

Birraterque™

DESIGN GLASS FOR
CRAFT BEER STYLES

mybeerglass.it



The Italian Lifestyle

Luigi Bormioli
ITALY

I N D E X

INTRODUCTION	4	5	INTRODUZIONE
INNOVATIVE LEAD-FREE CRYSTAL GLASS	6	7	VETRO SONORO SUPERIORE INNOVATIVO SENZA PIOMBO
GLASS QUALITY & GLASS SHAPE/SIZE: FEATURES & BENEFITS	8	9	QUALITÀ DEL VETRO, FORME E DIMENSIONI: CARATTERISTICHE & VANTAGGI
SENSORIAL CHARACTERISTICS CRAFT BEER GLASS	10	10	CARATTERISTICHE SENSORIALI CRAFT BEER GLASS
SENSORIAL CHARACTERISTICS BEER TESTER	12	12	CARATTERISTICHE SENSORIALI BEER TESTER
THE RANGE	14	14	LA GAMMA
BEER TASTING	20	21	DEGUSTAZIONE BIRRA
BEER SERVING (Recommendations)	30	31	SERVIRE LA BIRRA (Raccomandazioni)
25 YEAR GUARANTEE	32	33	25 ANNI DI GARANZIA



® Registered Designs - ® Modelli depositati
MADE IN ITALY

INTRODUCTION

Discover how the quality of the glass, the shapes and design of Luigi Bormioli's products make the difference.

BIRRATEQUE™ collection has been developed in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (International specialists of sensory analysis).

Every Beer Style has unique organoleptic characteristics, for this reason each specific Beer Style should be served in the appropriate glass so that all its organoleptic features will be emphasized.

The shapes and dimensions of this new glassware collection are the results of studies, research and tests:

- Glass shape and glass quality influence the colour, aroma and the taste of beer. The glass shape must match the Beer Style that is poured into it.
- The right glass will bring forward the true flavours of the beer.
- The internal volume of the glass must be greater than that of the beer poured into it in order to create an adequate aromatic chamber (Head Space).

Only in this way it will be possible to experience the true aromas of the beer. On the contrary, if the glass is filled up to the rim the aromatic molecules of the beer will drift out and vanish in the surrounding environment and its flavour will be distorted.

INTRODUZIONE

Scopri come la qualità del vetro, le forme e design dei prodotti Luigi Bormioli fanno la differenza.

La collezione BIRRATEQUE™ è stata realizzata in collaborazione con Centro Studi Assaggiatori (Specialisti internazionali dell'analisi sensoriale).

Ogni stile di birra ha caratteristiche organolettiche proprie, per questa ragione ogni stile di birra deve essere servito in un bicchiere adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche.

Le forme e dimensioni di questi bicchieri sono frutto di studi, ricerche e sperimentazioni :

- Forme, dimensioni e la qualità del vetro influenzano il colore, l'aroma e il gusto della Birra. La forma/design del bicchiere deve essere adeguato allo stile di Birra che si versa in esso.
- Il bicchiere adeguato/corretto enfatizza e sviluppa i sapori autentici della Birra.
- Il volume interno del bicchiere deve essere maggiore della birra in esso contenuta in modo da creare una camera aromatica adeguata (spazio di testa). Solo così si possono percepire i veri profumi della birra. Al contrario, se il bicchiere viene riempito fino all'orlo, gli aromi svaniscono nell'ambiente circostante ed il sapore viene distorto.

INNOVATIVE LEAD-FREE CRYSTAL GLASS

The Birrateque range is made with innovative material SON.hyx



- High-Tech crystal glass
- Ultra Clear, totally transparent and sparkling
- Strong: High resistance to breakage
- No alteration in transparency and brilliance over 4000 industrial washing cycles
- Sound amplifier
- Eco-Friendly, Lead Free

The Beer Tester's stem is Titanium Reinforced permanently.

TITANIUM Reinforced®



The best technology in the market, the original and patented (nr. EP20100153150), that increases the stem's resistance to breakages permanently.



Istituto Eccellenze Italiane Certificate is an association of companies whose aim is to identify, codify and sensorially certify the excellence of Made in Italy.

VETRO SONORO SUPERIORE INNOVATIVO SENZA PIOMBO

La linea Birrateque è realizzata con materiale innovativo SON.hyx



- Vetro sonoro superiore High-Tech
- Ultra Clear perfettamente trasparente e eccezionalmente brillante
- Robusto: Alta resistenza alla rottura
- Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4000 lavaggi industriali
- Altamente sonoro
- Eco-Friendly, senza Piombo

Lo stelo del calice è trattato al Titanio in modo permanente.

TITANIUM Reinforced®



La migliore tecnologia presente sul mercato, originale e brevettata (nr. EP20100153150), per incrementare la resistenza alle rotture degli steli dei calici in modo permanente.



L'Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propone di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio.

GLASS QUALITY & GLASS SHAPE/SIZE: Features & Benefits

GLASS QUALITY

Birraterque collection is produced by using Lead-Free High-Tech Crystal Glass SON.hyx®. The transparency and sparkle of this innovative glass enable the appreciation of the real colour and clarity of the beer and its foam. The synergy between the glass quality and the unadulterated appearance of the beer will create appealing impressions which will result in unique sensations during the tasting process.

The glasses are machine-blown with features typical of mouth-blown although more durable and precise instruments (faithful to specifications)

SHAPES & DIMENSIONS

The shape and dimensions of the glasses have been designed for specific Beer Styles to optimize the typical aromas and the gustatory perceptions. The unique features of this glassware are:

- a)** Distribute the beer more widely across the mouth, not just to the center of the tongue.
- b)** Allow the beer to flow slowly into the mouth avoiding any turbulence. In this way both the tongue and the nose will be able to perceive all the gustatory and aromatic elements (mouthfeel).
- c)** Avoid the transfer of heat from hand to the beer.
- d)** Maintain the foam at an adequate level when drinking. This inhibits the oxidation of the beer and ensures its flavour not to be subdued while the diffusion and release of aromas is guaranteed.

Beer Foam represents:

- The beer “Safeguard” as it guarantees the correct level of bitterness.

Every beer has its own level of bitterness which can be measured in International Bitterness Units or IBUs.

- The “aromatic conveyer” of Beer.

All of the above is guaranteed by the Foam Control System (FCS) applied to BIRRATEQUE™ glasses. Laser etching at the base ensures that a small stream of fine bubbles are continually released, replenishing the head and releasing the aroma at the same time.

QUALITA' DEL VETRO, FORME E DIMENSIONI: Caratteristiche & Vantaggi

QUALITA' DEL VETRO

Il materiale utilizzato per la realizzazione della collezione Birraterque è il vetro Sonoro Superiore senza Piombo SON.hyx®.

La trasparenza e brillantezza di questo vetro innovativo permettono di apprezzare il reale colore e limpidezza della birra e relativa schiuma. Il connubio tra la qualità del vetro e l'immagine di purezza che conferisce alla birra, la rende attrattiva e si percepiscono sensazioni uniche durante la degustazione. I bicchieri sono soffiati a macchina con caratteristiche tipiche del soffiato a bocca, ma più robusti e precisi.

FORME & DIMENSIONI

La forma e le dimensioni dei bicchieri sono state progettate per ogni stile di birra massimizzando la percezione degli aromi propri e le sensazioni gustative.

Le caratteristiche di questi bicchieri sono:

- a)** Veicolare la birra quando si beve distribuendola lungo tutta la cavità orale e non solo al centro della lingua.
- b)** Far entrare la birra in bocca a velocità limitata e senza turbolenza per dare tempo alla lingua ed al naso di percepire tutte le componenti gustative ed aromatiche (piacevole sensazione tattile al palato).
- c)** Evitare di far riscaldare eccessivamente la birra nel bicchiere.
- d)** Mantenere la schiuma in modo adeguato man mano che il bicchiere si svuota. In tal modo si evita che la Birra si ossidi deprimendone il sapore e garantendo la diffusione degli aromi.

La schiuma rappresenta:

- Il “protettore” della Birra per garantire il corretto grado di amarezza, ogni Birra ha un suo grado di amarezza ed è misurabile secondo la scala IBU (International Bitterness Unit).
- Il “veicolo” aromatico della Birra.

Quanto sopra viene assicurato dal Foam Control System (FCS) applicato ai bicchieri BIRRATEQUE™. L'incisione laser sul fondo mantiene attivo il flusso di bollicine fini e persistenti che migliorano la schiuma e il rilascio degli aromi.

SENSORIAL CHARACTERISTICS CRAFT BEER GLASS

- (1) Suitable diameter of the rim to reduce the speed in which the beer is delivered into the mouth giving sufficient time to the taste buds to recognize the taste elements appropriately.
- (2) Laser-cut fine rim: 1.2 mm thickness avoids turbulence and guarantees a pleasant mouthfeel.
- (3) Chimney to balance the aromas.
- (4) Head Space (Aromatic Chamber)
- (5) Bowl shape incurved specifically for each Style of Beer to capture the right aromas.
- (6) Foam (Head): "aromatic conveyer" avoids the oxidation of beer without altering the level of bitterness.
- (7) Narrow stem: easy and pleasant to hold and it reduces heat transfer from hand to beer.
- (8) Base: Stable.
- (9) Foam Control System: Laser etched circle helps maintain a fine and persistent stream of bubbles replenishing the head and releasing the aromas at the same time.

- (1) Diametro di apertura adeguato per ridurre la velocità di ingresso birra in bocca: dà tempo alle papille gustative di reagire in modo appropriato al sapore.
- (2) Bordo sottile tagliato al laser: spessore 1.2 mm evita turbolenze e garantisce una piacevole sensazione tattile al palato.
- (3) Camino per riequilibrare gli aromi.
- (4) Spazio di testa (Camera Aromatica).
- (5) Forma coppa propriamente incurvata per ogni Stile di Birra in modo da catturare gli aromi specifici.
- (6) Schiuma: veicolo aromatico, protegge la birra dalla ossidazione senza modificarne il grado di amarezza.
- (7) Impugnatura semplice e piacevole, riduce il trasferimento di calore dalla mano alla birra.
- (8) Base: Stabile.
- (9) Foam Control System: Cerchio inciso al laser crea flusso di bollicine fini e persistenti per mantenere la schiuma, necessaria a proteggere la birra dall'ossidazione e allo stesso tempo veicola il rilascio degli aromi.



SENSORIAL CHARACTERISTICS BEER TESTER

- (1)** Laser-cut fine rim (gustatory pleasantness: no turbulence)
 - (2)** Turn-out lip directs beer to all part of tongue at reduced speed.
 - (3)** Aroma control Curve.
 - (4)** Round surface to avoid the dispersion of aromas while filling the glass.
 - (5)** Titanium reinforced stem.
 - (6)** Flat and stable base.
-

- (1)** Bordo sottile tagliato al laser (piacevolezza gustativa: no turbolenza).
- (2)** Orlo estroflesso veicola la birra a velocità limitata a tutte le parti della cavità orale.
- (3)** Curva appropriata per controllare l'aroma.
- (4)** Superficie arrotondata per evitare la dispersione degli aromi durante il riempimento.
- (5)** Gambo rinforzato al Titanio.
- (6)** Base piatta e stabile.



Birrategue™

BEER TESTER

42 cl - 14 1/4 oz



SON.hyx® & TITANIUM Reinforced®

A universal stemglass for the sensory analysis of all craft beers. Designed as a technical instrument yet light and elegant; the perfect instrument for master brewers.

It gathers the foam in a fine and compact layer and enhances the specific aromas of any craft beer characterizing the aromatic spectrum, giving this stemglass an edge in comparison to the traditional beer glassware.

Calice universale per l'analisi sensoriale delle birre, studiato per un'impugnatura tecnica e allo stesso tempo leggero ed elegante: lo strumento dei birrai. Raccoglie la schiuma in uno strato fine e compatto ed esalta le note specifiche di qualsiasi birra caratterizzandone lo spettro aromatico, con una resa nettamente superiore ai classici bicchieri da birra.



h 20 cm - 7 7/8"
ø 8.9 cm - 3 1/2"

14

Birrategue™

CIDER

50 cl - 17 oz



SON.hyx®

Compact in its dimension yet with a characteristic shape it is a technical tasting instrument with a young and cute appearance. Light and robust it is perfect both at home and for tasting events. Its shape highlights the particular cider's flavours and aromas linked to sweetness such as fresh fruit and pastry emphasizing the foam firmness and the effervescence.

Compatto, di forme accentuate, è un oggetto tecnico da degustazione maneggevole e di aspetto giovane e simpatico. Leggero e resistente, è perfetto sia in casa sia per le degustazioni: esalta le note del sidro legate al dolce come il fruttato fresco e la pasticceria, mettendo in rilievo la compattezza della schiuma e l'effervescenza.

Ideal for:

Consigliato per:

Cidre/Sidro

Hard Cider

Fruit Cider

Scrumpy

Pear / Perry



h 14.6 cm - 5 3/4"
ø 9.5 cm - 3 3/4"

15

Birrategue™

IPA / WHITE IPA

54 cl - 18 1/4 oz



SON.hyx®

The tapered and light shape combines artistic harmony and technical precision.

The balanced design makes it a passe-partout and the shape and size of the stem makes it easy to handle in all occasions. It confers to the IPAs a fine and compact foam bringing out the hops and citrusy aromas.

La forma affusolata e leggera unisce armonia artistica e rigore tecnico; l'equilibrio delle parti lo rende un passe-partout, l'impugnatura a misura di mano lo rende maneggevole in tutte le occasioni.

Dona alle Ipa una schiuma fine e compatta concentrandone gli aromi luppolati e agrumati.

Ideal for:

Consigliato per:

Double / Imperial Ipa
American Ipa
English Ipa



h 18.4 cm - 7 1/4"
ø 8.8 cm - 3 1/2"

16

Birrategue™

STOUT / PORTER

60 cl - 20 1/4 oz



SON.hyx®

Sized but sinuous, elegant and well balanced according to enthusiasts and experts this is the perfect instrument for the tasting of full-bodied craft beers. Its shape makes it particularly discerning as it accentuates the specific flavours of dark beers: toasty malt, coffee, spices, caramel and dried fruit.

Il perfetto strumento da degustazione per le birre strutturate, dimensionato ma sinuoso, elegante ed equilibrato nelle parti, mette d'accordo amatori ed esperti.

Particolarmente selettivo nel dare rilievo alle note specifiche delle birre scure speciali: cereali tostati, caffè, spezie, caramello e frutta secca.

Ideal for:

Consigliato per:

Baltic Porter
Irish Dry Stout
Milk Stout
Oatmeal Stout
Oyster Stout
Bock



h 17.8 cm - 7"
ø 9.5 cm - 3 3/4"

17

Birrategue™

SEASONAL / SAISON

75 cl - 23 1/4 oz



SON.hyx®

The style is futuristic and original, designed to impress. The solid grip gives importance and sense of strength while the dimension and the angular shape of the bowl concentrates and amplifies the aromas. It enhances the floral and the fruity aromas typical of light seasonal craft beers, bringing out the sweetness and emphasizing the effervescence.

La foggia avveniristica e originale è studiata per stupire e la presa solida dona importanza e senso di robustezza, mentre la dimensione della coppa angolata concentra e amplifica gli aromi. Esalta il floreale e il fruttato delle stagionali leggere facendone emergere la dolcezza; sottolinea l'effervescenza.

Ideal for:
Consigliato per:
Kriek
Framboise
Bière De Garde
Holiday Spiced Beers



h 18.4 cm - 7 1/4"
ø 10.5 cm - 4 1/8"

18

Birrategue™

WHEAT / WEISS

78 cl - 26 1/2 oz



SON.hyx®

The wide and rounded shape of the bowl, the remarkable dimension and its pleasant grip make this tumbler perfect for craft beer tasting in contemporary settings with casual elegance. The bowl shape incurved at the rim delivers the specific Wheat aromas amplified to the nose; from the citrusy and fresh fruit to the scent of grains.

La forma ampia e rigonfia della coppa, la dimensione importante unita alla presa comoda sono perfette per la degustazione in ambienti contemporanei di eleganza informale. La bocca, restringendosi verso l'alto, porta amplificati al naso i profumi specifici di ogni Wheat, dagli agrumati e fruttati freschi fino al sentore dei cereali.

Ideal for:
Consigliato per:
Dunkel
Weizen Doppelbock
Berliner Weisse
Gose
Lambic
Belgian Witbier



h 18.8 cm - 7 3/8"
ø 10.2 cm - 4"

19

BEER TASTING

Beer tasting is a sensorial evaluation of the hidden qualities of this drink: an unexplored world of flavours and aromas. These three examination steps are the classics for any tasting:

Visual, Olfactory and Taste Perceptions.

VISUAL

The parameters in need of evaluation are: colour, haze and clarity, foam.

The colour varies depending on the beer style and is based on the type and kilning of grains.

The range of hues is very wide and is measured by using the international Standard Reference Method and expressed in units; SRM.

The range goes from the pale straw-colour of the most common Lager to the bright yellow (with at times a greenish hint due to the hops) present in Pilsners (2,5-4 SRM).

In unfiltered Weizen we find a clear amber to golden hue (3-10 SRM), while in some Double Malts an amber reddish hue (12-30 SRM) and in some Pale Ales we find coppery hues (6-12 SRM).

The colour starts to turn decisively to dark in some Trappist and Abbey (15-20 SRM), and the typical colour of the Doppelbock (12-30 SRM) and of the Weizen Dunkel are dark as well (17-22 SRM). The darkest hues are reached with the Stout, Porter and some Italian Doppelbock (35-70 SRM).

LA DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA

Degustare vuol dire valutare la qualità di questa bevanda che nasconde un mondo inesplorato di profumi e sapori in termini sensoriali. Le tre fasi sono quelle classiche di ogni degustazione:

Visiva, Olfattiva e Gustativa.

FASE VISIVA

I parametri da esaminare sono colore, torbidità e limpidezza, schiuma.

Il colore varia a seconda del tipo di birra ed è legato alla tostatura dei cereali.

La gamma delle sfumature è molto ampia e viene misurato secondo una precisa scala di intensità codificata a livello internazionale dallo Standard Reference Method (SRM).

La gamma va dal paglierino delle Lager più comuni al biondo brillante a volte con venature verdognole dovute al luppolo delle Pilsner (2,5-4 SRM), nelle Weizen non filtrate chiare troveremo una sfumatura ambrata tendente al dorato (3-10 SRM), mentre per alcune doppio malto che subiscono una particolare tostatura un ambrato con tonalità rossastre (12-30 SRM), ramato in alcune Pale Ale (6-12 SRM).

Il colore comincia a virare decisamente al bruno con alcune Trappiste e Abbazia (15-20 SRM), con colori tipici anche delle Doppelbock (12-30 SRM) e delle Weizen Dunkel (17-22 SRM), ma si raggiunge la sfumatura più scura (35-70 SRM) con le Stout, Porter e alcune Doppelbock italiane.

The perfect transparency of SON.hyx® crystal glass used to produce the BIRRATEQUE collection enables the true evaluation of the brightness of the beer colour as well as its intensity and hues.

The haze depends on the Beer Style. A beer may appear clear or hazy depending on the presence of yeasts not yet filtered.

The popular Pils have a golden yellow sparkling clarity; on the contrary a Weizen and a Witbier (or Bière Blanche) show a hazy sheen resulting from the presence of unfiltered yeasts.

In order to classify the clarity of dark beers, it is necessary to tilt the glass at 45° angle and look underneath near the glass walls where it forms a thin layer of beer.

The evaluation of the foam is also very important. The amount and quality (creamy or solid) of foam can also depend on the Beer Style. It is necessary to evaluate its colour, which ranges from white to amber even brown due to the roasted malts in beers like Porter and Stout.

In order to accomplish a complete evaluation of the foam it is necessary to examine its persistency, thickness, head retention and the traces left on the side of the glass, known as “Belgian lace”, which is an indication of good quality.

The evaluation concludes with the assessment of the quality of foam, looking at the dimension of the bubbles near the beer, the finer they are the better the quality of beer.

All of the tumblers in BIRRATEQUE™ collection have a Foam Control System (FCS), which is a special treatment that maintains the development of fine and persistent bubbles for head and aroma.

L'assoluta trasparenza del vetro SON.hyx® con cui è stata realizzata la collezione BIRRATEQUE permette di visualizzare al meglio la vivacità del colore così come la sua intensità e tonalità.

La limpidezza dipende dalla tipologia dello Stile di birra. Inoltre una birra può apparire limpida oppure torbida o velata a seconda della presenza di lieviti ancora non filtrati.

Le diffusissime Pils hanno un colore giallo dorato più o meno intenso, brillante e luminoso, mentre una Weizen e una Witbier (o bière blanche) si presentano torbide a causa dei lieviti ancora presenti, non filtrati.

Per classificare meglio la limpidezza delle birre scure, bisogna inclinare il bicchiere di 45° e guardare da sotto il bicchiere nella trasparenza che si crea vicino al bordo, dove la birra crea uno strato sottile.

Importante è anche l'esame della schiuma.

Può risultare scarsa, evanescente, cremosa, compatta a seconda di come si presenta nel bicchiere.

Bisogna valutarne il colore, che varia profondamente: dal bianco comune all'ambrato, e fino al marrone, a causa del malto molto torrefatto, come ad esempio nelle Porter e Stout.

Per eseguire un esame completo della schiuma è necessario valutarne la persistenza, lo spessore e il mantenimento, oltre alla traccia che questa lascia sul bicchiere, infatti la schiuma presenta una grana, più o meno grossa, e più o meno aderente alle pareti del bicchiere, dove formerà archetti definiti in gergo “merletti di Bruxelles”.

OLFACTORY

The Olfactory evaluation takes you on a journey to discover the aromas, the complex flavours and the captivating bouquet specific to each Beer Style.

The evaluation of the quality of flavours (their pleasantness) and their classification: Vegetable, Fruity, Floral and Spicy, takes place after swirling the beer in the glass.

In order to examine the olfactory sensations of beer it is important to evaluate the persistency and intensity of the aromas.

The released aromas derives from the raw ingredients, the type of yeast used and from the fermentation compounds. If a beer is properly poured the aromas' perception will be greater and amplified, on the contrary, if badly poured, the olfactory perception will be conditioned by the excessive prevalence of carbon dioxide that will influence aroma and taste.

The aroma of the beer is conveyed by the foam. Aroma perception is essential; we "drink" with the nose first and the mouth afterwards. The dimensional characteristics of the BIRRATEQUE™ stemglass and tumblers guarantee a harmonious, balanced, broad, fragrant and comprehensive olfactory perception.

TASTE

The flavour of beer is affected by its ingredients : the type and quantity of malt or other fermentation compounds, the type and quality of hops, the alcohol content, the esters, the yeast variety, the type of water and many other aromatic components as well as the brewing process.

L'esame si conclude con la valutazione della qualità della schiuma (guardando la dimensione delle bollicine vicino alla birra, più sono fini e più sono di qualità).

La collezione BIRRATEQUE™ è dotata del Foam Control System (FCS) un trattamento speciale per mantenere lo sviluppo di bollicine fini e persistenti, favorendo la schiuma e il rilascio degli aromi.

FASE OLFATTIVA

L'esame olfattivo porta alla scoperta dell'aroma, dei profumi complessi e affascinanti nel bouquet proposto da ogni stile di birra.

Dopo aver fatto roteare il bicchiere si può procedere alla valutazione della qualità dei profumi (ossia la gradevolezza) e stabilire la classe di profumi: Erbaceo, Fruttato, Floreale, Speziato.

Per analizzare le qualità olfattive della birra bisogna valutare la persistenza e intensità degli aromi..

I profumi emanati derivano dalle materie prime utilizzate, dal tipo di lievito e dal processo di fermentazione e di maturazione del prodotto. Se una birra è ben spillata consentirà una percezione degli aromi più importante e amplificata, contrariamente, se risulterà spillata male, la percezione olfattiva sarà condizionata dall'eccessiva prevalenza di anidride carbonica che andrà a condizionarne aroma e gusto.

L'aroma della birra viene veicolata dalla schiuma. L'aroma è fondamentale, si 'beve' col naso prima che con la bocca, e le caratteristiche dimensionali del calice e bicchieri BIRRATEQUE™ assicurano una sensazione armonica, equilibrata, ampia, fragrante e penetrante.

The flavour that is most associated with beer and that immediately stands out is bitterness, which is the result of the presence of hops in the brewing process. Bitterness is an important aspect of Beer Style and it is measured in IBUs (International Bitterness Units).

The scale of IBUs ranges from a minimum of 10-20, which is typical of American Lagers to a maximum of 80, which is typical of American IPAs.

The best technique to taste beer is to slightly tilt the head backwards when sipping, this will ensure that the foam moves back and is preserved in the glass and only the beer will enter the mouth.

The thin rim of BIRRATEQUE™ stemglass and tumblers convey a pleasant sensation to the lips making the tasting an enjoyable experience.

The shape and dimension of the glass into which the beer is poured are paramount during the taste examination and tests and studies carried out on the BIRRATEQUE™ design glasses for specific Beer Styles have demonstrated that they perfectly show off the sensory properties of the bouquet enhancing the flavours and the aromatic persistence.

The synergy between the aromatic and gustatory perceptions is crucial in the evaluation of beer quality.

This combination of sensorial perceptions, also influenced by the shape of the glass, determines the quality of the beer.

By using the tasting instruments of BIRRATEQUE™ collection, the sensorial perceptions will be long lasting and each sip will be a delightful experience.

FASE GUSTATIVA

Il sapore della birra deriva dagli ingredienti: tipo e quantità di malto o altri fermentescenti, tipo e qualità di luppolo, gradazione alcolica, dagli esteri, dalla varietà di lievito, dal tipo di acqua e molte altre componenti aromatiche.

Il sapore che caratterizza la birra e che si coglie in maniera più immediata è l'amaro, dipendente dalla presenza del luppolo nel processo produttivo, il grado di amarezza è un parametro importante ed è misurabile secondo la scala IBU (International Bitterness Unit).

La scala IBU va da un valore minimo di 10-12 tipico delle Lager di stile americano, fino a un massimo di 80 tipico delle IPA Americane.

La tecnica migliore per degustare una birra consiste nell'avvicinare il bicchiere alla bocca e, alzando il gomito, arretrare leggermente il capo, questo permetterà, alla schiuma di arretrare, conservandola nel bicchiere e al liquido di scivolare in bocca. Il bordo sottile del calice e bicchieri BIRRATEQUE™ conferiscono una sensazione gradevole alle labbra rendendo più piacevole la degustazione.

Anche la forma e le dimensioni del bicchiere in cui viene versato il prodotto sono determinanti nella fase gustativa, da studi e test effettuati le forme degli articoli BIRRATEQUE™ specifici per Stile di birra, sviluppano il bouquet intensificandone i sapori e la persistenza aromatica. Il connubio tra sensazioni aromatiche e gustative è determinante nella valutazione della qualità della birra, questa combinazione, condizionata anche dalla forma del bicchiere, caratterizza la qualità della birra. Utilizzando gli articoli BIRRATEQUE™ le sensazioni percepite durante la degustazione saranno più persistenti permettendo di godere al meglio ogni sorso.



® Registered Designs - ® Modelli depositati
MADE IN ITALY

SERVING BEER - RECOMMENDATIONS

Beer is a demanding yet delicate drink, it should not be served too warm or too cold.

The beer is also strongly influenced by the dimensions, shape and cleanliness of the glass and the way it is poured.

With BIRRATEQUE™ glassware the tasting experience becomes unique making the difference in comparison to other glassware.

The beer is “perfect” if:

- It is served at the recommended temperature specific to that brew.
- The correct glass is used for the beer style that is being served.

Shape, dimensions of the glass and serving temperature of the beer, will greatly influence its flavour, aromas, sensory properties, carbonation and clarity. To have the ultimate beer experience, you should:

- Be sure the beer is properly poured.
- Always use a glass that is perfectly clean.

SERVIRE LA BIRRA - RACCOMANDAZIONI

La Birra è una bevanda esigente e delicata, non vuole essere servita né troppo calda né troppo fredda.

E' influenzata fortemente dalla dimensione, dalla forma e dalla pulizia del bicchiere oltre che al modo in cui viene versata.

Con i bicchieri BIRRATEQUE™, l'esperienza gustativa è unica e fa la differenza rispetto a tutti gli altri bicchieri.

La Birra “perfetta” è tale se:

- La temperatura è corretta.
- Il bicchiere è adeguato.

Forma, dimensione del bicchiere e la temperatura di servizio della Birra influenzano di molto sapore, aroma, struttura, carbonazione e limpidezza.

La perfetta degustazione avviene se:

- La mescita è ben eseguita.
- Il bicchiere è perfettamente pulito.



GUARANTEED GLASSWARE

Congratulations! You now own the highest quality stemware available. Made in Italy, your new glasses represent an exciting combination of elegance and technology. In addition to having ideal bowl shapes, fine rims, and beautifully drawn stems that are synonymous with Luigi Bormioli glassware, your glasses were produced in SON.hyx®. Luigi Bormioli's proprietary combination of lead-free materials. The result is a glass that is extremely brilliant in color, has a beautiful sound, maintains its clarity after thousands of industrial dishwashing cycles, and possesses a level of durability and strength that you can enjoy for many years to come. Salute!

CARE & HANDLING

Feel free to hand wash or place in the dishwasher after each use. Make sure to rinse thoroughly in order to maximize your wine tasting experience.

LIMITED GUARANTEE COVERAGE & DETAILS*

The 25 year Limited manufacturer's Guarantee covers chipping on the rim or foot as well as any discoloration or cloudiness resulting from washing (see photos for chipping and discoloration).

If you experience any of these issues, Luigi Bormioli will replace your glass at no cost to you (customer is responsible for the cost to return chipped/discolored glass to Luigi Bormioli).

***THIS GUARANTEE DOES NOT COVER BROKEN GLASSWARE OR ANY GLASSWARE THAT IS DAMAGED AS A RESULT OF IMPROPER CARE AND HANDLING.**



1 Ultra Clear lead free crystal glass: totally transparent

2 High resistance to breakage

3 Resistant to over 4000 industrial cycles: sparkling maintained

The 25 Year Limited Guarantee is managed directly by the manufacturer, Bormioli Luigi SpA.



PRODOTTI GARANTITI

Congratulazioni! Lei è il proprietario di un prodotto la cui qualità è la migliore disponibile sul mercato. Fabbricato in Italia, il Suo nuovo prodotto, rappresenta una straordinaria combinazione di eleganza e tecnologia. Oltre alla forma della coppa, il bordo sottile ed il superbo design dello stelo, sinonimi della manifattura (lavorazione) Luigi Bormioli, questo articolo è stato prodotto in vetro sonoro superiore high-tech SON.hyx®; una formula esclusiva di materiali senza piombo sviluppata internamente dalla Luigi Bormioli. Il risultato è un vetro estremamente brillante, incolore, altamente sonoro, in grado di conservare la sua luminosità anche dopo migliaia di lavaggi industriali e che possiede un livello di resistenza e robustezza che Le consentiranno di apprezzarlo per molti anni. Alla salute!

LAVAGGIO E MANUTENZIONE

Non esiti a lavare questi articoli sia a mano che in lavastoviglie dopo ogni utilizzo. Si assicuri di risciacquarlo con cura per rendere più piacevole la degustazione del vino o di altre bevande.

COPERTURA E DETTAGLI DELLA GARANZIA LIMITATA*

La Garanzia Limitata di 25 Anni del produttore copre le sbeccature del bordo o del piede così come l'opacità derivante dai lavaggi (vedere foto per le scheggiature e opacità). Se Lei dovesse riscontrare uno dei suddetti problemi Luigi Bormioli sostituirà il Suo prodotto senza alcun costo aggiuntivo (il cliente è responsabile del costo di spedizione del vetro scheggiato/opacizzato alla Luigi Bormioli).

***QUESTA GARANZIA NON COPRE PRODOTTI ROTTI O QUALUNQUE PRODOTTO DANNEGGIATO DA UN UTILIZZO IMPROPRIO O DA UNA MANUTENZIONE INADEGUATA.**



1 Vetro sonoro superiore Ultra Clear senza piombo perfettamente trasparente

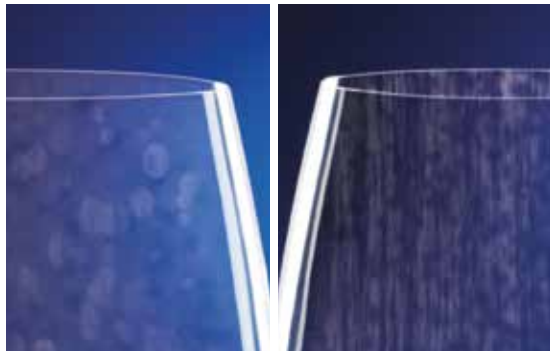
2 Alta resistenza alla rottura

3 Resistenza ad oltre 4000 lavaggi industriali brillantezza inalterata

La Garanzia Limitata di 25 Anni è gestita direttamente dal produttore, Bormioli Luigi SpA.



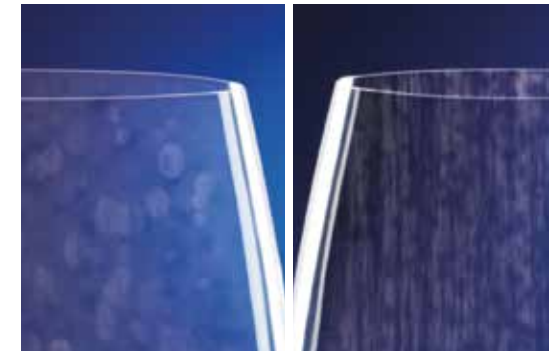
Example of chipping on the rim or foot, as a result of normal usage, which is covered under the details of the guarantee.



Example of discoloration or cloudiness, as a result of washing, which is covered under the details of the guarantee.



Esempio di scheggiature del bordo o del piede, derivanti da un utilizzo normale del calice, che sono coperte dalla garanzia.



Esempio opacità, derivanti da lavaggio, coperta dalla garanzia.

GUARANTEE CLAIM RETURN DETAILS

Luigi Bormioli will replace any glassware that has evident rim / foot chipping and/or discoloration/cloudiness as shown in the photos here within. Luigi Bormioli reserves the right to replace the glass with a substitute product of equal or greater quality in the event this glassware is no longer in production.

RESIDENTS OF USA AND CANADA

Register your 25 Year Guarantee at www.luigibormioli.com. When making returns, please wrap carefully, include a copy of your original receipt and ship to the following address for a replacement product (make sure to include a return address for a replacement product in order for us to send you the replacement).

GUARANTEE WILL NOT BE VALID IF COPY OF RECEIPT DOES NOT ACCOMPANY RETURNED PRODUCT.

Luigi Bormioli 5 Walnut Grove Drive , Suite 140, Horsham. PA 19044.
Attn: 25 Year Guarantee Claims Department.

To learn more about Luigi Bormioli and SON.hyx® products visit us at www.luigibormioli.com

RESIDENTS OF THE REST OF THE WORLD

Please visit the web site www.bormioliluigi.com and click on “25 Year Guarantee”. To learn more about Luigi Bormioli and SON.hyx® properties and products visit us at www.bormioliluigi.com

DISCLAIMER: Luigi Bormioli reserves the right to examine each case and determine in its sole discretion if the claim warrants a replacement or not. Luigi Bormioli makes no other warranty (expressed or implied) for its products with this statement of guarantee. This is a limited guarantee - restrictions apply. See store for Statement of Limited Guarantee.

INDICAZIONI PER L'INVIO DI PRODOTTI IN CASO DI RECLAMO A TITOLO DI GARANZIA

Luigi Bormioli sostituirà ogni prodotto che presenta sbeccature su bordo o piede e opacità come illustrato nelle foto pubblicate. Luigi Bormioli si riserva il diritto di sostituire l'articolo con un prodotto di eguale qualità o superiore nel caso in cui questo non fosse più in produzione.

RESIDENTI USA E CANADA

Si prega di imballare con cura il prodotto allegando copia della ricevuta di acquisto e spedirlo al seguente indirizzo (assicuratevi di scrivere l'indirizzo a cui poter rispedire l'articolo in sostituzione).

QUESTA GARANZIA NON SARA' VALIDA SE IL PRODOTTO NON SARA' ACCOMPAGNATO DALLA COPIA DELLA RICEVUTA D'ACQUISTO.

Luigi Bormioli 5 Walnut Grove Drive , Suite 140, Horsham. PA 19044.
Attn: 25 Year Guarantee Claims Department.

Per saperne di più sui prodotti Luigi Bormioli e su SON.hyx® consultate il sito web www.luigibormioli.com.

RESIDENTI IN ALTRI PAESI

Si prega di consultare il sito www.bormioliluigi.com cliccando “25 Anni di Garanzia”. Sul sito www.bormioliluigi.com potrete inoltre trovare ulteriori informazioni relative al vetro sonoro superiore high-tech SON.hyx® e tutti i prodotti Luigi Bormioli

ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA': Luigi Bormioli si riserva il diritto di esaminare ogni caso e decidere a propria discrezione se il reclamo giustifica la sostituzione oppure no. Luigi Bormioli non dà nessun'altra garanzia (esplicita o implicita) per i suoi prodotti in questa dichiarazione di garanzia. Si tratta di una garanzia soggetta a restrizioni. Consultare il rivenditore per conoscere i limiti della garanzia stessa.

BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa 72A
43122 Parma - Italy
tel. +39.0521.7931
fax +39.0521.793285

e-mail: info.casalingo@bormioliluigi.it

LUIGI BORMIOLI CORPORATION

5, Walnut Grove Drive, suite 140
Horsham, Pa 19044 - USA
ph. +1.215-672.7111
fax +1.215-672.7115

e-mail: sales@luigibormioli.com
www.luigibormioli.com

www.bormioliluigi.com