

Vivi
l'esperienza
tridimensionale
del vino.

EDI THE NOSE





EDI THE NOSE



Il marchio EDITH THE NOSE è nato dalla passione di Edi Graf, esperto di analisi sensoriale, ristoratore e creatore di vini. Edi Graf è maestro svizzero della degustazione.

Con la creazione dei suoi bicchieri EDITH THE NOSE, ha reso accessibile a tutti l'esperienza tridimensionale della degustazione dei vini.

La sua filosofia si basa sulle regole della percezione sensoriale, dettata dalla successione dinamica delle fasi della degustazione.

EDITH THE NOSE

Un'esperienza indimenticabile.



L'innovazione

Nell'atto del bere, la fluidodinamica del liquido bevuto viene condizionata da un insieme di processi e gesti coordinati fra di loro, come la posizione della testa ed il movimento della mano.

Grazie al bicchiere EDI THE NOSE, appositamente creato e chiamato «naso», si può influenzare in modo conscio questa fluidodinamica.



Il risultato è sorprendente: in base alla posizione del «naso» del bicchiere, si percepiscono con l'olfatto e nel palato le tre diverse dimensioni del liquido.

Le Tre Dimensioni

1/ «naso» verso l'interno: panoramica

Il vino arriva sulla parte anteriore e centrale della lingua. Le caratteristiche superficiali come aroma e gusto si notano fortemente. La persistenza non è di lunga durata.



2/ «naso» verso l'esterno : profondità

Il vino arriva sulla parte centrale e posteriore della lingua, sprigionando in questo modo il suo intero potenziale. Si evidenziano così la dimensione, la consistenza e la struttura del vino. Il buon vino si riconosce in questa fase da una persistenza duratura.



3/ «naso» laterale: equilibrio

Il vino arriva sulla parte anteriore e laterale della lingua. Il suo equilibrio (dolce – acido) diventa evidente e il vino lo si percepisce come più acido, fruttato e frizzante, addirittura brioso.





La Degustazione

Per apprezzare meglio la differenza, si consiglia di degustare 1 dl di vino in un bicchiere EDI THE NOSE, dopo aver assaggiato prima lo stesso vino in un bicchiere normale, ma della stessa forma e dimensione.

Durante la degustazione non bevete acqua e non mangiate.

- Assaggiate prima il vino in un normale bicchiere
- Subito dopo, degustate lo stesso vino in un bicchiere EDI THE NOSE, prima nella posizione con il «naso» verso l'interno, e poi tenendo il bicchiere con il «naso» verso l'esterno.
- Tornate adesso al bicchiere normale e degustate nuovamente il vino.

Sentite la notevole differenza?

I bicchieri EDI THE NOSE

IL BICCHIERE UNIVERSALE

Consigliabile per acqua, vini spumanti, vini leggeri bianchi o rossi (da tavola), vini da dessert ed altri alcolici. Altezza 238mm, diametro 83mm.

IL BICCHIERE BURGUNDY

Consigliabile per Pinot Nero, Grenache, St. Laurent, Primitivo, Zinfandel, Chardonnay e Viognier, così come vini mature della Syrah, Barbaresco e Barolo. Altezza 210mm, diametro 113mm.

IL BICCHIERE BORDEAUX

Consigliabile per Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Chianti, Bläufränkisch, Malbec, Riesling, Sauvignon Blanc e Grüner Veltliner. Altezza 248mm, diametro 96mm.



I calici EDI THE NOSE

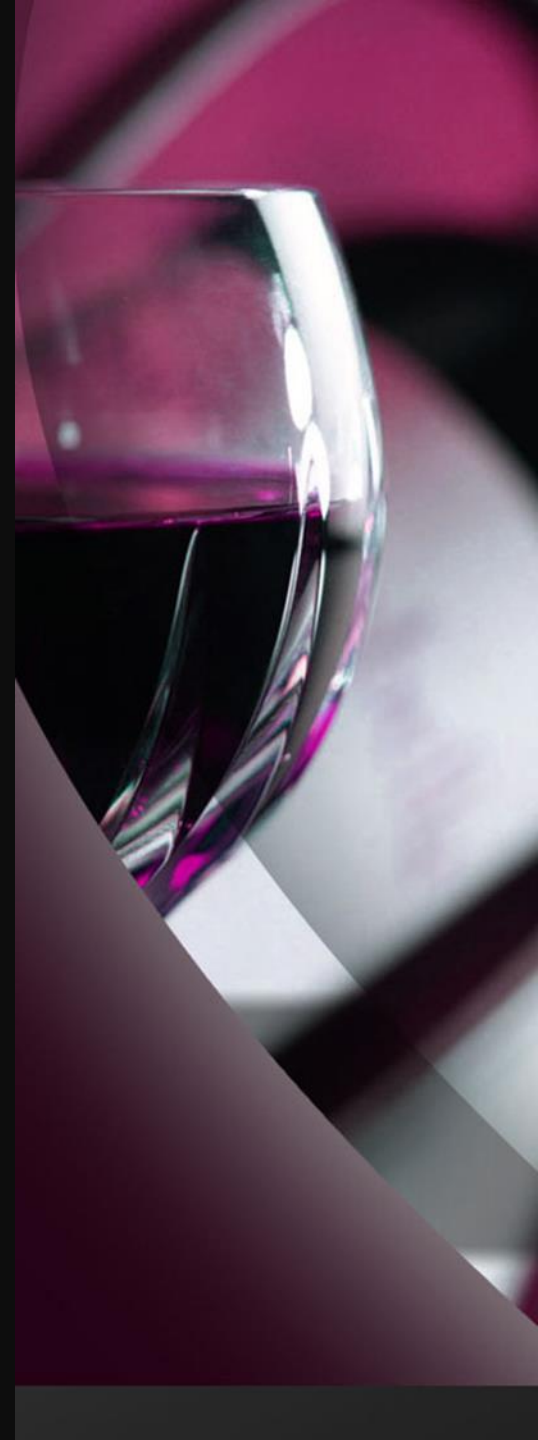
IL CALICE BURGUNDY

Questo bicchiere è stato appositamente creato per vini di grande spessore provenienti da annate importanti. Per le tipologie di vino vedi il bicchiere Burgundy. Altezza 223mm, diametro 126mm.

IL CALICE BORDEAUX

Questo bicchiere è stato appositamente creato per vini di grande spessore provenienti da annate importanti. Per le tipologie di vino vedi il bicchiere Bordeaux. Altezza 256mm, diametro 104mm.

PER LE GRANDI OCCASIONI...



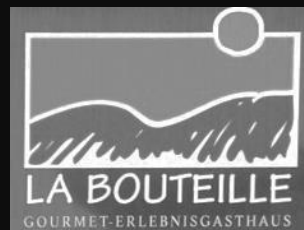


Informazioni sulle consulenze, la vendita, i corsi, le degustazioni nonché i vari eventi, si trovano sul sito www.edi-the-nose.com.

Nel suo ristorante gourmet La Bouteille sul lago di Zurigo, sarà lo stesso Edi Graf a condurre i suoi ospiti in un viaggio indimenticabile nella percezione sensoriale.

Altre informazioni su Edi Graf e i suoi progetti si trovano sia sul sito personale che su quello della sua azienda.

Informazioni dettagliate sui bicchieri EDI THE NOSE, così come i prezzi e le modalità di vendita e di consegna, trovate sul sito www.edi-the-nose.com.



Bergstrasse 72, 8712 Stäfa, Svizzera
T +41 44 926 40 00 / F +41 44 926 87 61
info@edi-the-nose.com / www.edi-the-nose.com
invinovita@invinovita.ch / www.invinovita.ch