

Servizio componibile 3 pezzi
3 pieces serving set
09003/01 • GP 3/6



蓝色盘子

Servizio componibile 3 pezzi Zaffiro
3 pcs Sapphire serving set
08806/01 • GP 3/6



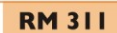
迷你碗

Parma Bowl small
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"
09600/01 • GP 4/24



小碗

Parma Bowl medium
Ø 13 cm - Ø 5"
09603/01 • GP 4/16



服务碗

Parma Bowl large
Ø 24 cm - Ø 9 2/4"
09605/01 • GP 1/4



迷你碗

Albicocca bowl small
 Ø 8 cm - Ø 3 ¼"
 09610/01 • GP 4/24



小碗

Albicocca bowl medium
Ø 13 cm - Ø 5"
09606/01 • GP 4/16



服务碗

Albicocca bowl large
Ø 24 cm - Ø 9 2/4"
09607/01 • GP 1/4



甜点碗

Van Gogh a.p. dessert bow
42cl - 14 oz
h9. 9 cm - h3 2/4"
Ø 11. 2cm - Ø 4 13/32"
10188/01 • GP 4/24



小碗

Michel.Masterp. Bowl small
Small bowl
14x14 cm - 5 2/4"x 5 2/4"
09601/01 • GP 4/20



服务碗

Michel.Masterp. Bowl large
22×22 cm
8 3/4"×8 3/4"
09602/01 • GP1/4





OMNIA / 密封罐

mouth blown borosilicate glass jars with silicone lids
手工制作的广口瓶



Jar with silicone lid
密封罐

1.5 L - 50 ¼ oz
h 20 cm - h 7 ¾"
Ø 11.7 cm - Ø 4 ½"
10751/01 • CT6



Jar with silicone lid
密封罐

1 L - 34 oz
h 14 cm - h 5 ¼"
Ø 11 cm - Ø 4 ¼"
10752/01 • CT6



Jar with silicone lid
密封罐

0.75 L - 25 ¼ oz
h 11.45 cm - h 4 ½"
Ø 10.6 cm - Ø 4 ¼"
10753/01 • CT6



Jar with silicone lid
密封罐

0.5 L - 17 oz
h 9.3 cm - h 3 ¾"
Ø 9.5 cm - Ø 3 ¾"
10754/01 • CT6



Jar with silicone lid
密封罐

0.25 L - 8 ½ oz
h 5.15 cm - h 2"
Ø 8.95 cm - Ø 3 ½"
10755/01 • CT12

WINE DECANter / 醒酒器



SV 3
醒酒器
Vintage decanter
1.4 l - 47 ½ oz.
h 22.4 cm - h 8 7/8"
Ø 18 cm - Ø 7"
07693/01 • B 1/6



SV 2
醒酒器
Vino Classico Decanter 2L
2 l - 68 oz
h 25 cm - h 9 7/8"
Ø 22 cm - Ø 8 5/8"
07650/07 • BAF 1/4



RM 320
醒酒器
Vinoteque - Carafe
75 cl - 25 ¼ oz
h 30.5 cm - h 12"
Ø 15 cm - Ø 6"
09631/03 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



RM 319
醒酒器
Vinoteque - Decanter
75 cl - 25 ¼ oz
h 35 cm - h 13 ¾"
Ø 20 cm - Ø 7 ¾"
09630/05 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



CARAFES / 扎壶



RM 108
扎壶
Michel.Masterp. Pitcher 2.5L
2.5 l - 84 oz
h 23.5 cm - h 9 ¼"
Ø 17.2 cm - Ø 6 ¾"
07857/06 • GP 1/6



RM 101
扎壶
Michel.Masterp. Pitcher 2L
2 l - 67 ½ oz
h 27.3 cm - h 10 ¾"
Ø 13 cm - Ø 5 1/8"
07518/06 • GP 1/6



RM 112
扎壶
Michel.Masterp. Pitcher 1.5L
1.5 l - 50 ¾ oz
h 26.2 cm - h 10 ¼"
Ø 12.5 cm - Ø 5"
07517/01 • CT 4



RM 119
扎壶
Michel.Masterp. Pitcher 1L
1 l - 34 oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 10.7 cm - Ø 4 ¼"
07980/06 • GP 1/6



RM 378
扎壶
Prestige Jug 0.25L
0,25 l - 8 ½ oz
h 10,8 cm - h 4 ¼"
Ø 7,5 cm - Ø 3"
10432/01 • CT 12

ANTI-DRIP coating



RM 379
扎壶
Prestige Jug 0.50L
0,50 l - 17 oz
h 13,5 cm - h 5 ¼"
Ø 9,4 cm - Ø 3 ¾"
10433/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



RM 380 Carafe
扎壶
Prestige Jug 1L
1 l - 34 oz
h 17 cm - h 6 ¾"
Ø 11,8 cm - Ø 4 ¾"
10434/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



RM 381 Carafe
扎壶
Prestige Jug 1.5L
1,5 l - 50 ¾ oz
h 19,9 cm - h 7 ¾"
Ø 13,4 cm - Ø 5 ¼"
10435/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



RM 393
水壶
Carafe
1.5 l - 50 ¾ oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 11.4 cm - Ø 4 ½"
10743/01 • CT 6

CARAFES / 分酒壶



PM 908 Carafe
分酒壶

Atelier Carafe 0.10L
0.10 L - 3 ½ oz
h 13.3 cm - h 5 ¼"
Ø 5.6 cm - Ø 2 ¼"
10696/01 • CT12



PM 907 Carafe
分酒壶

Atelier Carafe 0.25L
0.25 L - 8 ½ oz
h 17.4 cm - h 6 ¾"
Ø 7.3 cm - Ø 2 ¾"
10697/01 • CT12



PM 906 Carafe
分酒壶

Atelier Carafe 0.50L
0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 9 cm - Ø 3 ½"
10698/01 • CT6



PM 905 Carafe
分酒壶

Atelier Carafe 0.75L
0.75 L - 25 ¼ oz
h 25.8 cm - h 10 ¼"
Ø 9.7 cm - Ø 3 ¾"
10699/01 • CT6



PM 904 Carafe
分酒壶

Atelier Carafe 1L
1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 ¼"
10700/01 • CT6



PM 696
分酒壶

Perfecta Carafe 0.25L
0.25 cl - 8 ½ oz
h 17.8 cm - h 7"
Ø 6.3 cm - Ø 3 ½"
08540/02 • CT 12



PM 687
分酒壶

Perfecta Carafe 0.50L
0.50 cl - 17 oz
h 22.4 cm - h 8 ¾"
Ø 7.9 cm - Ø 3 1/8"
08541/02 • CT 12



PM 697
分酒壶

Perfecta Carafe 1L
1 L - 34 oz
h 28.2 cm - h 11 1/8"
Ø 9.9 cm - Ø 3 7/8"
08542/02 • CT 6



PM 714
分酒壶

Conica Carafe 0.25L
0.25 cl - 8 ½ oz
h 15.6 cm - h 6 1/8"
Ø 8.2 cm - Ø 3 ¼"
08549/02 • CT 12



PM 713
分酒壶

Conica Carafe 0.50L
0.50 cl - 17 oz
h 19.5 cm - h 7 ¾"
Ø 10.3 cm - Ø 4"
08548/02 • CT 12



PM 706
分酒壶

Conica Carafe 1L
1 L - 34 oz
h 24.5 cm - h 9 ¾"
Ø 13 cm - Ø 5 1/8"
08550/02 • CT 6



SPIRITS / 酒樽



Vivaldi Decanter
With Stopper Pt4524
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 23.9 cm - h 9 ½"
□ 13.4 x 8 cm
□ 5 ¼" x 3 ¼"
10065/01 • CT 5



Tiziano Decanter
With Stopper Pt3075
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 21.8 cm - h 8 ½"
□ 11.8 cm x 7 cm
□ 4 ½" x 2 ¾"
10066/01 • CT 5



Donatello Decanter
With Stopper Pt2742
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 25.8 cm - h 10 ½"
□ 13.1 cm x 6.6 cm
□ 5 ¼" x 2 ½"
10067/01 • CT 5



Parma Decanter
With Stopper H963
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 21.1 cm - h 8 ¼"
□ 9.3 cm - □ 3 ¼"
10068/01 • CT 5



Botticelli Decanter
With Stopper Pt2742
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 25.6 cm - h 10"
□ 14.6 cm x 6.7 cm
□ 5 ¾" x 2 ¾"
10069/01 • CT 5



Puccini Decanter
With Stopper Pt2742
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 22.3 cm - h 8 ¾"
□ 15.6 cm x 7.3 cm
□ 6 ¼" x 2 ¾"
10070/01 • CT 5

Also available 26 1/2 oz, 75 cl capacity on request
Decanters only also available in trays on pallet 100x120
Stoppers only also available in trays on pallet 80x120



SPIRITS / 酒樽



Bellini Decanter
With Stopper Pt3075
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 21.4 cm - h 8 ½"
Ø 12 cm - Ø 4 ¾"
10072/01 • CT 5



Liszt Decanter
With Stopper Pt2742
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 23.5 cm - h 9 ¼"
□ 15 cm x 9.1 cm
□ 6" x 3 ½"
10073/01 • CT 5



Ravel Decanter
With Stopper Pt4524
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 19.2 cm - h 7 ½"
□ 13.8 cm x 8.1 cm
□ 5 ½" x 3 ¼"
10075/01 • CT 5



Strauss Decanter
With Stopper H963
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 29 cm - h 11 ½"
□ 7.8 cm - □ 3"
10076/01 • CT 5



Rossini Decanter
With Stopper H963
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 24.6 cm - h 9 ¾"
Ø 10.2 cm - Ø 4"
10078/01 • CT 5



Firenze Decanter
With Stopper H963
酒樽
70 cl - 23 ¾ oz
h 20.3 cm - h 8"
□ 10.5 cm - □ 4 ¼"
10077/01 • CT 5



PM 729
Michelangelo decanter
酒瓶
105 cl - 35 ½ oz
h 36.3 cm - h 14 ¼"
Ø 10.7 cm - Ø 4 ¼"
08740/02 • CT 5

