

EDICIÓN 2015



LEHMANN
GLASS

LA MARCA DE LOS
AMANTES DEL VINO

REIMS FRANCE

NUESTRA MARCA 3

SOPLADO A MÁQUINA 7

Opale.....	8
Excellence.....	11
Absolus.....	15
Oenomust.....	19
Référence Jamesse.....	25
Spécialités.....	39

SOPLADO A BOCA 33

Jamesse Prestige.....	35
Oblique.....	39

DECANTADORES 42

Oenomust.....	43
---------------	----



iSENTir
COMO
LOS
SENTIdOS ...

“ Según los maestros champaneros, el continente debe aportar un complemento de seducción.

La copa es al vino lo que el modelo a la alta costura

“
Gérard Lehmann

COBRAN
... VidA!



// La copa de vino es indispensable para obtener una mejor restitución de los aromas, como una continuación lógica del trabajo de elaboración. El contenido necesita al continente y viceversa.

La curva de vidrio, su equilibrio en la mano, su superficie de contacto entre el aire y vino, así como la anchura del cáliz crear la intensidad y la precisión de degustación.



Gérard Basset

NUESTRA VISIÓN

¡Hacer de la degustación una experiencia sensorial única!

NUESTRA MISIÓN

**Donde la innovación reencuentra la tradición:
Lehmann Glass crea nuevos conceptos enológicos
que revelan los aromas al servicio
de los amantes del vino.**



Gérard LEHMANN

Diseñador de copas durante más de 30 años y perfeccionista apasionado, trabaja con los mayores y más prestigiosos productores de vino, champagne y espirituosos.

“ DOS HOMBRES, DOS EXPERIENCIAS...”

Gérard BASSET

¡Mentor de una generación de profesionales del servicio del vino!

Mejor sommelier del mundo 2010, Master of Wine, Master Sommelier, Officer of the British Empire (OBE), Decanter man del año 2013 y hotelier extraordinario.

...UNA PASIÓN ”

“ Considerado por muchos una de las mayores autoridades del vino a nivel mundial ”

Raymond BLANC, chef,
Le Manoir aux Quat' Saisons,
Oxfordshire





SOPLADO A MÁQUINA

Cristalino sin plomo Hp

Rendimiento Único e Incomparable en cristalerías de alta calidad sopladas a máquina!

Alto Brillo y transparencia.

Alta Resistencia a las roturas.

Alta Sonoridad

Alta Elasticidad

Copas elegantes que revelan todas las propiedades enológicas durante la ¡ degustación!

OPALE

¡LA BURBUJA!

Lehmann Glass creó, inicialmente, la colección OPALE para satisfacer las necesidades de los prestigiosos productores de champagne que buscaban una flauta con un cáliz pronunciado que remarcara las delicadas burbujas de los mejores champagnes.

*A lo largo de los años, Opale ha conquistado un público exigente gracias sus numerosos beneficios enológicos que incluyen una **efervescencia larga y controlada.***





OPALE 21
21 cl - 7 oz
h : 205 mm - ø : 67 mm

VINOS ESPUMOSOS



OPALE 17
17 cl - 5 ^{2/3} oz
h : 203 mm - ø : 60,8 mm

VINOS ESPUMOSOS



EXCELLENCE

¡ LA SENCILLEZ !

La colección EXCELLENCE se compone de dos copas de vino, una flauta y dos vasos.

Una gama que satisface los requerimientos de todos; la forma de Excellence concentra y aumenta los aromas de los vinos tanto tranquilos como espumosos.

*Está reemplazado de manera gradual la forma de la copa "INAO". Por su simplicidad, elegancia y solidez, Excellence se convertirá rápidamente en su mejor aliado para la **degustación diaria de vino.***



Cristalino Hp sin plomo

EXCELLENCE



EXCELLENCE 50
50 cl - 16 2/3 oz
h : 212 mm - ø : 92 mm

VINOS TINTOS



EXCELLENCE 39
39 cl - 13 oz
h : 199 mm - ø : 85 mm

VINOS ROSADO - BLANCO



EXCELLENCE 16
16 cl - 5 1/3 oz
h : 214 mm - ø : 62 mm

VINOS ESPUMOSOS



EXCELLENCE FB 39
39 cl - 13 oz
h : 90 mm - ø : 95 mm

AGUA - WHISKY



EXCELLENCE FH 46
46 cl - 15 1/3 oz
h : 145 mm - ø : 76 mm

AGUA



ABSOLUS

¡ LA VERSATILIDAD !

Numerosos de nuestros prestigiosos clientes querían degustar el champagne de una manera original.

Querían degustarlo en una copa de forma similar a una copa de vino, pero manteniendo una base puntiaguda para una óptima efervescencia.

Como resultado, nació la colección ABSOLUS.

Más adelante expandimos la colección para incluir todo tipo de vinos: tranquilos y espumosos.



Cristalino Hp sin plomo

ABSOLUS



ABSOLUS 71
71 cl - 23 ^{2/3} oz
h : 245 mm - ø : 108 mm

VINOS CON CRIANZA



ABSOLUS 62
62 cl - 20 ^{2/3} oz
h : 235 mm - ø : 102 mm

VINOS TINTOS



ABSOLUS 47
47 cl - 15 ^{2/3} oz
h : 225 mm - ø : 92 mm

TODO TIPO DE VINOS, TRANQUILOS Y ESPUMOSOS



ABSOLUS 38
38 cl - 12 ^{2/3} oz
h : 220 mm - ø : 84 mm

TODO TIPO DE VINOS, TRANQUILOS Y ESPUMOSOS



ABSOLUS 30
30 cl - 10 oz
h : 215 mm - ø : 75 mm

VINOS ESPUMOSOS



ŒNOMUST

¡SE DIFERENTE!

*Cuando la originalidad reencuentra la enología,
nace una colección de copas únicas – Oenomust.
Tradición, Modernidad & Experiencia.*

*La forma perfecta de la copa realza todos los
aspectos de la degustación ... satisfaciendo
todas las expectativas de los amantes del
vino*

*¡Colección diseñada por Gérard Lehmann
& aprobada por Gérard Basset!*





UNA CURBA, UNA ROTACIÓN... OENOMUST



“

Cuando se sirve el vino, Oenomus demuestra su excelencia:

Al ojo, el vino revela perfectamente su color. Su forma generosa, diseñada por Gérard LEHMANN, permite una rotación y oxigenación fácil y controlada del vino, sin riesgo de salpicaduras fuera de la copa.

En nariz, la sección superior y redondeada de la copa Oenomust, que se cierra según se acerca al borde, concentra e intensifica los aromas para aportar una riqueza excepcional

En boca, la finura del borde realza todos los aromas del vino

”



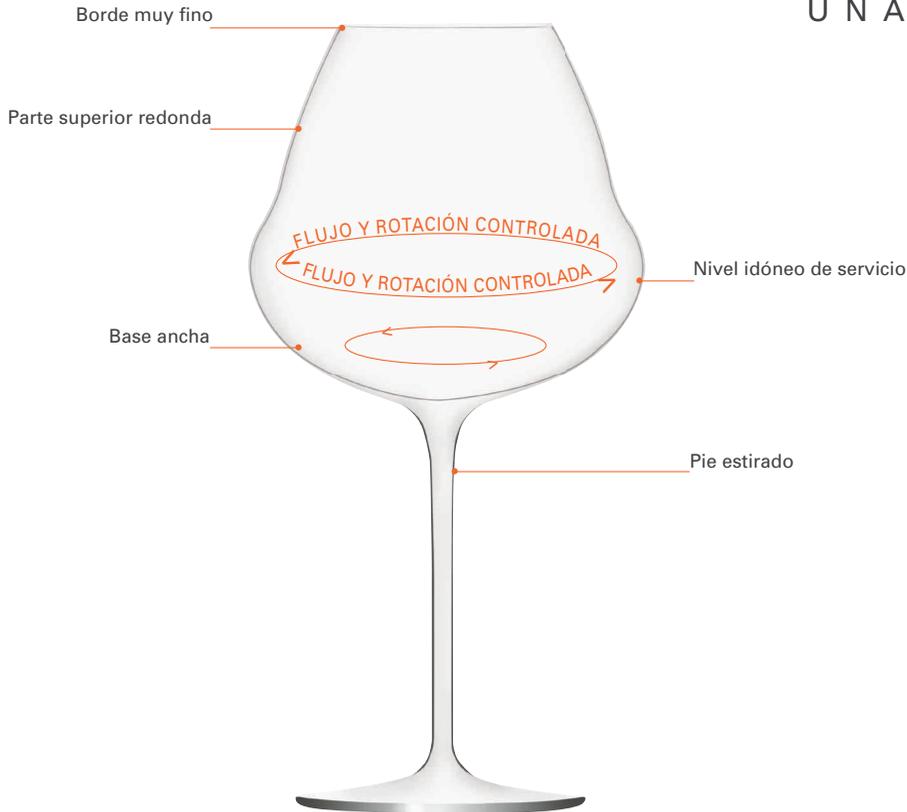
Oenomust es sencillamente un potenciador de aromas

Gérard basset



UNA COLECCIÓN, UN NOMBRE...

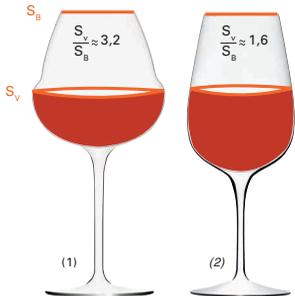
ŒNOMUST®



*Una base generosa ...
Una rotación fluida y controlada ...
¡Liberación de aromas!*

*Parte superior redonda y estrecha ...
Finura del borde ...
¡Aromas potenciados!*

*Un momento singular
De aromas sublimes
De éxtasis de los sentidos*



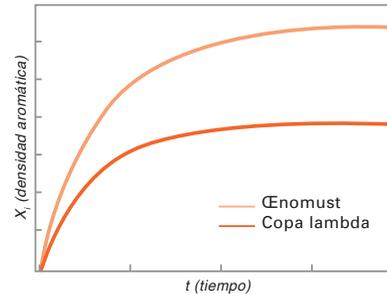
La relación S_v/S_b condiciona la densidad aromática en la parte superior de la copa.

S_b : Área de apertura de la copa en el borde.

S_v : Área de contacto con el aire /vino en la copa.

(1) Œnomust

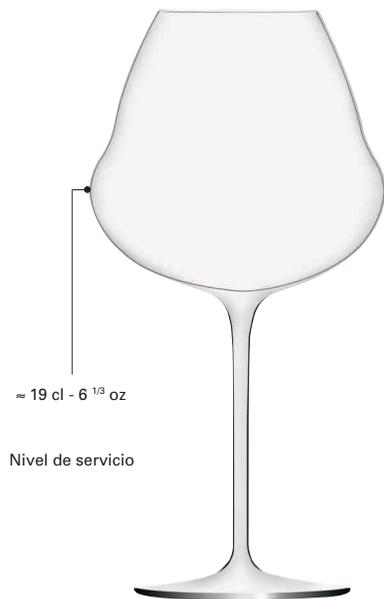
(2) Copa lambda



Evolución en un periodo de tiempo de la densidad aromática en la parte superior de la copa (unidad arbitraria)

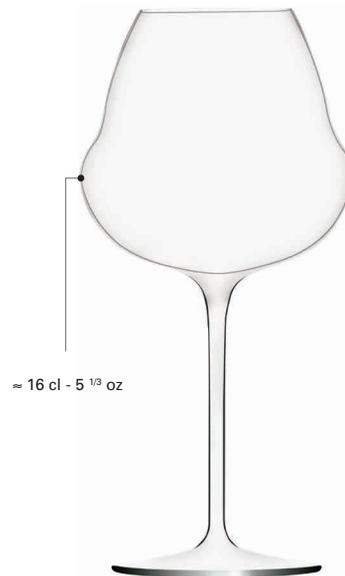
Cristalino Hp sin plomo

OENOMUST



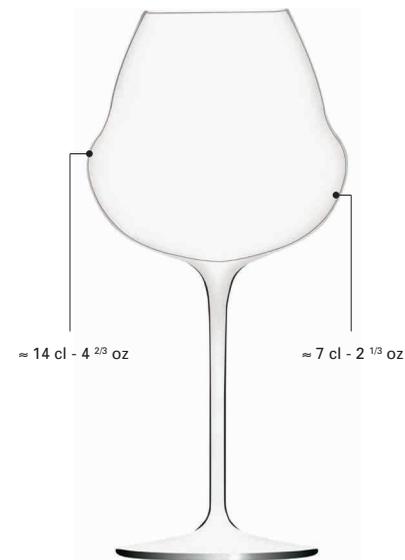
OENOMUST 62
62 cl - 20 ²/₃ oz
h : 221 mm - ø : 112 mm

VINOS CON CRIANZA



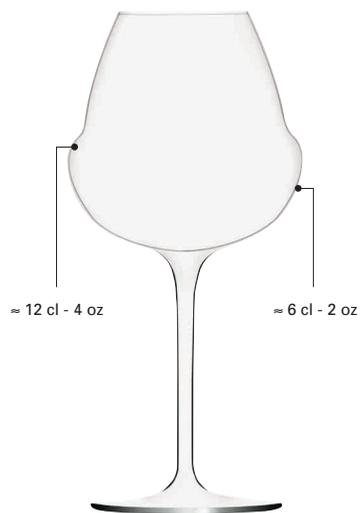
OENOMUST 52
52 cl - 17 ¹/₃ oz
h : 212 mm - ø : 106 mm

VINOS TINTOS



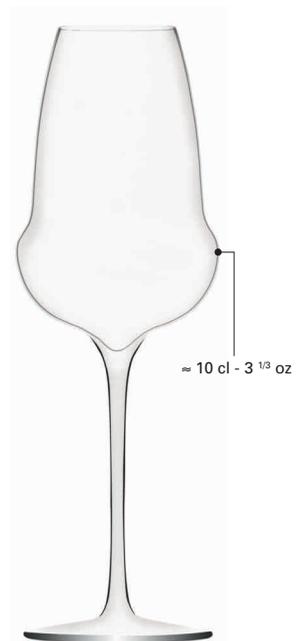
OENOMUST 42
42 cl - 14 oz
h : 203 mm - ø : 100 mm

VINOS BLANCOS



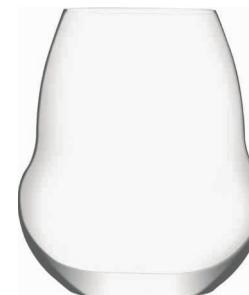
OENOMUST 35
35 cl - 11^{2/3} oz
h : 184 mm - ø : 94 mm

CATAVINOS



FLÛTE OENOMUST 34
34 cl - 11^{1/3} oz
h : 230 mm - ø : 80 mm

VINOS ESPUMOSOS



GOBELET OENOMUST 50
50 cl - 16^{2/3} oz
h : 110 mm - ø : 96 mm

AGUA - LICORES



JAMESSE

¡ LA ELEGANCIA !

La colección Jamesse, soplada a máquina, ha sido creada a raíz del éxito de la prestigiosa colección, soplada a boca, JAMESSE PRESTIGE.

La forma de cada copa juega con una amplia y generosa redondez, lo que permite un estiramiento óptimo del vino.

La base puntiaguda es pronunciada para favorecer una larga y precisa efervescencia del champagne y sirve como punto de inicio de rotación para los vinos blancos y tintos.

Las copas se estrechan suavemente para dar tiempo a la liberación de los elementos aromáticos.



Cristalino Hp sin plomo



GRAND ROUGE 77
77 cl - 25 ^{2/3} oz
h : 250 mm - ø : 112 mm

VINOS TINTOS



GRAND BLANC 76
76 cl - 25 ^{1/3} oz
h : 229 mm - ø : 119 mm

VINOS BLANCOS

JAMASSE



GRAND CHAMPAGNE 45
45 cl - 15 oz
h : 234 mm - ø : 88 mm

VINOS ESPUMOSOS



PREMIUM 28,5
28,5 cl - 9^{2/3} oz
h : 215 mm - ø : 77 mm

VINOS ESPUMOSOS



PREMIUM 23
23 cl - 7^{2/3} oz
h : 205 mm - ø : 73.4 mm

VINOS ESPUMOSOS



SPÉCIALITÉS

¡ LO ESPECIAL !

¿Te gusta la variedad de sensaciones? En ese caso, la colección SPÉCIALITÉS está hecha para ti.

Podrás saborear un Cognac en nuestra copa Eaux de vie que ha sido seleccionada como la copa que mejor realza la riqueza aromática del cognac.

Mejorarás la degustación de los vinos tintos utilizando nuestra copa Amplitude, o la de los mejores vinos de Alsacia en nuestra copa Grand sommelier.



OENOMUST®

Los parámetros geométricos de la copa OENOMUST ofrecen una densidad aromática un 50% superior a la de cualquier copa de degustación estándar. Esta propiedad hace que la copa Oenomust sea una herramienta de degustación que realiza el vino en nariz y consecuentemente mejora el placer de la degustación.



OENOMUST 35
35 cl - 11^{2/3} oz
h : 184 mm - ø : 91 mm
Cristalino HP sin plomo

CATAVINOS

AMPLITUDE®

La copa AMPLITUDE ha sido creada para realizar los vinos tintos y especialmente, la variedad Pinot Noir. Su gran superficie de aireación y el ángulo pronunciado de sus paredes permite la concentración de los aromas, desarrollando los sabores y favoreciendo la expresión de la fruta.



AMPLITUDE 47
47 cl - 15^{2/3} oz
h : 165 mm - ø : 110 mm
Cristalino HP sin plomo

VINOS TINTOS

EAUX DE VIE®

En 2009, sommeliers de todas partes del mundo, y enólogos de las más prestigiosas bodegas de Coñac, acudieron a la segunda edición de la cumbre Internacional de Cognac. Estas cincuenta "narices" estuvieron trabajando para seleccionar la mejor copa en la que degustar coñac.



EAUX DE VIE 15
15 cl - 5 oz
h : 155 mm - ø : 63 mm
Cristalino HP sin plomo

COGNAC - LICORES

GRAND SOMMELIER®

Las copas GRAND SOMMELIER le ofrecen la oportunidad de saborear los vinos blancos de una manera diferente. Su particular forma ha sido pensada y creada para favorecer la expresión del vino. La copa GRAND SOMMELIER es particularmente apropiada para la degustación de los vinos blancos de Alsacia.



GRAND SOMMELIER D'ALSACE 29
29 cl - 9 ²/₃ oz
h : 185 mm - ø : 87 mm
Cristalino HP sin plomo

VINOS BLANCOS



SOPLADO A BOCA

El arte del cristal soplado a boca, con más de 2.000 años de historia, precisa de una gran disciplina, paciencia y conocimiento. Esta técnica de fabricación requiere una gran habilidad y una gran precisión, especialmente a la hora de ensamblar el pie y el tallo.

En colaboración con los artesanos de Master Glassmakers, Lehmann Glass ha querido crear colecciones modernas y originales, pero fabricadas con el respeto a las más puras tradiciones.

El soplado a boca garantiza una calidad óptima de la copa y permite crear formas con total libertad. Gracias a esta técnica, se obtienen copas muy ligeras, transparentes, sin reflejos y con una finura de borde incomparables.

La calidad de las copas sopladas a boca hace que cada degustación sea júnica y especial!



PHILIPPE JAMESSE

*Principal Sommeliere en Domaine Les Crayères,
Reims, France*

Creador de la colección Jamesse prestige

«Los grandes vinos ofrecen una amplia variedad de perfiles y un rango infinito de sabores, colores y envejecimientos. Las copas Jamesse Prestige conservan y revelan perfectamente los aromas y la energía contenida en esos grandes vinos.

Numerosos productores de vino han tenido el placer de redescubrir sus grandes vinos usando las copas Jamesse Prestige.»

“Cuando me dijeron: nunca he bebido mi vino de esta manera, me he conmovió!” »

Philippe Jamesse

JAMESSE PRESTIGE

¡ LO ESQUISITO !

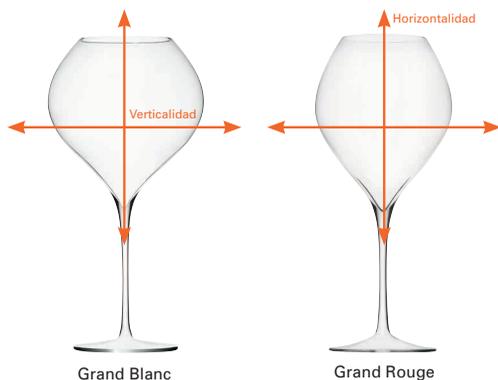
*La colección JAMESSE PRESTIGE se ha creado en colaboración con Philippe JAMESSE, chef sommelier del restaurante estrella Michelin, Domaine Les Crayères. Su larga experiencia observando vinos, le ha servido para diseñar esta **línea refinada, pura y elegante.***

La amplia y generosa redondez de cada copa permite un estiramiento óptimo del vino.

La base puntiaguda es pronunciada para favorecer una efervescencia larga y controlada del champagne, así como para proporcionar un punto inicial de rotación para vinos tranquilos. Las copas se estrechan lentamente, dando tiempo a la liberación de los aromas. La transparencia permite apreciar perfectamente todos los matices del vino.



Soplado a boca



*** Estiramiento vertical:**

Energía del terruño, la columna vertebral del vino, ADN (calcárea, caliza, granito, materia vegetal ...)

*** Estiramiento horizontal:**

Restitución de aromas (la fruta, las flores , las virtudes de la levadura...)

«La forma espiral de las copas Jamesse Prestige guía la evolución de los fluidos sin forzarlos, favoreciendo el comportamiento natural de la efervescencia. Estas copas de vino contribuyen a realzar de manera generosa el estiramiento vertical y horizontal para una completa restitución! »

Philippe Jamesse



GRAND ROUGE 77
77 cl - 25^{2/3} oz
h : 250 mm - ø : 112 mm

VINOS TINTOS



GRAND BLANC 76
76 cl - 25 1/3 oz
h : 229 mm - ø : 119 mm

VINOS BLANCOS



GRAND CHAMPAGNE 45
45 cl - 15 oz
h : 234 mm - ø : 88 mm

VINOS ESPUMOSOS



PREMIUM 30
30 cl - 10 oz
h : 215 mm - ø : 77 mm

VINOS ESPUMOSOS



OBLIQUE

¡ L A F A N T A S Í A !

OBLIQUE es una colección peculiar. Su **borde cortado en ángulo**, aporta una nueva forma de degustar el vino.

Sus propiedades enológicas residen en la base puntiaguda que mejora el flujo la burbuja fina prolongando su placer. El método de fabricación produce una copa con una pureza, transparencia y finura incomparables.



Soplado a boca

*“ Una botella de vino contiene más filosofía
que todos los libros del mundo ”*

Louis Pasteur (1822-1895)



OBLIQUE 50
50 cl - 16 ²/₃ oz
h : 250 mm - ø : 92 mm

VINOS TINTOS

OBLIQUE



OBLIQUE 40
40 cl - 13 1/3 oz
h : 230 mm - ø : 88 mm

VINOS BLANCOS



OBLIQUE 13
13 cl - 4 1/3 oz
h : 250 mm - ø : 49 mm

VINOS ESPUMOSOS

DECANTADORES

¡ LA DELICADEZA !

La decantación es un proceso delicado que desarrolla los aromas del vino y requiere una cierta experiencia:

- Los vinos blancos, los dulces y algunos tintos jóvenes, e incluso, algunos espumosos deben ser decantados y degustados rápidamente.*
- Decantar vinos tintos jóvenes y poderosos durante horas antes de su servicio, les da la oportunidad de abrirse y obtener un desarrollo que normalmente llevaría años de envejecimiento.*
- Los vinos envejecidos, de 10 años o más, son complejos y deben ser tratados caso a caso.*

*Nuestros decantadores son fabricados de acuerdo a la tradición cristallera y sorprenden por sus formas originales, **refinadas** y **elegantes**, especialmente creadas para cualquier tipo de vino.*



CARAFE ÆNOMUST 200

200 cl - 66 ^{2/3} oz
h : 355 mm - ø : 180 mm
Soplado a boca

TODO TIPO DE VINOS



CARAFE ÆNOMUST 120

120 cl - 40 oz
h : 350 mm - ø : 140 mm
Soplado a boca

VINOS CON CRIANZA



VERRE À DÉCANTER ÆNOMUST 150

150 cl - 50 oz
h : 300 mm - ø 160 mm
Soplado a boca

TODO TIPO DE VINOS

Compartamos la pasión por el vino



Distribuidor autorizado:




LEHMANN
GLASS

Exportcave S.L. importador exclusivo para España y Portugal
www.lehmannglass.fr