

Luigi Bormioli: „Sklo se fouká tam, kde je moře se svým pískem.“

Italská Parma, na půli cesty mezi Bolognou a Milánem, se pyšní slavnou historií, která sahá až do období Etrusků. Historické město je známé nejen svou obdivuhodnou architekturou, ale zejména vyhlášenými delikatesami, které nesou jméno dané oblasti, např. sýr Parmigiano-Reggiano nebo věhlasné Prosciutto di Parma. Region vždy býval považován za centrum umění, vzdělávání a sklářství, zejména ve spojení s předním světovým výrobcem skla – Luigi Bormiolim.



Kolem roku 1000 n. l. byl v přímořské oblasti Altare, nedaleko Janova, založen region „magistri vitrorum“, tzv. region mistrů skla, kteří jsou přesvědčeni, že sklo se má foukat tam, kde je se svým pískem. Jednou z rodin, která se

tomuto uměleckému řemeslu začala věnovat, byla rodina Bormioli. Navzdory ekonomickým, rodinným a technologickým krizím přetrvávala vášeň pro rodinné řemeslo dodnes. V roce 1946 se v Parmě rodinná tradice transformovala do založení akciové

společnosti Bormioli Luigi. Sklárna si stanovila závazek, který spočívá v dodržování tradičního a precizního italského zpracování s ohledem na novodobé sklářské technologie a zároveň s důrazem na atraktivní italský design. Tento přístup vždy vedl



k výrobě výjimečného skla té nejvyšší kvality, díky němuž je italský výrobce považován znalci za špičku ve svém oboru.

Dnes jediný žijící člen rodiny Bormioli tvrdí: „Naše společnost propaguje fascinující estetikou. Estetika je schopna interpretovat geniálním způsobem posvátnost věcí existujících v tomto světě a jejich vzájemné vztahy: sklo jako metaforu života.“

Sklo jako umění

Produkty se vyrábějí z křišťálového skla, které neobsahuje těžké kovy, a jsou foukané z jednoho kusu roztavené hmoty. Díky tomu výrobce zaručuje specifické fyzikální vlastnosti, jako jsou absolutní propustnost světla, která tak nezkrasluje barvu vína, hutnost a pevnost sklenice, značná zvukovost a odolnost proti mechanickým nárazům. Vysoké mechanické odolnosti je docíleno zesílením kalichu po jeho obvodu a zpevněním – laserem broušeným – okrajem sklenic. Vlastnosti jsou tak srovnatelné se znaky ruční výroby, přičemž na rozdíl od ní je sklo Luigi Bormioli cenově dostupné a jednoduše dosažitelné.



Atelier

Design a linie byly vyvinuty tak, aby se víno optimálně rozprostřelo v ústech za účelem maximálního požitku z nápoje. Ke spokojenosti znalců sklárna vyrábí odlišné formy skla na různé typy vína. Tenká hrana skla zaručuje příjemný pocit na rtech a snaží se tak povýšit degustaci na umělecký zážitek.

Vlastnosti skla

Výrobky z Luigi Bormioli se za svoji éru etablovaly jako nejprestižnější designové sklo pro prostírání stolů jak v domácnostech, tak v restauracích. Sklo je vyrobeno z nečistších přírodních materiálů prostřednictvím vysoce inovačních vý-





Supremo

robních procesů, díky kterým je dosaženo mimořádné čistoty a dokonalé průhlednosti skla, třpytu, trvanlivosti produktu a jeho odolnosti proti rozbití. Vedení společnosti navíc klade důraz na dodržování vyspělých ekologických tavných procesů a dodržování mezinárodních standardů kvality.

Sklo respektuje, udržuje a zvýrazňuje organoleptické vlastnosti nápojů, čímž nezkrasuje, ale naopak podtrhuje smyslové vnímání obsahu. Sklenice neobsahují těžké kovy a vyrábí se se zanedbatelnými emisemi do ovzduší. Firma klade důraz na tradici a zkušenosti, ale zároveň pro ni zůstává prioritou permanentní výzkum a inovace. Proto zavedla vývojové oddělení, které v roce 2007 vytvořilo a patentovalo moderní sklo charakteristické technicky vyspělým křišťálem – SON.hyx. V roce 2009 vyvinulo techniku zpevňování skla titánem a o rok později představila ultra průhledné a trvanlivé sklo SPARKX.

Výjimečnost skla SON.hyx

Po několika letech vlastního vývoje dokázala sklárna vyrobit materiál s novými a výjimečnými chemickými, mecha-

nickými a optickými vlastnostmi. Jedná se o SON.hyx – křišťálové, nevodivé sklo s indexem lomu mírně přes 1,52. U skla se index lomu pohybuje v rozmezí 1,5–1,9. Kupříkladu led vykazuje index lomu 1,31, voda 1,33 a diamant 2,42. Nízká hodnota indexu tak přispívá k výborné průhlednosti a čistoti, tedy neovlivňuje přirozenou barvu vína. Typickou vlastností křišťálového skla je, kromě hutnosti a pevnosti materiálu, také skvělá zvucnost.

Sklenice disponuje jemným, laserem řezaným okrajem, který je navíc zpevněný. Odolnost okraje kalichu je zvýšena o 37,5% oproti běžné sklenici na víno. Zesílen byl po svém obvodu také kalich, což je dobře viditelné pouhým okem. Díky tomu je zvýšena odolnost vůči mechanickým nárazům, a to dokonce o 105%. Velký povrch stěn kalichu urychluje odvádění CO₂ a koncentruje tak aroma v rozšířené horní části.

Vzhledem k tomu, že je sklenice vyráběna z jednoho kusu skla, nemá žádné spoje ani švy. Stopka je navíc vyztužena titánem, což zvyšuje její pružnost a odolnost při točení – například u ručního mytí

– o 98%. Plochý podstavec sklenice je záměrně vyroben bez vystupujících okrajů a jeho průměr byl přesně vypočítán tak, aby zajistil vysokou stabilitu a ulehčil uchopení sklenice.

Technologie, kterou jsou sklenice SON.hyx vyrobeny, tedy přináší nevodivé, vysoce technologicky foukané křišťálové sklo s výjimečně dobrou propustností světla a odolností vůči rozbití. Materiál dokáže pohlcovat mechanické nárazy. Testy prokázaly, že díky vynikající homogenitě vydrží sklo více než 4 000 umytí v myčce bez toho, aniž by byla ovlivněna jakákoli jeho vlastnost. Pro Luigi Bormioli je automatické, že produkt je ohleduplný k životnímu prostředí.

Elegantní a robustní sklo série VINO THEQUE

Od roku 2009 je k dostání série VINO THEQUE, která byla vytvořena za účelem lepšího požitku z vína, k plnému uspokojení všech smyslů. Každé víno disponuje unikátními organoleptickými vlastnostmi a z toho důvodu musí být podáváno ve vhodné sklenici, aby bylo možné tyto charakteristiky správně rozpoznat. Smyslem dané série je vytvoření ideálního prostředí pro rozvinutí vlastností vína a jejich rozkódování. Sklenice jsou určeny jak profesionálům, tak běžným konzumentům se zájmem o víno. Důraz je kladen na široký výběr velikostí a tvarů, které byly navrženy na základě výsledků vědeckých studií za účelem maximální-

Intenso





Vinoteque

ho vnímání senzorických vlastností vína. Tvary usnadňují promíchávání vína otáčivým pohybem sklenice a směřují víno na konkrétní místa na povrchu jazyka k příslušným chuťovým pohárkům. Zároveň zaručují dokonalý kontakt mezi spodním rtem a okrajem sklenice. Titanová výztuž stopky je patentovanou aplikací nanotechnologií společnosti Luigi Bormioli, ztvrdzuje povrch skla a zvyšuje odolnost při používání. Série VINOTHEQUE je vyrobena právě z foukaného křišťálu SON.hyx s vysokou odolností proti prasknutí.

Přednosti skla SPARKX

Výzkumný tým Luigi Bormioli v roce 2010 vyvinul na základě spektrofotometrických testů (stanovování vlastností vzorku na základě pohlcování světla v různých vlnových délkách spektra) mimořádně průhledné, „ultračistě“ a odolné sklo s označením SPARKX. Nový materiál vychází z procesu elektrického tavení a aplikace nových výrobních procesů. Plně vyhovuje spotřebitelskému očekávání jak do kvality, tak do odolnosti. SPARKX má extrémně nízký obsah železa, takže není ovlivněna ani průhlednost, ani čistota skla. Odolnost vůči mechanickým otřesům je zvýšena o 30%, přispívá k ní také stopka posílená o titan. Vysoká pevnost vydrží minimálně 2 000 cyklů průmyslového mytí v neměnné kvalitě. Materiál není vodivý a je vyráběn při extrémně nízkých emisích. Splňuje tak kritéria ekologicky šetrného výrobku.

Další produkty zaměřené na víno

Sklárna vyrábí v rámci svých kolekcí také originální dekantační karafy. Každý typ podporuje okysličování vína a je navržen tak, aby byl dobře uchopitelný a celkově se s ním intuitivně manipulovalo. Zaoblený okraj karafy slouží k zachycení „neposlušných“ kapek vína.

Na dekantéry je zároveň aplikovaná revoluční povrchová úprava, která zabraňuje případným ztrátám v podobě nežádoucího stékání vína po povrchu karafy. Tato úprava se provádí prostřednictvím speciálního technologického procesu a díky ní je povrch odolnější vůči nečistotám, vodnímu kameni či usazeninám z vína. Dekantéry se tak velmi snadno myjí.

Napárování s moravskými podoblastmi dle „Průvodce nejlepšími víny České republiky 2015 - 2016“



Nejdůležitější a zároveň nejvíce zastoupenou odrůdou Znojemské podoblasti je Veltlínské zelené. Pro jeho peprou chuť je doporučena sklenice Atelier C317.



Vápenitá půda Mikulovské podoblasti dává vyniknout kořenitým a minerálním vínům jako je tamní Ryzlink vlašský. Pro podpoření jeho hutnosti se hodí sklenice Intenso C381.



Velkopavlovická podoblast je příslibem skvělých vín, kterým se daří na sprašovo-jilovitých půdách. Jednou z takových odrůd je elegantní a ovocný Pinot Noir, kterému velmi dobře sedí sklenice Supremo C446.



V poslední, Slovácké podoblasti s největší koncentrací pěstitelů vína se obzvláště daří Ryzlinku rýnskému. Vhodná sklenice pro lípu provoněný Ryzlink je Supremo C453.