

C&S
 Chef & Sommelier



1
 LA DÉGUSTATION
 WINE-TASTING



AROM'UP	P72
CABERNET	P76
CABERNET VINS JEUNES	P84
CEREMONY	P88
GRANDS CEPAGES	P92
MILLESIME	P96
OENOLOGUE EXPERT	P100
OMEGA	P104
OPEN UP	P108
SENSATION	P118

2
 LE BAR
 BARWARE



VERRES ET GOBELETS POUR LE BAR GLASSES AND TUMBLERS FOR THE BAR	P124
DISTINGUO, GRANDIOSA, LIMA, LINELY, OMEGA, OPEN UP, OPEN'UP SPIRITS, PRIMARY, VIGNE	

3
 LE SERVICE DU VIN
 SERVICE OF THE WINE



CARAFES DECANTERS	P142
AMPHORIA, EXPLORE, FRESHNESS, OPENING, OPEN'UP, SPIRIT, REGATE, VINARMONY	

La révélation par le verre

Revelation through glass



Le verre est un élément essentiel de la dégustation. Il permet au vin d'exprimer le meilleur de lui-même. Le tenir soit par le pied, soit par la jambe, afin de ne pas réchauffer le vin en posant les doigts sur le calice. La transparence du Kwarx® permet d'apprécier la robe du vin tandis que la finesse du buvant rend plus agréable le contact avec les lèvres. Enfin, un calice large et légèrement resserré au sommet concentre les arômes dans la partie supérieure du verre.

Glasses are a vital part of the art of wine-tasting.

They should bring out the best in wines. Hold a glass either by its foot or by its stem, so as not to warm up the wine by

putting your fingers on the bowl. The fact that Kwarx® is completely transparent enables you to enjoy the colour of the wine unhindered, and the finesse of the glasses' rims makes the glasses feel better on one's lips. Finally, a large bowl which is slightly incurved at the top concentrates the wine's flavours in the upper part of the glass.

La revelación por el vidrio

La copa es un elemento esencial de la degustación. Permite que el vino exprese lo mejor de sí mismo. Sosténgala el pie de la copa para evitar colocar los dedos en torno al cáliz y calentar el vino. La transparencia del Kwarx® permite apreciar el cuerpo del vino, mientras que la finura del borde hace más placentero el contacto con los labios. Finalmente, un cáliz amplio y ligeramente cerrado en la parte alta concentra los aromas en la parte superior de la copa.

Eine Offenbarung aus Glas

Das Glas ist ein wesentliches Element der Degustation. Es gibt dem Wein die Möglichkeit, sich voll zu entfalten. Es sollte am Stiel oder Fuß gehalten werden, um den Wein nicht zu erwärmen, indem man ihn am Kelch festhält. Die Transparenz des Kwarx® zeigt die Robe des Weins, während die Feinheit des Mundrandes den Kontakt mit den Lippen angenehmer gestaltet. Ein breiter und oben leicht einwärts gewölbter Kelch, konzentriert die Aromen im oberen Bereich des Glases.

buvant / borde
rim / Rand

paraison / cáliz
bowl / Kelch

jambe / pierna
stem / Stiel

pied / pie
foot / Fuß



La dégustation fait appel à tous les sens, et principalement à la vue, à l'odorat et au goût :

■ La vue :

l'examen visuel renseigne sur le type de vin, sa richesse, sa teneur en alcool et en sucre, son âge ainsi que son évolution.

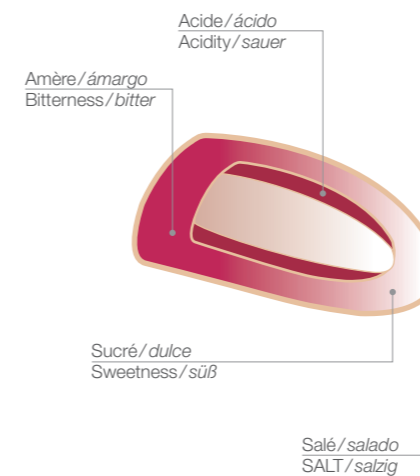
■ L'odorat :

le vin, déjà aéré au moment de la mise en carafe, se prépare ainsi à libérer ses arômes. Tourner le vin dans le verre, le pied bien à plat sur la table, afin de déceler davantage d'arômes : fruités, floraux, végétaux...

■ Le goût :

les papilles gustatives de la langue reconnaissent les saveurs de base :

- sucrées en bout de langue
- salées et acides sur les côtés et en dessous
- amères en fond de bouche.



One uses all one's senses for wine-tasting, but mainly sight, smell and taste.

■ Sight :

examining the wine visually provides information on the wine type, its richness, its alcohol and sugar levels, its age and its maturity.

■ Smell :

the wine, which has already been aerated as it was poured into a carafe, is thus now ready to set its flavours free. Swirl the wine around in the glass, with the foot completely flat on the table, so that you can detect more aromas of fruit flavours, plant flavours, plants spices, and so on.

■ Taste :

the tongue and mouth's tasting areas process information about the basic elements of taste:

- Sweetness, at the tip of the tongue
- Salt and acidity on the sides and underside of the tongue
- Bitterness at the back of the tongue.

La degustación reclama todos los sentidos, principalmente la vista, el olfato y el gusto :

■ **La vista :** el examen visual nos brinda información sobre el tipo de vino, su riqueza, su contenido de alcohol y de azúcar, su edad así como su evolución

■ **El olfato :** El vino, una vez aireado en el decantador está listo para liberar sus aromas. Haga girar el vino en la copa, manteniendo el pie bien apoyado en la mesa para descubrir la mayor diversidad de aromas : afrutados, florales, vegetales...

■ **El gusto :** las papilas gustativas de la lengua reconocen los sabores básicos :
- dulce en la punta
- salado y ácido a los lados y en la parte inferior
- amargo al fondo de la boca.

Die Degustation wendet sich an alle Sinne, vor allem an Augen, Nase und Zunge :

■ **Die Augen :** Der optische Eindruck gibt Auskunft über den Weintyp, seinen Reichtum, seinen Alkohol- und Zuckergehalt, sein Alter und über seinen Entwicklungsstand.

■ **Die Nase :** Ein Wein, der beim Umfüllen in die Karaffe bereits geatmet hat, ist auf die Freisetzung seiner Aromen vorbereitet. Den Wein im Glas schwenken, den Fuß dabei flach auf dem Tisch stehen lassen. So entdecken Sie noch mehr Aromen: fruchtige, pflanzliche, blumige usw.

■ **Die Zunge :** Die Geschmacksknospen der Zunge erkennen die grundlegenden Geschmacksrichtungen:
- süß an der Zungenspitze
- salzig und sauer an den Seiten und auf der Unterseite
- Bitter am hinteren Ende.

Chef & Sommelier

réinvente la dégustation et innove en travaillant les formes, les volumes et les matériaux...

■ La forme de la paraison conditionne l'équilibre des saveurs en bouche.

Lorsque le calice est bien ouvert, la tête reste droite. Les papilles situées au bout de la langue sont sollicitées avant les autres : elles vont détecter avant tout les saveurs sucrées.

A l'inverse, avec un calice plus resserré, la tête est légèrement renversée en arrière. Le liquide est donc dirigé sur le fond de la langue. Les papilles décèleront alors des saveurs plus acides.

La finesse au buvant donne une sensation agréable aux lèvres et dirige correctement le vin en bouche. L'élégance et la finesse de la jambe optimisent la prise en main, tandis qu'un pied bien plat favorise la stabilité sur table.

■ **Le volume d'un verre** influe sur la perception des différentes couches aromatiques du vin. Le nez doit pouvoir analyser toute la diversité du bouquet : des arômes volatils, fruités et floraux, contenus dans la partie supérieure du calice, aux arômes de bois ou de vanille dans le fond du verre.

Chef & Sommelier has reinvented wine-tasting and has innovated by re-thinking designs, glass sizes and materials.

■ The shape of the side of the glass determines the balance of tastes in one's mouth.

When the top of the glass opens outwards, one's head remains vertical when drinking. The taste buds at the tip of one's tongue come into play before the others : they will detect sweetness more than other sensations.

Inversely, with a more closed-in rim, one must move one's head back slightly when drinking. So the liquid is directed to the back of the tongue, where taste buds will tend to be more sensitive to acidity and bitterness.

Thin glass rims feel nice against one's lips and direct wine properly into the mouth. A thin, elegant stem will make a glass easy to handle, and a flat base will keep it stable on the table.

■ **The size of a glass** is a factor in one's perception of a wine's various aromatic layers. One's nose must be able to take in a bouquet's full diversity : from the volatile, fruity, and floral aromas contained in the upper part of a glass, to the wood and vanilla aromas at the bottom of it.

Chef & Sommelier REINVENTA LA CATA MIMANDO LAS FORMAS, LOS VOLÚMENES Y LOS MATERIALES...

■ La forma de la copa condiciona el equilibrio de los sabores en la boca.

Cuando el cáliz de la copa tiene forma abierta, a la hora de beber la cabeza se mantiene recta. Las papilas se ven estimuladas : son estas las que detectan antes que nada los sabores dulces.

Por el contrario, con un cáliz más cerrado, la cabeza se inclina ligeramente hacia atrás. El líquido se dirige hacia el fondo de la lengua. Las papilas descubrirán entonces los sabores más ácidos.

La finura del borde brinda una sensación agradable en los labios y dirige adecuadamente el vino en la boca. La elegancia y la finura del pie optimizan la postura en la mano, mientras una base bien plana favorece la estabilidad sobre la mesa.

■ **El volumen** de una copa influye en la percepción de las distintas capas aromáticas del vino. La nariz debe ser capaz de analizar toda la diversidad del buqué: aromas volátiles, afrutados y florales, concentrados en la parte superior del cáliz, con aromas de madera o de vainilla en el fondo de la copa.

DURCH DIE ARBEIT AN DEN GRÖSSEN, FORMEN UND MATERIALIEN ERFINDET Chef & Sommelier DIE DEGUSTATION NEU UND INNOVIERT...

■ **Die Form** des Glases bedingt die Ausgewogenheit der Geschmacksnuancen im Mund. Wenn der Kelch weit geöffnet ist, bleibt der Kopf gerade. Die Geschmacksknospen an der Spitze der Zunge werden vor allen anderen in Anspruch genommen: sie nehmen vor allem die lieblichen Noten wahr.

Bei einem schmalen Glas dagegen wird der Kopf leicht nach hinten gelegt. Dadurch wird der Wein auf den hinteren Teil der Zunge gelenkt. Dort nehmen die Geschmacksknospen den Säuregehalt des Weines wahr.

Die Feinheit des Mundrandes bietet ein angenehmes Gefühl an den Lippen und leitet den Wein richtig in den Mund. Die Eleganz und Feinheit des Stiels optimieren das Halten des Glases, während ein gut abgeflachter Fuß für Stabilität auf dem Tisch sorgt.

■ **Die Größe** eines Glases beeinflusst die Wahrnehmung der verschiedenen Aromaschichten des Weines. Die Nase muss in der Lage sein, die ganze Vielfalt des Buketts zu analysieren: von den flüchtigen, fruchtigen und blumigen Noten, die im Kopfteil des Kelchs enthalten sind, bis hin zu den Holz- oder Vanillenoten am Boden des Glases.

■ Matières et innovation / Contents and innovation :

■ Materiales e innovación / Materialien und Innovation :



Kwarx®, un nouveau matériau de haute technologie conçu par le centre de recherche Arc International.

Kwarx®, a new cutting-edge material developed by Arc International's research centre.

Kwarx® es un nuevo material de alta tecnología desarrollado por el centro de investigación de Arc International.

Kwarx®, ein neues High-Tech-Material, entwickelt vom Forschungszentrum von Arc International.



L'effervescence plus est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.

"Efferescence Plus" is a technology that develops an even delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

La **efervescencia plus**, es una tecnología que desarrolla una fina y regular efervescencia para el placer de la vista y del gusto.

Efferescence plus ist eine technologische Entwicklung, die ein feines und regelmäßiges aufschäumen erzeugt. Ein Genuss für Auge und Gaumen.



Les verres Chef & Sommelier possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable grâce à la matière Kwarx®.

The Chef & Sommelier glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance thanks to the Kwarx® material.

Las copas de Chef & Sommelier poseen un anillo muy fino para mayor calidad de la degustación y ello manteniendo la resistencia incomparable gracias al material Kwarx®.

Die Gläser Chef & Sommelier, mit ihrem äußerst feinen Mundrand für eine angenehme Degustation, sind dank des Kwarx® Materials unvergleichlich resistent.



L'essuie verre Chef & Sommelier permet de sécher rapidement et efficacement les verres. Sa maille microfibre offre un excellent pouvoir d'absorption et élimine les éventuelles odeurs de détergent.

To take care of your glassware, Chef & Sommelier recommend the use of this glass cloth 100% microfiber.

El paño de Cristal Chef & Sommelier permite secar rápida y eficazmente las copas. Su malla de microfibras ofrece un excelente poder de absorción y elimina los eventuales olores del detergente.

Zur Pflege Ihrer Gläser empfiehlt Ihnen Chef & Sommelier dieses Glastuch aus fuselfreier Mikrofaser.



Le Drop Control est un traitement anti-goutte appliqué sur le col des carafes, qui permet un service du vin des plus précis. Drop Control est parfaitement invisible et n'altère en rien les qualités du vin.

Drop Control is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate. Drop Control is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.

El **Drop Control**, es un tratamiento antigoteo que se aplica al cuello de los decantadores. Dicho tratamiento permite un servicio de vino más preciso. Es un sistema invisible que no altera las cualidades del vino.

„Drop Control“ ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. „Drop Control“ ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.



Le verre artisanal soufflé bouche confère toute sa magie aux carafes.

The decanters are blown by hand. It makes the product range transcendent.

El vidrio **sopado artesanalmente** confiere toda su magia a los decantadores. Auch die Karaffen sind mundgeblasen.



Le joint silicone invisible, sur le fond extérieur de l'article, permet une adhérence parfaite de l'article sur son support.

Thanks to an invisible silicone seal, on the base of the item, this item remains stable on the chosen surface.

Gracias al sello de silicona invisible en la base del producto, este permanece estable en la superficie elegida.

Der unsichtbare Silikon-Ring, am Boden des Artikels angebracht, ermöglicht eine perfekte Haftung des Artikels auf jeder Unterlage.



Tous les produits verrerie Chef & Sommelier sont recyclables.

All the Chef & Sommelier glasses and decanters can be recycled.

Todos los productos Chef & Sommelier son reciclables.

Alle Chef & Sommelier Gläser und Karaffen sind recycelbar.

Toutes les lignes de gobelets et verres à pied
Chef & Sommelier sont réalisées en Kwarx®

*Chef & Sommelier tumbler
and stemware lines are made of Kwarx®*

STRONG Kwarx®

BRIGHT Kwarx®

PURE Kwarx®

*Todos los vasos y copas de Chef & Sommelier
han sido desarrolladas en Kwarx®*

*Alle Becher- und Stielglas-Serien von
Chef & Sommelier bestehen aus Kwarx®*



Kwarx®

by **Arc International**

Research Center Advanced material

Haute résistance
Alta resistencia



Highly resistant
Hohe Beständigkeit

Kwarx® résiste incroyablement aux chocs de la vie
La solidité préservée par une fusion intime et invisible entre le pied et la paraison :
une surface parfaitement lisse sans zone de faiblesse.

*Kwarx® is incredibly resistant under everyday conditions.
Solidity is obtained by an invisible but very strong bond between the bases, the stems and the bowls of glasses,
which results in a perfectly smooth surface which does not have weak points.*

*Kwarx® posee una resistencia extraordinaria.
Además, la perfecta fusión entre el pie y el cáliz hacen de cada copa una superficie perfectamente lisa sin zonas frágiles.*

*Kwarx® ist unglaublich stoßfest.
Die Festigkeit bleibt durch die gemeinsame und untrennbare Schmelze zwischen Fuß und Kelch erhalten:
Eine absolut glatte Oberfläche ohne Schwachstellen.*

Éclat perpétuel
Brillo permanente



Never-ending sparkle
Ewiger Glanz

Kwarx® garde son extrême brillance lavage après lavage.
Une brillance extraordinaire testée en laboratoire après + de 2000 lavages industriels.

*Kwarx® keeps its shiny sparkle wash after wash.
Extraordinary brilliance that has been tested in laboratory conditions over more
than two thousand industrial washes.*

*Kwarx® conserva su intenso brillo lavado tras lavado.
Un brillo extraordinario comprobado en laboratorios después de más de 2000 lavados industriales.*

*Kwarx® behält seinen extremen Glanz nach jedem spülen.
Außerordentlicher Glanz, im Labor getestet nach über 2000 industriellen Spülvorgängen.*

Transparence absolue
Transparencia absoluta



Complete transparency
Absolute Transparenz

Kwarx® s'efface pour que s'exprime la gamme chromatique de chaque vin.
Une transparence absolue obtenue par une décoloration parfaite.

*Kwarx® seems to vanish, to enable the range of colours
in each wine to be appreciated.
Completely transparent glasses, due to the fact that they are completely colourless.*

*Kwarx® se hace invisible para expresar la gama cromática de cada vino.
Una transparencia absoluta lograda mediante una decoloración perfecta.*

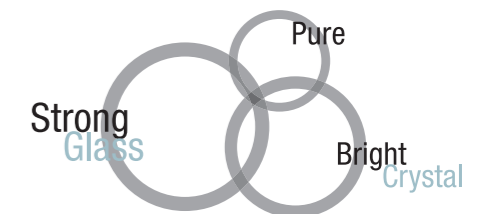
*Kwarx® macht sich unsichtbar, damit die farbliche Vielfalt jedes Weines zum Ausdruck kommen kann.
Die absolute Transparenz durch perfekte Entfärbung.*

Kwarx®
la synthèse des meilleures qualités des matériaux verriers existants, la pureté en plus.

Kwarx®
combines the best qualities of all glass products and adds in purity.

*Kwarx® combina la mejor calidad de todos los materiales de vidrio existentes en el mercado
y también su pureza.*

*Kwarx® kombiniert die besten Qualitäten von allen Glasprodukten zuzüglich
der absoluten Reinheit des Glases.*



L'expertise verrière ...

... glassware expertise.

... au service d'un monde de passion

... to match your passion for wine.

Des professionnels du vin reconnaissent les qualités des collections Chef&Sommelier et en sont devenus ses ambassadeurs.

Wine specialists acknowledge the Chef&Sommelier collections assets and have become their ambassadors.



Sébastien Depis

Conseiller Œnologique

Wine Tasting Consultant

*Consultor de enología
Weinberater*



Isabelle Legeron MW

Première femme française Master of Wine (2009)
Médaille d'Excellence "Madame Bollinger 2009" en dégustation

*Wine consultant and broadcaster
France's first woman Master of Wine (2009)
Winner of the 2009 Madame Bollinger Award for Excellence
in Tasting*

*Primera mujer francesa Máster en vino (2009)
Medalla de Excelencia «Madame Bollinger 2009» en degustación
Frankreichs erste Frau Master of Wine (2009)
Preisträgerin des Preises «Madame Bollinger Award 2009» in Degustation*



Thierry Hernandez

"Mixologist" dans un Hôtel Palace à Paris

A "Mixologist" in a luxury hotel in Paris

*"Cocktelero" en el Hotel Palace de Paris
"Mixexperte" im Hotel Palace in Paris*

La experiencia...

... al servicio de un mundo apasionante.

Los profesionales del vino reconocen las cualidades de las colecciones de Chef & Sommelier y ahora son sus mejores embajadores.

Kompetenz in Glaswaren...

... im Dienste einer Welt des Genusses.

Botschafter der Chef & Sommelier Kollektionen sind Sommeliers und Weinliebhaber, die die Qualitäten von Quarz schätzen.



Dany Rolland

Œnologue (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)

Œnologist (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)

*Dany Rolland, Enóloga (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)
Œnologin (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)*



Eric Boschman et Aurélie Degoul

Eric Boschman, Meilleur Sommelier de Belgique
et Aurélie Degoul, Lauréate des Wine Women Awards 2007

*Eric Boschman, Best Sommelier of Belgium
and Aurélie Degoul, Winner at the Wine Women Awards 2007*

*Eric Boschman, Mejor Sommelier de Bélgica
y Aurélie Degoul, Premiada por Wine Women Awards 2007
Eric Boschman, Belgiens bester Kellermeister
und Aurélie Degoul, Preisträgerin des „Wine Women Awards 2007“*





AROM'UP



AROM'UP

Arom'Up est une collection de cinq verres dont le design a été étudié pour développer les grandes familles d'arômes des vins. En fonction de votre goût, choisissez l'une ou l'autre forme afin qu'elle vous révèle des arômes plutôt fruités ou plutôt boisés ! Un vin fruité aura ainsi avantage à développer ses arômes de pêche, ou fruits rouges, dans un verre "FRUITY", tandis qu'un vin boisé exprimera mieux ses arômes de vanille, toasté... dans un verre "OAKY".

Arom'Up is a collection of five wine tasting glasses. Their shape has been specifically developed to draw out the character of any great wine according to your own taste. Just choose one or the other glass so as to reveal more fruity or oaky aromas! A fruity wine will therefore develop its peach or red fruit aromas in a "FRUITY" glass, whereas an oaky wine will express its vanilla and toasty aromas better in an "OAKY" glass.

Arom'Up es una colección de cinco copas en las que el diseño ha sido estudiado para desarrollar las grandes familias de aromas de los vinos. En función de su gusto, elija una u otra forma con el fin de que le revele aromas más afrutados o más "amaderados". Un vino afrutado tendrá así la ventaja de desarrollar sus aromas a melocotón y frutos rojos en la copa "FRUITY" mientras que un vino criado en madera experimenta mejor sus aromas de vainilla, y tostado en la copa "OAKY".

Arom'Up ist eine Kollektion aus fünf Gläsern, deren Design entwickelt wurde, um die großen Familien der Weinaromen hervorzuheben. Wählen Sie entweder das eine oder das andere Glas, um die holzigen oder die fruchtigen Aromen hervorzuheben! Ein fruchtiger Wein bietet somit den Vorteil, dass er seine Aromen nach Pfirsich oder roten Früchten in einem "FRUITY"- Glas entwickelt, während ein Wein mit Holzaroma seine Aromen nach Vanille, Getoastetem usw. in einem "OAKY"- Glas entfaltet.

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

contact agréable aux lèvres
pleasant to touch



Finura de la boca (0.9 mm)
contacto agradable a los labios

Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen

Cheminée rétrécie
Narrower upper section of the bowl

pour une meilleure concentration des arômes
concentration of the aromas

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

Chambre aromatique qui occupe la moitié de la paraison
Aromatic room

favorise le développement d'arômes fruités
aromas concentration

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

Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der Rebsorten

Large surface d'oxygénation
Angle

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

Amplia superficie de oxigenación
Nacimiento de los aromas

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



Cuvette plate
Flat bases

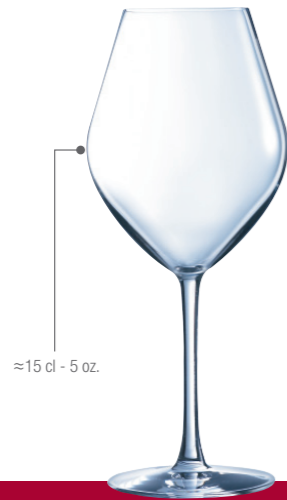
stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stable, no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in der Geschirrspülmaschine



AROM'UP



≈15 cl - 5 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.



≈15 cl - 5 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.



Verre à pied FRUITY 43 cl
Stemglass

Ref. E7879
Pack : F4/B4
8 83314 10023 5 X
8 83314 12025 7 ✓
U1901
F6/B4
8 83314 11951 0 ✓
43 cl - 14 1/2 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 155 g

Verre à pied FRUITY 35 cl
Stemglass

Ref. E8068
Pack : F4/B4
8 83314 12213 8 X
8 83314 12214 5 ✓
U1902
F6/B4
8 83314 10566 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 149 g

Verre à pied OAKY 47 cl
Stemglass

Ref. E8081
Pack : F4/B2
8 83314 12226 8 X
8 83314 12227 5 ✓
U1904
F6/B2
8 83314 11953 4 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 96 mm - 3 1/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 170 g

Verre à pied OAKY 41 cl
Stemglass

Ref. E7909
Pack : F4/B4
8 83314 12057 8 X
8 83314 12058 5 ✓
U1903
F6/B4
8 83314 10431 8 ✓
41 cl - 13 3/4 oz.
M : 91 mm - 3 1/4"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 160 g

Verre à pied FLORAL 21 cl
Stemglass

Ref. G3566
Pack : F4/B4
8 83314 19452 4 X
8 83314 19453 1 ✓
U1951
F6/B4
8 83314 19443 2 ✓
21 cl - 7 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 211 mm - 8 1/4"
P : 120 g

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

H = Hauteur / Height

P = Poids / Weight

Peso / Gewicht

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

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

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen Hotellerie / Restaurants



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

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

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

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

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

Chaque moment de dégustation trouvera le verre idéal dans la ligne Cabernet.

Cabernet est une collection très large de verres à pied conçus pour déguster les meilleurs crus. Proposé en différentes contenance, le modèle Cabernet présente trois formes de paraison : tulipe, ballon et lyre. Ces formes aux bords fins permettent de restituer toute la subtilité des arômes et du goût.

Each tasting experience will find its perfect glass in the Cabernet line. Cabernet is a very large collection of stemglasses designed for tasting top wines. The Cabernet model comes in various sizes and three different shapes: tulip, balloon and lyre. These shapes and the fine rim of the glasses enhance the subtlety of the wine's aromas and flavour.

Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea Cabernet. Cabernet es una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. El modelo Cabernet, disponible en diferentes capacidades, presenta tres formas de copa: tulipe, ballon y lyre. Estas formas de boca fina permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y del sabor.

Die Linie Cabernet bietet für jede Weinprobe das ideale Glas. Cabernet ist eine sehr breit angelegte Kollektion von Stielgläsern und wurde für feinste Weine entwickelt. Das Modell Cabernet ist in verschiedenen Größen und drei Kelchformen erhältlich: Als Tulpe, Ballon und in Blumenform. Diese Formen mit feinem Trinkrand entfalten die ganze Feinheit des Aromas und Geschmacks.

Finesse du buvant (1,2 mm)
Fine rim (1,2 mm)

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
contacto agradable a los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe



Cheminée rétrécie
Narrower upper section of the bowl

concentration des arômes
concentration of the aromas

Superficie estrecha
concentración de los aromas
Eng zusammenlaufender Kelch
Konzentration der Aromen

Finesse au bas du calice
Fine bowl base

pas d'effet loupe
no distorting 'magnifying' effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa
Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Cuvette plate
Flat base

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

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





Verre à pied 75 cl

Stemglass
Ref. D0795
Pack : F6/B2
0 26102 87918 4 ✓
75 cl - 25 1/4 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 255 mm - 10"
P : 281 g

Verre à pied 58 cl

Stemglass
Ref. 46888
Pack : F6/B4
0 26102 46951 4 ✓
58 cl - 19 1/2 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 230 mm - 9"
P : 220 g

Verre à pied 47 cl

Stemglass
Ref. 46961
Pack : F6/B4
0 26102 46966 8 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 220 mm - 8 5/8"
P : 195 g

Verre à pied 35 cl

Stemglass
Ref. 46973
Pack : F6/B4
0 26102 46977 4 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 202 mm - 7 7/8"
P : 183 g

Verre à pied 25 cl

Stemglass
Ref. 46978
Pack : F6/B4
0 26102 46979 8 ✓
25 cl - 8 1/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 180 mm - 7"
P : 137 g

Verre à pied 19 cl

Stemglass
Ref. 53468
Pack : F6/B4
0 26102 53469 4 ✓
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 165 mm - 6 1/2"
P : 126 g

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

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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



CABERNET BALLON - LYRE



Verre à pied 70 cl

Stemglass
Ref. 46981
Pack : F6/B4
0 26102 46994 1 ✓
70 cl - 24 oz.
M : 115 mm - 4 1/2"
H : 221 mm - 8 5/8"
P : 261 g

Verre à pied 58 cl

Stemglass
Ref. 47026
Pack : F6/B4
0 26102 47027 5 ✓
58 cl - 19 1/2 oz.
M : 106 mm - 4 1/8"
H : 209 mm - 8 1/8"
P : 229 g

Verre à pied 47 cl

Stemglass
Ref. 47017
Pack : F6/B4
0 26102 47018 3 ✓
47 cl - 16 oz.
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 196 mm - 7 5/8"
P : 192 g

Verre à pied 35 cl

Stemglass
Ref. 47019
Pack : F6/B4
0 26102 47021 3 ✓
35 cl - 12 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 182 mm - 7 1/8"
P : 166 g

Verre à pied LYRE 38 cl

Stemglass
Ref. D1292
Pack : F6/B4
0 26102 89857 4 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 1/4"
H : 185 mm - 7 1/4"
P : 188 g

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

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Ref. = Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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



CABERNET



New !

Verre à pied 12 cl
Stemglass
Ref. 14798
Pack : F6/B4
0 26102 98021 7 ✓
12 cl - 4 oz.
M : 54 mm - 2 1/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
P : 97 g

Verre à pied 7 cl
Stemglass
Ref. E5358
Pack : F6/B4
8 83314 08447 4 ✓
7 cl - 2 1/4 oz.
M : 50 mm - 1 7/8"
H : 135 mm - 5 1/4"
P : 77 g

Flûte GRAND CHAMPAGNE 24 cl
Flute
Ref. D0796
Pack : F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
24 cl - 8 oz.
M : 62 mm - 2 1/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 130 g

Flûte 16 cl
Flute
Ref. 48024
Pack : F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 130 g

Coupe 30 cl
Flute
Ref. D6140
Pack : F6/B4
0 026102 93329 9 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 165 mm - 6 1/2"
P : 215 g

Gobelet PRIMARY 44 cl
Tumbler
Ref. G3323
Pack : F6/B4
0 26102 11614 2 ✓
44 cl - 14 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 1/4"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 140 g

Gobelet PRIMARY 36 cl
Tumbler
Ref. G3322
Pack : F6/B4
0 26102 11620 3 ✓
36 cl - 12 oz.
M : 81 mm - 3"
H : 102 mm - 4"
P : 140 g

Gobelet PRIMARY 27 cl
Tumbler
Ref. G0036
Pack : F6/B4
0 26102 11652 4 ✓
27 cl - 9 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 115 g

Gobelet PRIMARY 27 cl Slide Control
Tumbler
Ref. G5594
Pack : F6/B4
8 83314 21411 6 ✓
27 cl - 9 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 120 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

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

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants





La forme de la ligne Cabernet Vins Jeunes permet de révéler les arômes et explorer ainsi les richesses sensorielles des vins rouges. Il suffit de remplir le verre au niveau de la cassure de la paraison pour obtenir le degré parfait d'oxygénation nécessaire au vin. Décliné en trois contenances, Cabernet Vins Jeunes complète la série Cabernet.

The shape of the Cabernet Vins Jeunes line fully reveals the aromas and favours a real exploration of the sensorial depth of red wines. Fill the glass up to the point where the angle of the bowl changes in order to obtain the perfect degree of oxygenation required by the wine. The Cabernet Vins Jeunes glasses come in three sizes and complete the Cabernet series.

La forma de la línea Cabernet Vins Jeunes permite revelar los aromas y explorar las riquezas de los vinos tintos. Basta llenar hasta el ángulo para obtener el grado perfecto de oxigenación necesario para el vino. Está disponible en tres capacidades.

Die Form der Linie Cabernet Vins Jeunes bringt das Aroma zur Entfaltung und lässt die geschmackliche Vielfalt der Weine zur Geltung kommen. Füllt man das Glas bis zur Bruchlinie, erhält man den für den Wein erforderlichen optimalen Grad der Sauerstoffanreicherung. Mit den drei Glasgrößen rundet Cabernet Vins Jeunes die Cabernet-Serie ab.

Finesse du buvant (1,2 mm)

Fine rim (1,2 mm)

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
contacto agradable a los labios

Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe



Haut de paraison arrondi

Rounded upper section of the bowl

pour une parfaite concentration des arômes
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Large surface d'oxygénation

Large oxygenation surface

favorise le développement des arômes
favours the development of the aromas

Amplia superficie de oxigenación
favorece el desarrollo de los aromas

Breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung
Begünstigt die Entwicklung des Aromas



Cuvette plate

Flat base

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

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





Verre à pied 58 cl

Stemglass
Ref. E2789
Pack : F6/B4
8 83314 05026 4 ✓
58 cl - 19 1/4 oz.
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 220 mm - 8 5/8"
P : 235 g

Verre à pied 47 cl

Stemglass
Ref. E2790
Pack : F6/B4
8 83314 05027 1 ✓
47 cl - 16 oz.
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 210 mm - 8 1/4"
P : 215 g

Verre à pied 35 cl

Stemglass
Ref. E2788
Pack : F6/B4
8 83314 05025 7 ✓
35 cl - 12 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 200 mm - 7 7/8"
P : 180 g

Gobelet LIMA 38 cl

Tumbler
Ref. G3368
Pack : F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 230 g

Gobelet LIMA 35 cl

Tumbler
Ref. G3367
Pack : F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 80 mm - 3 1/8"
P : 210 g

Gobelet LIMA 20 cl

Tumbler
Ref. G5133
Pack : F6/B4
8 83314 20826 9 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 135 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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

Créez des instants d'exception grâce à la collection Cérémonie. Les buffets s'étalent à perte de vue, les tables se dressent élégantes et festives autour de ces verres à pied. Fabriqué en Kwarx® et doté d'une jambe courte, le verre Cérémonie est extrêmement résistant ce qui le positionne en tant que « star » dans des réceptions réussies.

Create instants of exception thanks to the Ceremony collection. Buffets stretch as far as the eye can see and tables are elegant and festive around the line's 4 different stem glasses. The Ceremony glass is made of Kwarx® and has a short stem making it extremely resistant and confirming its star status for special occasions.

La colección Ceremony le permitirá crear grandes momentos. Las celebraciones recobran protagonismo, las mesas se presentan elegantes y festivas en torno a las 4 copas que integran la colección. Fabricada en Kwarx® y dotada de un pie corto, la copa Ceremony es extremadamente resistente, característica que la sitúa como la "estrella" en las celebraciones y eventos más selectos.

Erleben Sie außergewöhnliche Momente mit der Kollektion Ceremony. Das Büffet erstreckt sich, so weit das Auge reicht, elegante, festlich gedeckte Tische erheben sich um die 4 Stielgläser der Linie. Das aus Kwarx® gefertigte Glas mit kurzem Stiel der Kollektion Ceremony ist extrem widerstandsfähig und ist der „Star“ gelungener Empfänge.



Finesse du buvant (1,2 mm)
Fine rim (1,2 mm)

confort du contact avec les lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
confort al contacto con los labios

Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Jambe courte et résistante
Short and resistant stem

Pie corto y resistente
Kurzer, widerstandsfähiger Stiel

Cuvette plate
Flat base

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

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





Verre à pied 45 cl
Stemglass
Ref. G3840
Pack : F6/B4
8 83314 19254 4 ✓
45 cl - 15 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 1/4"
H : 182 mm - 7"
P : 170 g

Verre à pied 32 cl
Stemglass
Ref. G4658
Pack : F6/B4
8 83314 20229 8 ✓
32 cl - 10 3/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 167 mm - 6 1/2"
P : 177 g

Verre à pied 23 cl
Stemglass
Ref. G4961
Pack : F6/B4
8 83314 20619 7 ✓
23 cl - 7 3/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 156 mm - 6"
P : 135 g

Flûte 19 cl
Flute
Ref. G4963
Pack : F6/B4
8 83314 20623 3 ✓
19 cl - 5 1/4 oz.
M : 56 mm - 2"
H : 175 mm - 6 3/4"
P : 125 g



Gobelet VIGNE 31 cl
Tumbler
Ref. G3666
Pack : F6/B4
0 26102 47214 9 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 83 mm - 3 1/4"
P : 270 g

Gobelet VIGNE 20 cl
Tumbler
Ref. G3659
Pack : F6/B4
0 26102 46753 4 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 74 mm - 2 3/4"
P : 205 g

Gobelet VIGNE 33 cl
Tumbler
Ref. G3674
Pack : F6/B4
0 26102 46805 0 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 69 mm - 2 1/2"
H : 126 mm - 4 3/4"
P : 230 g

Gobelet VIGNE 22 cl
Tumbler
Ref. G3658
Pack : F6/B4
0 26102 46698 8 ✓
22 cl - 7 1/4 oz.
M : 61 mm - 2 1/4"
H : 111 mm - 4 1/4"
P : 180 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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



GRANDS CEPAGES

La ligne de verres Grands Cépages permet d'allier le plaisir d'une dégustation experte au raffinement des tables.

Ces verres à pied sont spécialement conçus pour sublimer les vins issus des plus beaux cépages rouges et blancs.

Les paraisons "vin rouge" déclinées en plusieurs contenances permettent d'apprécier une large variété de vins, des plus tanniques et épicés aux plus doux et fruités ; tandis que les paraisons "vin blanc" magnifient la richesse des grands blancs.

The Grands Cépages line of glasses combines the pleasure of expert tasting with the sophistication of the tables that it graces. These stemglasses are specially designed to enhance wines created from the most exceptional red and white grape varieties. The special red wine glasses come in several sizes to ensure excellent appreciation of a wide variety of wines, from the most tannic and spicy to the most tender and fruity; while the special white wine glasses magnify the aromatic depth of superb whites.

La línea de copas Grands Cépages permite combinar el placer de una degustación experta con la elegancia de las mesas. Estas copas están especialmente diseñadas para sublimar los vinos procedentes de las más reputadas cepas de tintos y blancos. Las copas de "vino tinto", disponibles en varias capacidades, permiten apreciar una amplia variedad de vinos, desde los más tánicos y especiados hasta los más dulces y afrutados; mientras que las copas de "vino blanco" magnifican la riqueza de los grandes blancos.

Die Gläser-Linie Grands Cépages vereint das Vergnügen einer Experten-Weinprobe mit raffiniert gedeckten Tischen. Diese Stielgläser wurden ganz besonders entworfen, um die Weine bester roter und weißer Rebsorten fein zur Geltung zu bringen. Die Rotweinkelche in mehreren Größen bringen viele unterschiedliche Weine, von den tanninhaltigsten, gewürzten bis hin zu den weichen und fruchtigen gut zur Geltung, während die Weißweinkelche den vollen Geschmack der großen Weißweine preisen.

Finesse du buvant (1,2 mm)
Fine rim (1,2 mm)

confort du contact avec lèvres
pleasant feel against the lips

Finura del borde (1,2 mm)
confort al contacto con los labios
Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Haut de la paraison arrondi
Rounded upper section of the bowl

pour une parfaite concentration des arômes
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas
Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Chambre aromatique
qui occupe la moitié
de la paraison
Aromatic chamber
which takes up half the bowl

favorise le développement d'arômes
liés au cépage
*favors the development of aromas
linked to the grape variety*

Cámara aromática que ocupa la mitad de la copa
favorece el desarrollo de aromas asociados a la cepa
Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der Rebsorten zu sammeln



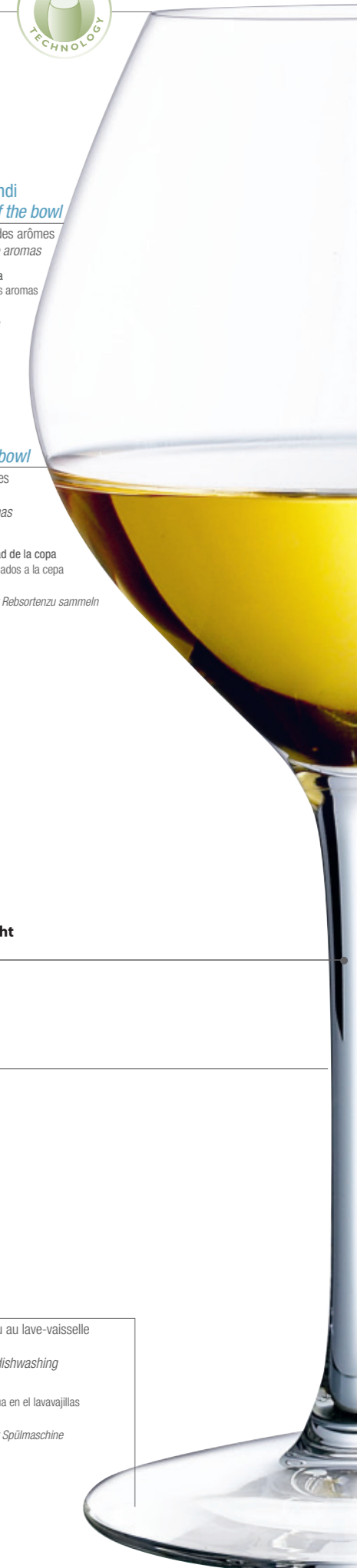
Jambe étirée
Long stem

Pie alargado
Lang gezogener Stiel

Cuvette plate
Flat base

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

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





Verre à pied 62 cl - vin rouge
Red wine stemglass

Ref. E6245
Pack : F6/B2
8 83314 09698 9 ✓
62 cl - 20 3/4 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 238 mm - 9 3/8"
P : 225 g

Verre à pied 47 cl - vin rouge
Red wine stemglass

Ref. E6101
Pack : F6/B2
8 83314 09450 3 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 227 mm - 8 7/8"
P : 215 g

Verre à pied 35 cl - vin rouge
Red wine stemglass

Ref. G0935
Pack : F6/B4
8 83314 15578 5 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 210 mm - 8 1/4"
P : 145 g

Verre à pied 47 cl - vin blanc
White wine stemglass

Ref. E6102
Pack : F6/B2
8 83314 09451 0 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 229 mm - 9"
P : 215 g

Verre à pied 35 cl - vin blanc
White wine stemglass

Ref. E6100
Pack : F6/B4
8 83314 09449 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 211 mm - 8 1/4"
P : 170 g

Verre à pied 47 cl - Pinot noir
Pinot noir stemglass

Ref. H0836
Pack : F6/B4
8 83314 28390 7 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 105 mm - 4 1/8"
H : 206 mm - 8"
P : 181 g

Verre à pied 35 cl - Chardonnay
Chardonnay stemglass

Ref. H0837
Pack : F6/B4
8 83314 28477 5 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 187 mm - 7 1/4"
P : 149 g

Flûte 24 cl
Flute

Ref. E6250
Pack : F6/B4
8 83314 09703 0 ✓
24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 130 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenz otellerie / Restaurants

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



MILLESIME



MILLESIME

Finesse du buvant (1,2 mm)
Fine rim (1,2 mm)

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca de (1.2 mm)
contacto agradable a los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe



Les lignes angulaires confèrent à la série Millésime un design contemporain et en fait un écrin idéal pour la dégustation des vins jeunes. La large surface d'oxygénation et la finesse du buvant permettent aux vins blancs comme aux vins rouges de révéler toute leur complexité. Fabriqués en Kwarx®, les verres Millésime assurent aux professionnels une utilisation aisée et durable.

Their angular lines give the Millésime series a contemporary design and make them the perfect glasses for tasting young wines. The large oxygenation surface and very fine rim allow both white and red wines to unveil all their complexity. The Millésime glasses are made of Kwarx®, which enables professionals to choose them with confidence for use for many years to come.

Las líneas angulares le confieren a la serie Millésime un diseño contemporáneo convirtiéndola en una copa ideal para degustar vinos jóvenes. La amplia superficie de oxigenación y la finura de la boca permiten tanto a los vinos blancos como a los vinos tintos revelar toda su complejidad. Fabricadas en Kwarx®, las copas Millésime proporcionan a los profesionales un uso cómodo y duradero.

Die eckigen Linien verleihen der Millésime-Linie ein zeitgenössisches Design und machen sie zum idealen Schmuckstück für den Genuss junger Weine. Die breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung und der feine Rand lassen Rot-, wie auch Weißweine in ihrer ganzen Vielschichtigkeit zur Geltung kommen. Die aus Kwarx® hergestellten Millésime-Gläser sind für Fachleute und einen problemlosen, langen Einsatz geeignet.

Paraison angulaire
Angular bowl

développement des arômes
Quantité juste de dégustation
allows the aromas to develop
Ideal quantity for tasting

Copa angular
desarrollo de los aromas
Cantidad justa de degustación
Abgewinkelter Kelch
Aromaentwicklung
Gerade die richtige Menge für den Genuss



Cuvette plate
Flat base

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

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



MILLESIME



Verre à pied 57 cl
Stemglass

Ref. E8516
Pack : F6/B2
8 83314 12716 4 ✓
57 cl - 19 1/4 oz.
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 245 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. E8518
Pack : F6/B4
8 83314 12718 8 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 217 g

Verre à pied 31 cl
Stemglass

Ref. E8519
Pack : F6/B4
8 83314 12720 1 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 80 mm - 3 1/8"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 155 g

Flûte 19 cl
Flute

Ref. E8520
Pack : F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 145 g

Gobelet LIMA 38 cl
Tumbler

Ref. G3368
Pack : F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 230 g

Gobelet LIMA 35 cl
Tumbler

Ref. G3367
Pack : F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 80 mm - 3 1/8"
P : 210 g

Gobelet LIMA 20 cl
Tumbler

Ref. G5133
Pack : F6/B4
8 83314 20826 9 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 135 g

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

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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



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

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

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

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

Extrême finesse du buvant (0,8 mm)

Extremely fine rims (0,8 mm)

confort du contact avec les lèvres
agreeable on the lips

Extrema finura del borde (0.8 mm)
confort al contacto con los labios

Extreme feinheit des mundrandes (0.8 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Finesse du calice

Fine bowl bare

pas d'effet «loupe»
no distorting «magnifying» effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto «lupa»

Feinheit am Boden des Kelches
kein «Lupeneffekt»

Base évasée

Widened base

meilleure aération du vin
Better aeration for wine

Base ancha
Mejor respiración del vino

Breite Bodenform
Bessere Atmung des Weines



Cuvette plate

Flat bases

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

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

Flacher Fuß
*Stabilität und keine Wasserrückstände
am Glas im Geschirrspüler*





Verre à pied 73 cl

Stemglass
Ref. E0186
Pack : F4/B2
8 83314 02326 8 ✗
8 83314 02327 5 ✓
U0913
F6/B2
8 83314 02446 3 ✓
73 cl - 24 1/2 oz.
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 255 mm - 10"
P : 255 g

Verre à pied 55 cl

Stemglass
Ref. E0187
Pack : F4/B4
8 83314 02322 0 ✗
8 83314 02323 7 ✓
U0912
F6/B4
8 83314 02420 3 ✓
55 cl - 18 1/2 oz.
M : 93 mm - 3 5/8"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 215 g

Verre à pied 45 cl

Stemglass
Ref. E0189
Pack : F4/B2
8 83314 02329 9 ✗
8 83314 02330 5 ✓
U0911
F6/B4
0 83314 02414 2 ✓
45 cl - 15 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 200 g

Verre à pied 35 cl

Stemglass
Ref. E0191
Pack : F4/B4
8 83314 02333 6 ✗
8 83314 02334 3 ✓
U0910
F6/B4
8 83314 02404 3 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 80 mm - 3 1/8"
H : 200 mm - 7 7/8"
P : 180 g

Verre à pied 28 cl

Stemglass
Ref. E0192
Pack : F4/B4
8 83314 02337 4 ✗
8 83314 02338 1 ✓
U0909
F6/B4
8 83314 02393 0 ✓
28 cl - 9 1/4 oz.
M : 75 mm - 2 7/8"
H : 185 mm - 7 1/4"
P : 165 g

Verre à pied 26 cl

Stemglass
Ref. E0195
Pack : F4/B4
8 83314 02335 0 ✗
8 83314 02336 7 ✓
U0952
F6/B4
8 83314 02470 8 ✓
26 cl - 8 3/4 oz.
M : 71 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 160 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel
Pack. F4 =

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze dtellerie / Restaurants
Pack. F6 =



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

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

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

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

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

Finesse du buvant
(1,2 mm)
A fine rim (1,2 mm)



Finura de la boca (1.2 mm)
Feiner Trinkrand (1.2 mm)

Dimensions grandioses au service d'évènements créatifs !
Les verres à pied Omega se caractérisent par des volumes généreux associés à une grande finesse au buvant. Leur capacité de 70 à 76 cl en fait des contenants idéals pour la dégustation de vins puissants, qui pourront exprimer toute leur palette aromatique mais aussi pour le service des cocktails ou la mise en scène de tables inédites ...

Grandiose dimensions at the service of creative events!
The Omega stemglasses are characterized by generous volumes associated with exquisitely fine rims. Their capacities between 70 and 76 cl make them ideal glasses for tasting powerful wines, which can express their full aromatic palette, but also for serving cocktails or dressing stunning tables ...

¡Unas dimensiones grandiosas al servicio de eventos creativos!
Las copas de pie Omega se caracterizan por volúmenes generosos asociados a una gran finura en la boca. Su capacidad de 70 a 76 cl las convierte en las copas ideales para degustar vinos potentes, que podrán expresar aquí toda su gama aromática, pero también para servir cócteles o presentar mesas inéditas ...

Grandiose Formen für kreative Ereignisse!
Kennzeichen der Stielgläser Omega sind das großzügige Volumen in Kombination mit einem feinen Glasrand. Mit einem 70 bis 76 cl Volumen sind sie ideal für den Genuss kräftiger Weine geeignet, die hier ihre gesamte Palette der Aromen entfalten, aber auch für Cocktails und ungewöhnlich gedeckte Tische.

Finesse au bas du calice
Fine bowl base

pas d'effet loupe
no distorting "magnifying" effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

*Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt*



Cuvette plate
Flat base

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

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
*Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine*





Verre à pied 76 cl

Stemglass

Ref. E5558

Pack : F6/B4

8 83314 08830 4 ✓

76 cl - 25 1/2 oz.

M : 108 mm - 4 1/4"

H : 225 mm - 8 3/4"

P : 300 g



Verre à pied 70 cl

Stemglass

Ref. E5560

Pack : F6/B4

8 83314 08832 8 ✓

70 cl - 23 1/2 oz.

M : 103 mm - 4"

H : 225 mm - 8 3/4"

P : 290 g



Verre à pied 71 cl

Stemglass

Ref. E1070

Pack : F6/B4

8 83314 02652 8 ✓

71 cl - 24 oz.

M : 116 mm - 4 1/2"

H : 188 mm - 7 3/8"

P : 265 g



Verre à pied 72 cl

Stemglass

Ref. E7086

Pack : F6/B4

8 83314 10993 1 ✓

72 cl - 24 1/4 oz.

M : 114 mm - 4 3/8"

H : 150 mm - 5 7/8"

P : 248 g

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

H = Hauteur / Height

Altura / Höhe

P = Poids / Weight

Peso / Gewicht

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

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants



OPEN UP



OPEN UP

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

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

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

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Sie eignet sich für das Degustieren aller Arten von jungen Weinen (1 bis 3 Jahre bei den Weißweinen und 1 bis 5 Jahre bei den Rotweinen). Die verschiedenen Modelle der Serie Open Up decken die Mehrzahl der weltweit angebauten Rebsorten ab.

Finesse du buvant (0.9 mm)

Fine rims (0.9 mm)

confort du contact avec les lèvres
pleasant to touch

Finura del borde (0.9 mm)
confort al contacto con los labios

Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Haut de la paraison arrondi

The upper part of the bowl is rounded inwards

concentration des arômes
aromas are concentrated

Parte superior de la pared redondeada
concentración de aromas

Oberteil des Glases gerundet
Konzentration der Aromen

Angle

Angles

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

Ángulo
ruptura de moléculas
cantidad adecuada
diseño original y contemporáneo

Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
originelles und zeitgenössisches Design



Jambe étirée

Long stems

fluidité des lignes
smooth lines

Pie de la copa alargado
líneas fluidas

Langer Stiel
Flüssigkeit der Linien

Cuvette plate

Flat bases

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

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





OPEN UP



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈9,5 cl - 3 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

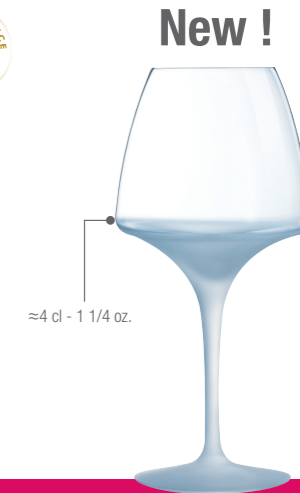


≈6 cl - 2 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.

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



≈4 cl - 1 1/4 oz.

New!

TANNIC 55 cl

Stemglass
Ref. E9041
Pack : F4/B2
0 26102 90045 1 ✗
0 26102 90046 8 ✓
U1013
F6/B4
0 26102 87854 5 ✓
55 cl - 18 1/2 oz.
M : 107 mm - 4"
H : 233 mm - 9"
P : 217 g

SOFT 47 cl

Stemglass
Ref. E9040
Pack : F4/B2
0 26102 90084 0 ✗
0 26102 90085 7 ✓
U1012
F6/B4
0 26102 87855 2 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 103 mm - 4"
H : 228 mm - 8 7/8"
P : 210 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass
Ref. D1458
Pack : F4/B4
0 26102 90063 5 ✗
0 26102 90065 9 ✓
U1011
F6/B4
0 26102 87923 8 ✓
40 cl - 13 1/2 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 231 mm - 9"
P : 189 g

ROUND 37 cl

Stemglass
Ref. E9039
Pack : F4/B2
0 26102 90024 6 ✗
0 26102 90025 3 ✓
U1010
F6/B4
0 26102 87852 1 ✓
37 cl - 12 1/2 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 210 mm - 8 1/4"
P : 190 g

SWEET 27 cl

Stemglass
Ref. D1481
Pack : F4/B4
0 26102 90088 8 ✗
0 26102 90089 5 ✓
U1009
F6/B4
0 26102 87856 9 ✓
27 cl - 9 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 190 mm - 7 3/8"
P : 160 g

EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass
Ref. D0907
Pack : F4/B2
0 26102 88062 3 ✗
0 26102 88063 0 ✓
U1051
F6/B4
0 26102 87851 4 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 74 mm - 2 3/4"
H : 234 mm - 9"
P : 161 g

PRO TASTING FRESH 32 cl

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

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

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen Hotellerie / Restaurations

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



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

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

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

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

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



OPEN UP



New !



≈4 cl - 1 1/4 oz.



≈4 cl - 1 1/4 oz.



≈1L5 - 50 1/2 oz.



≈0L75 - 25 1/4 oz.



≈0L75 - 25 1/4 oz.

PRO TASTING 32 cl

Stemglass
Ref. D6773
Pack : F6/B4
0 26102 27457 6 ✗
0 26102 27458 3 ✓
U1008
F6/B4
0 26102 29335 5 ✓
32 cl - 10 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 180 mm - 7"
P : 115 g

BLIND TEST 32 cl*

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

Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler
Ref. E0169
Pack : F4/B4
8 83314 02846 1 ✗
8 83314 02847 8 ✓
U1033
F6/B4
8 83314 02829 4 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 93 mm - 3 5/8"
H : 94 mm - 3 5/8"
P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler
Ref. G9100
Pack : F4/B4
8 83314 25889 9 ✗
8 83314 25888 2 ✓
U1041
F6/B4
8 83314 25601 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 118 mm - 4 1/2"
P : 150 g

Carafe OPEN UP MAGNUM 2L2

Carafe
Ref. D9302
Pack : C1/B2
8 83314 00298 0 ✓✗
2L2 - 74 1/4 oz.
M : 170 mm - 6 5/8"
H : 365 mm - 14 3/8"

Carafe OPEN UP BOTTLE 1L4

Carafe
Ref. D6653
Pack : C1/B2
0 26102 25613 8 ✓✗
1L4 - 47 1/4 oz.
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 314 mm - 12 1/4"

Carafe OPEN UP FRESH 1L1

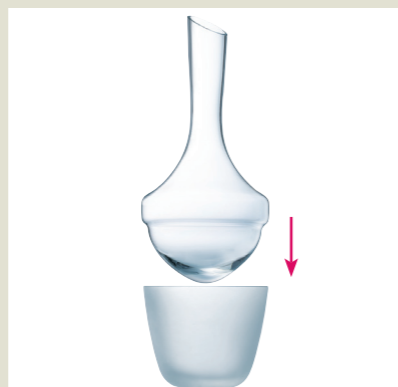
Decanter
Ref. H3078
Pack : C1/B2
8 83314 30029 1 ✓✗
1L1 - 37 oz.
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 308 mm - 12 1/8"

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Pack. F4 = Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen Hotellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





OPEN UP ARABESQUE

New!



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.

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



TANNIC 55 cl

Stemglass
Ref. H3996
Pack : F4/B4
8 83314 30874 7 ✓
55 cl - 18 1/2 oz.
M : 107 mm - 4"
H : 233 mm - 9"
P : 217 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass
Ref. H3997
Pack : F4/B4
8 83314 30878 5 ✓
40 cl - 13 1/2 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 231 mm - 9"
P : 189 g

EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass
Ref. H4002
Pack : F4/B4
8 83314 30883 9 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 74 mm - 2 3/4"
H : 234 mm - 9"
P : 161 g

Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler
Ref. H3994
Pack : F4/B4
8 83314 30870 9 ✓
38 cl - 12 1/2 oz.
M : 93 mm - 3 5/8"
H : 94 mm - 3 5/8"
P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler
Ref. H3995
Pack : F4/B4
8 83314 30867 9 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 118 mm - 4 1/2"
P : 150 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

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

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants
Pack. F4 =



ICY 9 cl

Stemglass
Ref. U5211
Pack : F4/B4
8 83314 08853 3 ✕
8 83314 08854 0 ✓
U1057
F6/B4
8 83314 08421 4 ✓
9 cl - 3 oz.
M : 51 mm - 2"
H : 91 mm - 3 1/2"
P : 85 g

COOL 11 cl

Stemglass
Ref. E5210
Pack : F4/B4
8 83314 08321 7 ✕
8 83314 08322 4 ✓
U1056
F6/B4
8 83314 08420 7 ✓
11 cl - 3 1/2 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 168 mm - 6 1/2"
P : 90 g

AMBIENT 16,5 cl

Stemglass all purpose
Ref. E5205
Pack : F4/B4
8 83314 08325 5 ✕
8 83314 08326 2 ✓
U1062
F6/B4
8 83314 08423 8 ✓
16,5 cl - 5 1/2 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 170 mm - 6 5/8"
P : 105 g

WARM 30 cl

Tumbler
Ref. U5204
Pack : F4/B4
8 83314 08336 1 ✕
8 83314 08337 8 ✓
U1032
F6/B4
8 83314 08424 5 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 99 mm - 3 7/8"
H : 86 mm - 3 3/8"
P : 230 g

ARDENT 21 cl

Stemglass
Ref. E5237
Pack : F4/B4
8 83314 08329 3 ✕
8 83314 08330 9 ✓
U1058
F6/B4
8 83314 08422 1 ✓
21 cl - 7 oz.
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 106 mm - 4 1/8"
P : 110 g

ARDENT 39 cl

Stemglass
Ref. E6686
Pack : F4/B4
8 83314 10530 8 ✕
8 83314 10529 2 ✓
U1059
F6/B4
8 83314 11974 9 ✓
39 cl - 13 oz.
M : 104 mm - 4"
H : 126 mm - 4 7/8"
P : 160 g

Carafe SPIRIT

Decanter
Ref. G3096
Pack : C1/B2
8 83314 18302 3 ✕
8 83314 18300 9 ✓
1L - 33 3/4 oz.
M : 111 mm - 4 1/4"
H : 201 mm - 7 3/4"

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Pack. F4 = Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Pack. F6 = Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✕ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Finesse du buvant
(1,2 mm)
Fine rim (1,2 mm)

confort du contact
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
confort al contacto con los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Haut de paraison arrondi
Upper section of the bowl

pour une parfaite concentration
des arômes
design original et contemporain
*for a perfect concentration
of the aromas*

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas
Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet,
um das Aroma zu sammeln

Finesse au bas du calice
Fine bowl base

pas d'effet loupe
no distorting "magnifying" effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa
Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Jambe étirée
Long stem

fluidité des lignes
Elegant, flowing lines

Pie estirado
Fluidéz de las líneas
Lang gezogener Stiel
fließende Linien

Cuvette plate
Flat base

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine

L'alliance entre galbe parfait et résistance incroyable...
L'harmonie des lignes continues et élégantes de Sensation et Sensation Exalt permet aux amateurs de vivre un moment de dégustation privilégié. Au-delà de la vue, de l'odorat et du goût, le toucher s'invite pour une appréciation optimale de chaque vin.

The alliance between perfect curves and incredible resistance...
The harmony of the continuous and elegant lines of Sensation and Sensation Exalt offer wine-lovers a privileged tasting experience. As well as sight, scent and taste, the feel of the glass joins the party for optimal appreciation of each wine.

La alianza entre el perfil perfecto y la resistencia increíble...
La armonía de las líneas continuas y elegantes de Sensation y Sensation Exalt les permite a los amantes de la enología vivir un momento de degustación privilegiado. Además de la vista, el olfato y el gusto, el tacto se suma a una apreciación óptima de cada vino.

Eine Kombination aus perfekt geschwungenem Glas mit unglaublicher Widerstandsfähigkeit...
Die Harmonie der durchgezogenen, eleganten Linien von Sensation und Sensation Exalt bietet dem Weinkenner einen bevorzugten Moment des Genusses. Auge, Geruchs- und Geschmackssinn vereinen sich mit einem angenehm anfassenden Glas, um jeden Wein optimal genießen zu können.





Verre à pied 41 cl

Stemglass
Ref. E7695
Pack : F6/B4
8 83314 11852 0 ✓
41 cl - 13 3/4 oz.
M : 86 mm - 3 3/8"
H : 205 mm - 8"
P : 260 g

Verre à pied 31 cl

Stemglass
Ref. E7696
Pack : F6/B4
8 83314 11853 7 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 80 mm - 3 1/8"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 185 g

Verre à pied 25 cl

Stemglass
Ref. E7697
Pack : F6/B4
8 83314 11854 4 ✓
25 cl - 8 1/4 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 185 mm - 7 1/4"
P : 175 g

Verre à pied 20 cl

Stemglass
Ref. E7698
Pack : F6/B4
8 83314 11855 1 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 180 mm - 7"
P : 167 g

Verre à pied 19 cl

Stemglass
Ref. E7700
Pack : F6/B4
8 83314 11856 8 ✓
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 210 mm - 7"
P : 182 g

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

H = Hauteur / Height

Altura / Höhe

P = Poids / Weight

Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference

Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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



Verre à pied 45 cl

Stemglass
Ref. 11077
Pack : F6/B4
0 26102 94959 7 ✓
45 cl - 16 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 305 g

Verre à pied 38 cl

Stemglass
Ref. 28504
Pack : F12
0 26102 28507 7 ✓
30793
F12/B4
0 26102 28507 7 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 200 mm - 7 7/8"
P : 254 g

Verre à pied 31 cl

Stemglass
Ref. 53482
Pack : F12
0 26102 53481 6 ✓
53480
F12/B4
0 26102 53481 6 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 189 mm - 7 3/8"
P : 221 g

Verre à pied 27 cl

Stemglass
Ref. 79643
Pack : F12
0 26102 79646 7 ✓
32744
F12/B4
0 26102 79646 7 ✓
27 cl - 9 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 178 mm - 7"
P : 174 g

Verre à pied 21 cl

Stemglass
Ref. 79147
Pack : F12
0 26102 79255 1 ✓
34901
F12/B4
0 26102 79255 1 ✓
21 cl - 7 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 159 mm - 6 1/4"
P : 126 g

Verre à pied 16 cl

Stemglass
Ref. 53484
Pack : F12
0 26102 53479 3 ✓
53478
F12/B4
0 26102 53479 3 ✓
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 198 mm - 7 3/4"
P : 128 g

Gobelet VIGNE 31 cl

Tumbler
Ref. G3666
Pack : F6/B4
0 26102 47214 9 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 83 mm - 3 1/4"
P : 270 g

Gobelet VIGNE 20 cl

Tumbler
Ref. G3659
Pack : F6/B4
0 26102 46753 4 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 74 mm - 2 3/4"
P : 205 g

Gobelet VIGNE 33 cl

Tumbler
Ref. G3674
Pack : F6/B4
0 26102 46805 0 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 69 mm - 2 1/2"
H : 126 mm - 4 3/4"
P : 230 g

Gobelet VIGNE 22 cl

Tumbler
Ref. G3658
Pack : F6/B4
0 26102 46698 8 ✓
22 cl - 7 1/4 oz.
M : 61 mm - 2 1/4"
H : 111 mm - 4 1/4"
P : 180 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Pack. F6 = Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F12 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenz otellerie / Restaurants

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



En s'inspirant de la convivialité, de l'élégance et de la chaleur propres aux espaces bars, Chef & Sommelier a conçu et réalisé des verres incontournables, à usage unique ou multiple et des gobelets intemporels, au service de vos tables et bars.

- Traitements particuliers : coupe à froid offrant des buvants confortables, tailles adaptées pour des lavages faciles.

Taking its inspiration from the friendliness, elegance and warmth unique to bars, Chef & Sommelier has designed and produced unequivocal glasses that have distinct or multiple uses and timeless cocktail glasses for your tables and bars.

- Special processes: cracking-off creates comfortable wide lips and sizes made for easy washing.

Inspiradas en la ambientación propia de una barra de bar, Chef & Sommelier ha diseñado copas indispensables, de uso único o multiusos, y una colección de vasos atemporales al servicio de la mesa o la barra de su establecimiento.

- Tratamiento especial : corte frío y tamaño de fácil lavado.

Durch Gastlichkeit und die Eleganz entsprechender Räumlichkeiten inspiriert, hat Chef & Sommelier unumgängliche Gläser und zeitlose Trinkbecher für Ihren Tisch und Ihre Bar entworfen.

- Besondere Behandlung: Kaltschliff mit angenehmem Mundrand. Form auf benutzerfreundliches Spülen ausgerichtet.





Gobelet DISTINGUO 32 cl

Tumbler
Ref. U1733
Pack : F6/B4
0 26102 28395 0 ✓
32 cl - 10 3/4 oz.
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 96 mm - 3 3/4"
P : 265 g

Gobelet DISTINGUO 35 cl

Tumbler
Ref. U1740
Pack : F6/B4
0 26102 28394 3 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 135 mm - 5 1/4"
P : 230 g

Gobelet GRANDIOSA 32 cl

Tumbler
Ref. U1633
Pack : F6/B4
0 26102 28398 1 ✓
32 cl - 10 3/4 oz.
M : 89 mm - 3 1/2"
H : 83 mm - 3 1/4"
P : 230 g

Gobelet GRANDIOSA 35 cl

Tumbler
Ref. U1640
Pack : F6/B4
0 26102 28397 4 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 76 mm - 3"
H : 120 mm - 4 5/8"
P : 200 g

Gobelet LIMA 38 cl

Tumbler
Ref. G3368
Pack : F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 230 g

Gobelet LIMA 35 cl

Tumbler
Ref. G3367
Pack : F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 80 mm - 3 1/8"
P : 210 g

Gobelet LIMA 20 cl

Tumbler
Ref. G5133
Pack : F6/B4
8 83314 20826 9 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 135 g

Gobelet LINELY 30 cl

Tumbler
Ref. U1533
Pack : F6/B4
0 26102 28392 9 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 305 g

Gobelet LINELY 20 cl

Tumbler
Ref. U1532
Pack : F6/B4
0 26102 20393 4 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 83 mm - 3 1/4"
P : 240 g

Gobelet LINELY 33 cl

Tumbler
Ref. U1540
Pack : F6/B4
0 26102 28385 1 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 63 mm - 2 3/8"
H : 155 mm - 6"
P : 260 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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





Hi ball
Ref. H4522
Pack : F6/B4
8 83314 31354 3 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 63 mm - 6 1/8"
H : 157 mm - 6"
P : 282 g

Gobelet LINELY TERRA 30 cl
Rocks
Ref. H4523
Pack : F6/B4
8 83314 31355 0 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 335 g

Gobelet LINELY FIRE 33 cl
Hi ball
Ref. H4525
Pack : F6/B4
8 83314 31356 7 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 63 mm - 6 1/8"
H : 157 mm - 6"
P : 282 g

Gobelet LINELY FIRE 30 cl
Rocks
Ref. H4513
Pack : F6/B4
8 83314 31343 7 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 335 g

Gobelet LINELY EARTH 33 cl
Hi ball
Ref. H3992
Pack : F4/B4
8 83314 30867 9 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 63 mm - 6 1/8"
H : 157 mm - 6"
P : 282 g

Gobelet LINELY EARTH 30 cl
Rocks
Ref. H3991
Pack : F4/B4
8 83314 30865 5 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 335 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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



Gobelet OPEN UP 38 cl
Tumbler
Ref. E0169
Pack : F4/B4
8 83314 02846 1 ✕
8 83314 02847 8 ✓
U1033
F6/B4
8 83314 02829 4 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 93 mm - 3 5/8"
H : 94 mm - 3 5/8"
P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl
Tumbler
Ref. G9100
Pack : F4/B4
8 83314 25889 9 ✕
8 83314 25888 2 ✓
U1041
F6/B4
8 83314 25601 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 118 mm - 4 1/2"
P : 150 g

Gobelet OPEN UP 38 cl
Tumbler
Ref. H3994
Pack : F4/B4
8 83314 30870 9 ✓
38 cl - 12 1/2 oz.
M : 93 mm - 3 5/8"
H : 94 mm - 3 5/8"
P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl
Tumbler
Ref. H3995
Pack : F4/B4
8 83314 30867 9 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 118 mm - 4 1/2"
P : 150 g

Gobelet PRIMARY 44 cl
Tumbler
Ref. G3323
Pack : F6/B4
0 26102 11614 2 ✓
44 cl - 14 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 1/4"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 140 g

Gobelet PRIMARY 36 cl
Tumbler
Ref. H3322
Pack : F6/B4
0 26102 11620 3 ✓
36 cl - 12 oz.
M : 81 mm - 3"
H : 102 mm - 4"
P : 140 g

Gobelet PRIMARY 27 cl
Tumbler
Ref. G0036
Pack : F6/B4
0 26102 11652 4 ✓
27 cl - 9 oz.
M : 74 mm - 2 3/4"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 120 g



Gobelet PRIMARY 27 cl Slide Control
Tumbler
Ref. G5594
Pack : F6/B4
8 83314 21411 6 ✓
27 cl - 9 oz.
M : 74 mm - 2 3/4"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 120 g

Gobelet VIGNE 31 cl
Tumbler
Ref. G3666
Pack : F6/B4
0 26102 47214 9 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 83 mm - 3 1/4"
P : 270 g

Gobelet VIGNE 20 cl
Tumbler
Ref. G3659
Pack : F6/B4
0 26102 46753 4 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 74 mm - 2 3/4"
P : 205 g

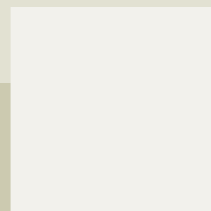
Gobelet VIGNE 33 cl
Tumbler
Ref. G3674
Pack : F6/B4
0 26102 46805 0 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 69 mm - 2 1/2"
H : 126 mm - 4 3/4"
P : 230 g

Gobelet VIGNE 22 cl
Tumbler
Ref. G3658
Pack : F6/B4
0 26102 46698 8 ✓
22 cl - 7 1/4 oz.
M : 61 mm - 2 1/4"
H : 111 mm - 4 1/4"
P : 180 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✕ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F4 =
Pack. F6 =
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants





CABERNET COCKTAIL 30 cl

Stemglass
Ref. 62449
Pack : F6/B4
0 26102 62450 0 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 188 mm - 7 3/8"
W : 219 g

CABERNET COCKTAIL 21 cl

Stemglass
Ref. 58001
Pack : F6/B4
0 26102 58007 3 ✓
21 cl - 7 1/4 oz.
M : 95 mm - 4 1/2"
H : 172 mm - 6 3/4"
W : 187 g

CABERNET MARGARITA 44 cl

Stemglass
Ref. 62447
Pack : F6/B4
0 26102 62448 7 ✓
44 cl - 14 3/4 oz.
M : 121 mm - 4 3/4"
H : 192 mm - 7 1/2"
W : 256 g

CABERNET ALL-PURPOSE 40 cl

Stemglass
Ref. G3573
Pack : F6/B4
8 83314 18935 3 ✓
40 cl - 13 1/2 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 167 mm - 6 1/2"
W : 215 g

CABERNET BIÈRE 47 cl

Stemglass
Ref. G3570
Pack : F6/B4
8 83314 18932 2 ✓
47 cl - 16 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 188 mm - 7 3/8"
W : 230 g

SENSATION BIÈRE 32 cl

Stemglass
Ref. 37154
Pack : F6/B4
0 26102 28732 3 ✓
32 cl - 10 3/4 oz.
M : 58 mm - 2 1/4"
H : 175 mm - 6 7/8"
W : 184 g

OMEGA GRANDE DEGUSTATION 72 cl

Stemglass
Ref. E7086
Pack : F6/B4
8 83314 10993 1 ✓
72 cl - 24 1/4 oz.
M : 114 mm - 4 3/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
W : 248 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

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



FLORAL AROM'UP 21 cl

Flute
Ref. G3566
Pack : F4/B4
8 83314 19452 4 X
8 83314 19453 1 ✓
U1951
F6/B4
8 83314 19443 2 ✓
21 cl - 7 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 211 mm - 8 1/4"
P : 120 g

Flûte CABERNET 16 cl

Flute
Ref. 48024
Pack : F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 130 g

GRAND CHAMPAGNE CABERNET 24 cl

Flute
Ref. D0796
Pack : F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
24 cl - 8 oz.
M : 62 mm - 2 1/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 130 g

Coupe CABERNET 30 cl

Flute
Ref. D6140
Pack : F6/B4
0 26102 93329 9 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 165 mm - 6 1/2"
P : 215 g

Flûte CEREMONY 19 cl

Flute
Ref. G4963
Pack : F6/B4
8 83314 20623 3 ✓
19 cl - 5 1/4 oz.
M : 56 mm - 2"
H : 175 mm - 6 3/4"
P : 125 g

Flûte GRANDS CEPAGES 24 cl

Flute
Ref. E6250
Pack : F6/B4
8 83314 09703 0 ✓
24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 130 g

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

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen Hotellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





Flûte MILLESIME 19 cl

Flute
Ref. E8520
Pack : F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
19 cl - 6 1/4 oz
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 145 g

OENOLOGUE EXPERT 26 cl

Flute
Ref. E0195
Pack : F4/B4
8 83314 02335 0 ✗
8 83314 02336 7 ✓
U0952
F6/B4
8 83314 02470 8 ✓
26 cl - 8 3/4 oz.
M : 71 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 160 g

OPEN UP EFFERVESCENT 20 cl

Flute
Ref. D0907
Pack : F4/B2
0 26102 88062 3 ✗
0 26102 88063 0 ✓
U1051
F6/B4
0 26102 87851 4 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 233 mm - 9"
P : 130 g

Flûte SENSATION 16 cl

Flute
Ref. 53484
Pack : F12
0 26102 53479 3 ✓
53478
F12/B4
0 26102 53479 3 ✓
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 198 mm - 7 3/4"
P : 128 g

Flûte SENSATION EXALT 19 cl

Flute
Ref. E7700
Pack : F6/B4
8 83314 11856 8 ✓
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 58 mm - 2 3/4"
H : 210 mm - 7"
P : 182 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Pack. F6 = Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F12 = Referencia Hostelería y Restauración
Referencia otellerie / Restaurants



OPEN UP SPIRITS

Open Up présente une forme de verre contemporaine et révolutionnaire qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Sa forme à la fois convexe et concave est un véritable révélateur d'arômes.

La cheminée rétrécie du verre permet de réguler l'alcool qui se dégage du spiritueux pour éviter toute sensation de brûlure au nez, sans en altérer les propriétés olfactives. En fonction de leur température de service, la cheminée sera plus droite pour les alcools blancs (froid) et plus convexe pour les alcools bruns (chaud). Puissance et complexité aromatique dominent alors la dégustation.

Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides drinkers with an incomparable tasting experience. The convex and concave bowl enables an exceptional development of flavors.

The shape of the glass makes it possible to regulate the amount of alcohol released from the spirit, thereby preventing any burning sensation in the nose, yet without impacting the olfactory properties. Depending on the serving temperature, the funnel should be straighter for white alcohols (cool) and more convex for brown alcohols (warm). This will allow power and aromatic complexity to stand out during the tasting experience.

Open Up representa una línea de cristalería contemporánea y revolucionaria que proporciona un alto poder olfativo. Su forma, cóncava y convexa es un verdadero revelador de aromas.

La boca estrecha de la colección permite regular el alcohol que se escapa de los licores para evitar la sensación de «quemazón» en la nariz sin alterar las propiedades olfativas. En función de su temperatura de servicio, la boca será más recta para los licores blancos (frío) y más convexa para los licores oscuros (calor). El poder y la complejidad aromática dominan la degustación.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Die konvexe und konkave Glasform sorgt für eine außergewöhnliche Entfaltung der Aromen.

Die Form des Glases ermöglicht die Regulierung des von den Spirituosen ausgehenden Alkohols und unterbindet somit jedes Verbrennungsgefühl an der Nase, wobei die olfaktiven Eigenschaften erhalten bleiben. Je nach erforderlicher Temperatur bei der Verkostung, bedürfen dunkle (warme) Alkoholgetränke einer rundlicheren, konkaven Glasform, wobei für helle Alkoholsorten (kalte) eine geradere Form angebracht ist, die die komplexen Aromen zur Geltung bringt.

1 Régulation de l'émanation alcoolique Regulate alcoholic vapours

Regulación del poder alcohólico
Die Emanation des Alkohols reguliert

2 Concentration des arômes Concentrate flavours

concentración de aromas
Die Aromen konzentriert

Convexe
Convex
Convexa
Konvex



Concave
Concave
Cóncava
Konkav

3

Développement des arômes Develop flavours

Desarrollo de los aromas
Die Aromen entwickelt



Température de service
Serving temperature
Temperatura de servicio



0° C - 32°F
Vodka, Aquavit...

10° C - 50°F
Liqueurs, grappa...
Liquors, grappa...

Polyvalent
All purpose

18° C - 64,4°F
Whisky, Bourbon...

22° C - 71,6°F
Cognac, Armagnac...



≈0L75 - 25 1/2 oz.



≈4 cl - 1 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.



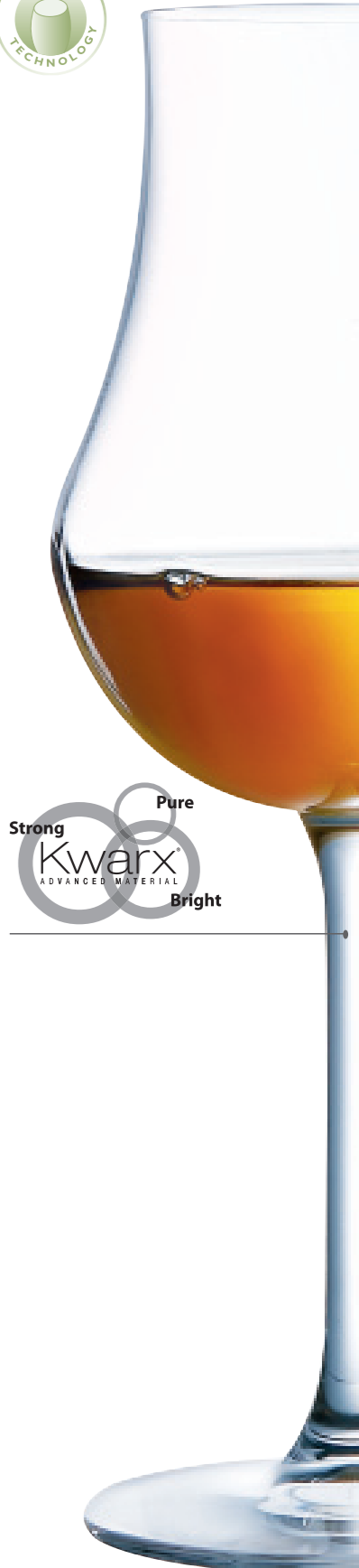
≈7 cl - 2 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.



Carafe SPIRIT 1L

Decanter
Ref. G3096
Pack : C1/B2
8 83314 18300 9 ✓
8 83314 18302 3 ✗
1L - 33 3/4 oz.
M : 111 mm - 4 1/4"
H : 201 mm - 7 3/4"

ICY 9 cl

Tumbler
Ref. E5211
Pack : F4/B4
8 83314 08853 3 ✗
8 83314 08854 0 ✓
U1057
F6/B4
8 83314 08421 4 ✓
9 cl - 3 oz.
M : 51 mm - 2"
H : 91 mm - 3 1/2"
P : 85 g

COOL 11 cl

Stemglass
Ref. E5210
Pack : F4/B4
8 83314 08321 7 ✗
8 83314 08322 4 ✓
U1056
F6/B4
8 83314 08420 7 ✓
11 cl - 3 1/2 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 168 mm - 6 1/2"
P : 90 g

AMBIENT 16,5 cl

All purpose
Ref. E5205
Pack : F4/B4
8 83314 08325 5 ✗
8 83314 08326 2 ✓
U1062
F6/B4
8 83314 08423 8 ✓
16,5 cl - 5 1/2 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 170 mm - 6 5/8"
P : 105 g

WARM 30 cl

Tumbler
Ref. E5204
Pack : F4/B4
8 83314 08336 1 ✗
8 83314 08337 8 ✓
U1032
F6/B4
8 83314 08424 5 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 99 mm - 3 7/8"
H : 86 mm - 3 3/8"
P : 230 g

ARDENT 21 cl

Stemglass
Ref. E5237
Pack : F4/B4
8 83314 08329 3 ✗
8 83314 08330 9 ✓
U1058
F6/B4
8 83314 08422 1 ✓
21 cl - 7 oz.
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 106 mm - 4 1/8"
P : 110 g

ARDENT 39 cl

Stemglass
Ref. E6686
Pack : F4/B4
8 83314 10530 8 ✗
8 83314 10529 2 ✓
U1059
F6/B4
8 83314 11974 9 ✓
39 cl - 13 oz.
M : 104 mm - 4"
H : 126 mm - 4 7/8"
P : 160 g

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

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



SERVICE OF THE WINE

Chef & Sommelier décline une ligne de carafes à décanter à la fois techniques et esthétiques. Pour chacune d'entre elles, une attention toute particulière a été portée au design. Chaque vin s'exprimera différemment en fonction de son volume et de sa forme.

- Le bouchon évite l'évaporation des arômes volatils des vins blancs ou ceux, subtils et fragiles, des vieux millésimes.
- L'ergonomie des formes ou le dôme de préhension situé au fond de la carafe optimise la prise en main.

Chef & Sommelier is a complete range of decanters which are both functional and aesthetically pleasing. Very special attention was paid to the design of each one. Decanters sizes and shapes are important, since every wine expresses itself differently depending on the volume and form of the decanter.

- The stopper prevents evaporation of the volatile aromas of white wine and of the subtle and delicate flavours of older vintages.
- The ergonomic shape and the dome at the bottom of the carafe where it can be gripped make handling the carafe very easy.

Chef & Sommelier presenta una línea de decantadores técnicos y estéticos a la vez. En cada uno de ellos se ha prestado una especial atención al diseño. Con ellos, cada vino se expresará de manera diferente en función de su volumen y de su forma.

- El tapón evita la evaporación de los aromas volátiles de los vinos blancos o los de los vinos viejos (sutiles y frágiles).
- Finalmente, la ergonomía de formas y la hendidura en la base del decanter optimizan el servicio.

Chef & Sommelier bietet eine gleichermaßen technische und ästhetische Serie von Dekantierkaraffen an. Bei jeder von ihnen wurde dem Design besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Größen, Formen ... jeder Wein wird sich, je nach Größe und Form der Karaffe, unterschiedlich entfalten.

- Der Stopfen verhindert das Verdunsten der flüchtigen Aromen von Weißweinen oder die der subtileren und empfindlicheren Aromen alter Jahrgänge.
- Die Ergonomie der Formen und die Griffwölbung im Boden der Karaffe, optimieren das Halten in der Hand.



Extrémité biseautée *Bevelled top*

Design original et contemporain
Original and modern design

Extemo biselado
Diseño original y contemporáneo
Abgeschrägtes Ende
Originelles und zeitgenössisches Design

Long col *Long neck*

aération maximale au contact de la paroi
ensures maximum aeration,
through contact with the sides of the neck

Cuello largo
maxima oxigenación al contacto con la pared
Langer Hals
maximales Atmen beim Kontakt mit der Wandung



Contenance supérieure à 0,9 L *Contains over 0,9 L*

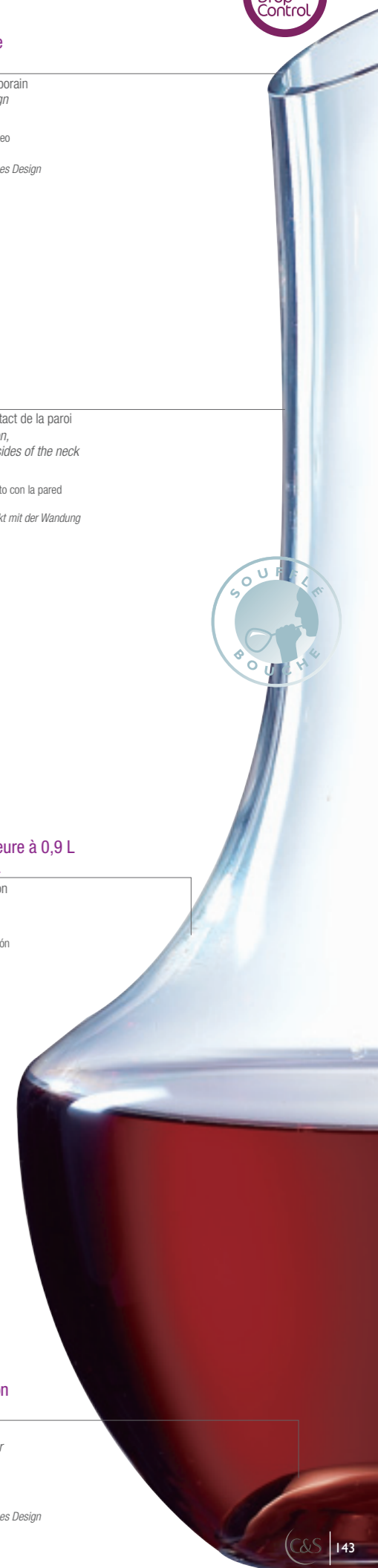
large surface d'oxygénation
large oxygenation area

Capacidad superiora 0,9 l
amplia superficie de oxigenación
Volumen von über 0,9 L
große Oberfläche zum Atmen

Dôme de préhension *Prehensile dome*

service plus aisé
makes serving wine easier

Cúpulade agarre
para un servicio más práctico
Griffmulde
Originelles und zeitgenössisches Design
problemloseres Servieren





Carafe OPEN UP MAGNUM 2L2

Decanter
Ref. D9302
Pack : C1/B2
8 83314 00298 0 ✓X
2L2 - 74 1/4 oz.
M : 170 mm - 6 5/8"
H : 365 mm - 14 3/8"

Carafe OPEN UP BOTTLE 1L4

Decanter
Ref. D6653
Pack : C1/B2
0 26102 25613 8 ✓X
1L4 - 47 1/4 oz.
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 314 mm - 12 1/4"

Carafe OPEN UP FRESH 1L1

Decanter
Ref. H3078
Pack : C1/B2
8 83314 30029 1 ✓X
1L1 - 37 oz.
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 308 mm - 12 1/8"

Carafe SPIRIT 1L

Decanter
Ref. G3096
Pack : C1/B2
8 83314 18300 9 ✓
8 83314 18302 3 X
1L - 33 3/4 oz.
M : 111 mm - 4 1/4"
H : 201 mm - 7 3/4"

Carafe VINARMONY 1L1

Decanter
Ref. D2141
Pack : C1/B2
0 26102 89207 7 ✓X
1L1 - 37 oz.
M : 148 mm - 5 3/4"
*H : 343 mm - 13 1/2"

Carafe FRESHNESS 1L

Decanter
Ref. D2137
Pack : C1/B2
0 26102 89203 9 ✓X
1L - 33 3/4 oz.
M : 93 mm - 3 5/8"
*H : 340 mm - 13 3/8"

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel



Eponge magnétique
Magnetic mop
L : 65 cm / I : 49 cm
Esponja magnética
Magnetischer Schwamm
H3867
8 83314 14317 1 ✓X



New !
Nuevo!
Neu!



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

Le Drop Control est un traitement anti-goutte appliqué sur le col des carafes, qui permet un service du vin des plus précis. Drop Control est parfaitement invisible et n'altère en rien les qualités du vin.

Drop Control is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate. Drop Control is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.

El Drop Control, es un tratamiento antigoteo que se aplica al cuello de los decantadores. Dicho tratamiento permite un servicio de vino más preciso. Es un sistema invisible que no altera las cualidades del vino.

„Drop Control“ ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. „Drop Control“ ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.

*Carafe + bouchon / Decanter with stopper
Decantador con tapa / Decanter + Stopfen



New !



New !



≈1L65 - 55 3/4 oz.

Carafe OPENING 0L9

Decanter
Ref. D2142
Pack : C1/B2
0 26102 89208 4 ✓X
0L9 - 30 1/4 oz.
M : 214 mm - 8 3/8"
H : 241 mm - 9 3/8"

Carafe EXPLORE 1L3

Decanter
Ref. D2138
Pack : C1/B2
0 26102 89204 6 ✓X
1L3 - 43 3/4 oz.
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 323 mm - 12 5/8"

Carafe GRAND FINALE 1L4

Decanter
Ref. G8566
Pack : C1/B1
8 83314 25759 5 ✓X
1L4 - 47 1/4 oz.
M : 340 mm - 13 1/4"
H : 265 mm - 10 1/4"

Pichet REGATE 1L1

Decanter
Ref. H3009
Pack : C1/B2
8 83314 29956 4 ✓X
1L1 - 37 oz.
M : 137 mm - 5 3/8"
H : 210 mm - 8 1/4"

Carafe AMPHORIA 1L5

Decanter
Ref. D6652
Pack : C1/B2
0 26102 25593 3 ✓X
1L5 - 60 oz.
M : 390 mm - 7 5/8"
H : 140 mm - 8 3/4"

Carafe INTUITO 1L75

Decanter
Ref. H3075
Pack : C1/B2
8 83314 30022 2 ✓X
1L75 - 59 1/4 oz.
M : 196 mm - 7 5/8"
H : 238 mm - 9 3/8"

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel
Pack.C1 =



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

L'avantage de la carafe est double. Elle permet aux vins jeunes de s'aérer (de préférence en carafant quelques heures avant le service) et aux vieux millésimes de décanter, (plutôt au dernier moment : trop d'aération risquerait d'altérer leurs qualités).
Contrairement aux idées reçues, les vins blancs peuvent également être mis en carafes à l'unique condition de mettre un bouchon, pour conserver leur fraîcheur.

The carafe has two advantages. It opens up young wines (which should ideally be carafed a few hours before serving) and decants old vintages (but at the last minute: too much aeration could alter their qualities).
Contrary to popular belief, white wines can also be put in a carafe, but only if it's corked to keep aromas from escaping.

La ventaja del decantador es doble. Permite que los vinos jóvenes respiren (preferentemente decantándolos unas horas antes del servicio) y que se decanten las grandes añadas, (más bien en el último momento: demasiada respiración conllevaría el riesgo de alterar sus cualidades).
Contrariamente a los prejuicios, los vinos blancos también se pueden poner en decantadores con la única condición de utilizar un tapón para evitar que los aromas escapen.

Die Karaffe bietet einen doppelten Vorteil. Junge Weine können atmen (mehrere Stunden vor dem Ausschank) und alte Jahrgänge dekantieren (erst ganz kurz vor dem Ausschank, damit ihre Eigenschaften erhalten bleiben).
Allen herkömmlichen Aussagen zum Trotz können auch Weißweine in Karaffen gefüllt werden, aber immer mit Stopfen, damit die Aromen nicht entweichen.