

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://luigibormioli.nt-rt.ru/> || bgo@nt-rt.ru



IMPARIAMO A CONOSCERE L'ACQUA UTILIZZANDO IL BICCHIERE GIUSTO

Let's learn to appreciate water by drinking from the right glass

HYDROSOMMELIER della Linea PALACE

Così come per il vino, per degustare l'acqua e percepire completamente le varie sensazioni, occorrono particolari bicchieri adatti allo scopo. I bicchieri devono essere in vetro perfettamente trasparente, con spessori sottili (per non alterare il gusto) e di forme tali da non alterare la temperatura nel caso specifico delle acque che vanno bevute fredde. Abbiamo creato 3 bicchieri di riferimento per 3 tipologie di acque:

- **Acqua minerale gassata**
- **Acqua minerale naturale**
- **Acqua tonica**

PALACE HYDROSOMMELIER

In order to taste water and fully appreciate the various sensations, specific tumblers or stemglasses are required, similar to the art of wine tasting. Glasses should be made in perfectly transparent glass, with thin rims (so as not to alter the taste) and with a specific shape to maintain the serving temperature, particularly for those waters that should be drunk cold. We created 3 specific glasses for 3 types of water:

- **Sparkling mineral water**
- **Still mineral water**
- **Tonic water**

PARAMETRI ORGANOLETTICI DELLE ACQUE MINERALI

Organoleptic parameters of mineral waters

Limpidezza

L'acqua deve risultare perfettamente limpida e trasparente.

Colore

L'acqua deve risultare incolore con qualche riflesso azzurrognolo.

Effervescenza

Bolle grandi indicano una grande percentuale di gas, bolle medie corrispondono ad una quantità media di gas e piccole bollicine ad una bassa presenza di gas.

Odore

L'acqua non deve presentare odori sgradevoli. In alcuni casi possono presentare odore di zolfo dovuto alle loro origini vulcaniche.

Gusto

Il sapore dell'acqua di buona qualità è gradevole ed è dato dai sali e dai gas in essa disciolti. L'acqua viene definita insapore o con un blando sapore. Degustando l'acqua potremmo inoltre percepire la sensazione di amaro, solfureo, calcareo e acidulo.

Clarity

Water must be perfectly clear and transparent.

Colour

Water must be colourless with little bluish reflection.

Effervescence

Large bubbles indicate a high percentage of gas, medium sized bubbles correspond to an average quantity of gas whereas small bubbles are associated with a low presence of gas.

Smell

Water must not release any unpleasant smell. In certain cases, waters can have a sulphureous smell, this is due to the volcanic area of origins.

Taste

The taste of good quality water is pleasant and is due to the salts and gas dissolved in it. Water is defined as tasteless or having a delicate taste. During water tasting bitter, sulphureous, calcareous or acidic flavours might be perceived.

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE HYDROSOMMELIER

ELEGANT AND RESISTANT



**ACQUA EFFERVESCENTE
SPARKLING WATER**
C 353
32 cl - 10 ¾ oz
h 15 cm - 6”
Max Ø 7,6 cm - 3”
BAF 6/24 • Q.P. 600
09232/05



**ACQUA TONICA
TONIC WATER**
PM 834
44,5 cl - 15 oz
h 12,5 cm - 5”
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼”
BAF 6/24 • Q.P. 576
10499/01



**ACQUA NATURALE
NATURAL WATER**
PM 833
40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4”
Max Ø 8,8 cm - 3 ½”
BAF 6/24 • Q.P. 672
09655/06

Calice studiato per non alterare con il calore della mano la temperatura fresca dell’acqua. Stringendo lo stelo del calice tra pollice e indice sarà possibile osservare l’aspetto limpido dell’acqua e lo sviluppo delle bollicine senza toccare la coppa con le mani. Il diametro bocca e l’angolo di uscita sono tali da massimizzare le percezioni gustative dei diversi tipi di acqua minerale.

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

Forma slanciata, bocca leggermente rientrante con inclinazione di 14° per esaltare il retrogusto amarognolo della bevanda. Diametro bocca studiato per una giusta inclinazione della testa e per sorseggiare facilmente senza interferenza dell’eventuale fetta di limone e/o ghiaccio utilizzati nella bevanda. Bicchiere anche adatto per “gin & tonic” e per “vodka & tonic”.

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

Ha quasi la stessa forma della coppa del calice effervescente. Molto elegante, adatto alla “mise en place” unitamente agli eleganti calici da vino.

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

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE
HYDROSOMMELIER
ELEGANT AND RESISTANT

CIASCUNA ACQUA HA IL SUO SAPORE
Each water has its own taste

ACQUE MINERALI

Le acque minerali non sono tutte uguali, possono avere più o meno gusto, più o meno personalità, proprio come il vino. Gusto e personalità dipendono soprattutto dalla loro mineralizzazione, ma il sapore dell’acqua può essere modificato anche dalla percentuale di anidride carbonica. Le acque minerali più leggere sono meno identificabili, a pochi milligrammi di residuo fisso corrispondono acque pressoché indistinguibili al palato, mentre l’aumentare dei sali disciolti e il tipo di rasatura, conferiscono loro una precisa identità: alcune presentano infatti un piacevole sentore acido, altre lasciano in bocca una sensazione di leggerezza e freschezza, altre ancora hanno un retrogusto amarognolo o calcareo. Quanto all’effervescenza, le acque minerali dette “frizzanti”, presentano una vasta gamma di perlage, questo dipende dalla quantità di gas presente. È interessante vedere come sulle tavole di casa siano preferite acque “organoletticamente inerti” (che sanno di poco), mentre nei ristoranti solitamente si trovano acque più saporite e corpose. Come per il vino anche per le acque minerali esistono semplici regole per esaltarne il gusto. Quelle “piatte” (non gasate) non andrebbero mai bevute fredde, la bassa temperatura anestetizza le papille gustative e nasconde le caratteristiche organolettiche dell’acqua. Le “frizzanti” (naturali e non) al contrario, vanno gustate fresche, e possono accompagnare cibi conditi: l’effervescenza aiuta a “pulire la bocca” e favorisce la digestione.

MINERAL WATERS

Mineral waters are not all the same, they can vary in taste and personality, just like wine. Taste and personality depend mainly on the degree of mineralisation, although the taste of water can be modified by the percentage of the carbon dioxide added. Lighter mineral waters are not easily identifiable; waters that are not identifiable at all have few milligrams of dry residue whereas a higher presence of dissolved salts and the type of water control give them a precise identity: some waters, in fact, present a pleasant sour note, others leave a sensation of lightness and freshness while some others have a calcareous or bitter aftertaste. As far as effervescence is concerned, sparkling mineral waters, present a wide range of perlage which is the result of the amount of gas in the water. Interestingly to know, “organoleptic inert” (very little taste) waters are generally preferred at home, whereas in restaurants are usually served tastier and more flavoured waters. Similar to wine tasting, simple rules need to be followed in order to enhance the taste of mineral waters. Still mineral waters should never be drunk cold; the low temperature, in fact, has an anesthetic effect on the taste buds and repressing the organoleptic characteristics of the water. On the contrary, (natural and non-natural) sparkling waters should be drunk cold and are recommended with seasoned food: effervescence helps “clean the mouth” and favours digestion.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Пермь (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://luigibormioli.nt-rt.ru/> || bgo@nt-rt.ru