



ARCHÈ

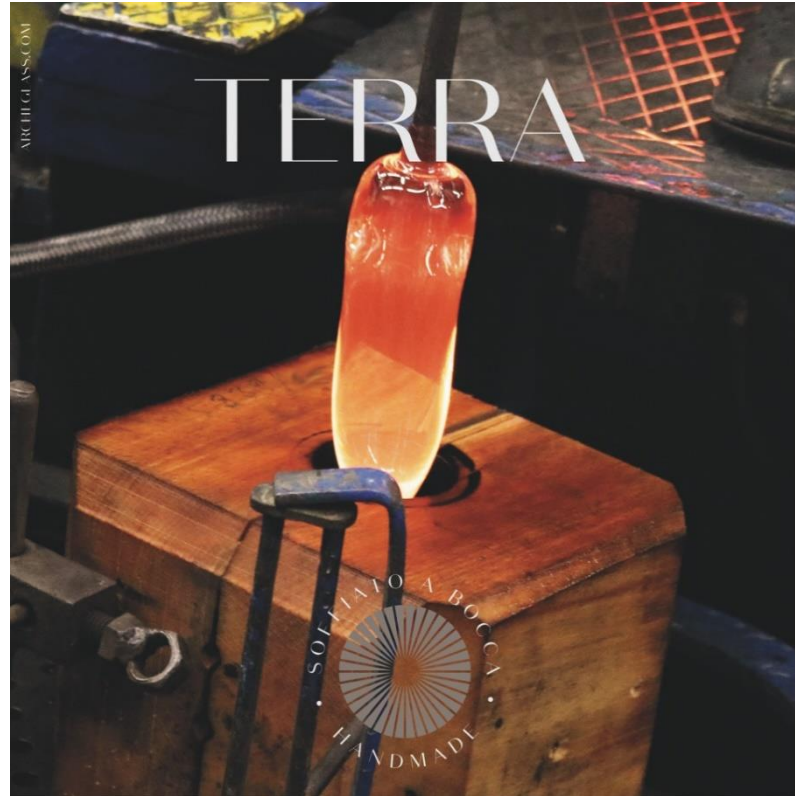
20
20

BY *F. Saverio Russo*

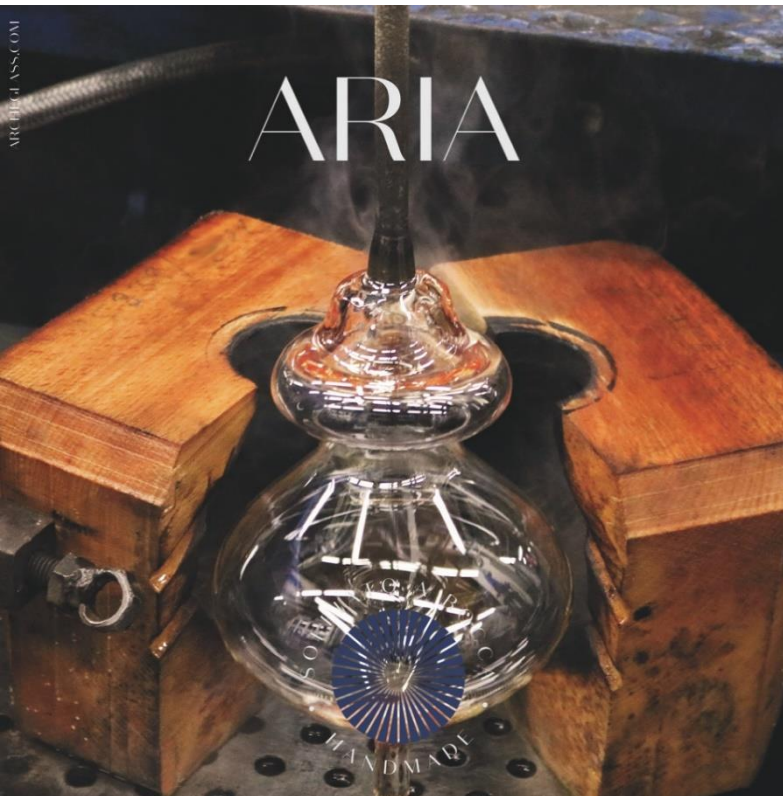
FUOCO



TERRA



ARIA



ACQUA





"Archè 2020 by Francesco Saverio Russo" is just that: a dream turned into reality thanks to passion, technical excellence, and attention to detail.

"Archè 아르케 2020 by Francesco Saverio Russo"

열정, 훌륭한 기술, 그리고 디테일에 대한 관심 덕분에 꿈이 현실이 되었습니다.



Archè는 장인이 빚어낸 작품으로, 오래된 유리 불로우 기술과 최신 디자인, 형상 연구 그리고 현대적인 컨셉을 함께 융화 시켜 2020년 탄생한 럭셔리 핸드 메이드 크리스탈 와인 글라스 브랜드입니다.

Archè는 와인 글라스의 혁신을 꿈꾸며 명성 높은 와인 전문가 Francesco Saverio Russo, 이탈리아 최고의 글라스의 선도 기업인 VDGlass 그리고 세계 최고의 글라스 제조 장인들이 손잡고 협력하였습니다.

VDGlass는 원자재, 디자인, 생산 방식, 감각의 분석, 과학 콘텐츠 및 환경 지속 가능성 분야에 대한 철저한 연구에 중점을 두며 현실에 안주하지 않고 글라스 제조 분야에서 가장 높은 수준으로 나아가는 것을 목표로 합니다.

Francesco는 국내외에서 영향력 높은 멀티미디어 와인 커뮤니케이터이자 와인전문가입니다. 18년이 넘게 와인을 연구하고 창조적이며 기술적인 전문가로서 세계적으로 유명하고 중요한 시음회와 이벤트에 초대 받습니다. 그는 테이스팅 뿐 만 아니라 포도밭 재배, 양조, 와인 관련 톨까지 관심을 가지며 길을 넓혀 나가고 있습니다.

높은 기능성과 세련되고 빛나는 곡선미를 겸비한 Archè 글라스는 수많은 전문가들을 매료시키며 출시 된 지 3년 만에 31개국 이상으로 수출 되고 있으며 미술랭 스타 레스토랑, 파인 다이닝 등 에서 사용 되고 있습니다.



"Archè 2020 is the quintessence of design, technology, and craftsmanship."

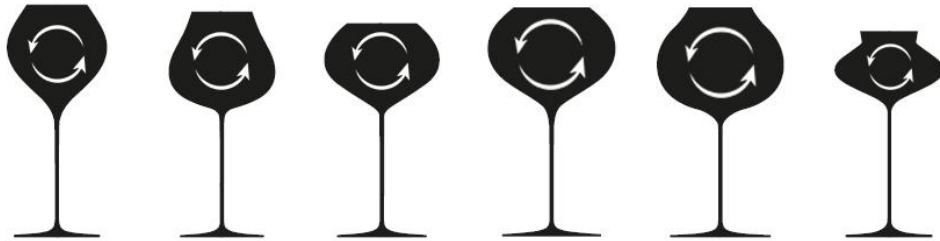
"Archè 2020은 디자인, 기술, 장인 정신의 정수입니다"

Archè는 와인 테이스팅의 감각을 최고 수준으로 끌어올리는 것을 목적으로 크고 아름다운 볼의 세련된 디자인을 강조합니다. 각 글라스의 디자인은 해당 분야의 전문가, VDGlass의 기술 부서 및 대류 흐름의 분석에 도움을 준 건축 회사에 의해 심사 되었으며 이는 글라스 모델 각각의 디자인을 만들기 위한 기초단계 였습니다.

Francesco가 연구한 "대류현상" 을 구현화 한 볼 부분의 형상은 글라스에 아름다움과 기능성을 가져왔습니다.

대류 현상은 글라스 내부 면과 와인 그리고 공기가 열 차이를 통해 가장 휘발성이 높은 공기의 구성요소를 순환할 수 있게 하는 물리적인 현상입니다. 이를 통해 알코올은 먼저 증발이 되고 와인의 아로마는 풍부하게 만들어 섬세한 아로마를 글라스에 내에서 순환되게 합니다.

이는 또한 와인의 아로마를 너무 공격적이지 않게 만들며 우아하고 세련된 방식으로 와인의 아로마를 복합적인 아로마 스펙트럼 내에서 가장 잘 표현 될 수 있도록 합니다.



최고의 비율로 설계된 Archè 글라스는 글라스 마다 적절한 용량을 가질 수 있도록 수 많은 테스트를 거쳤고 덕분에 모든 종류의 와인을 산화로부터 보호하며 와인의 잠재력이 살아 날 수 있도록 합니다.





Metodi

Suggerzioni in Bianco



Genio

Emozioni in Rosso





Metodi

“기포의 우아함을 극대화 시켜주는 글라스입니다.

어린 와인부터 빈티지 와인까지 모든 종류의 스파클링 와인을 완벽하게 표현해 줍니다.”

-Gianni Sinesi / 미술랭 3스타 Ristorante Reale di Niko Romito 헤드 소믈리에 -

Lightness, cleanness, and clarity of expression

Metodi (메토디)라는 이름 자체에 스파클링 양조방식인 Ancestral Method, Traditional Method, Charmat Method를 내포하고 있는 만큼 모든 종류의 스파클링 와인을 위한 글라스입니다.

용량 505ml 높이 250mm 무게 120g



Genio

“훌륭하고 우아하고 기술적으로도 완벽합니다.

이것은 와인에 대한 설명이 아닙니다. 바로 와인을 담고 있는 잔에 대한 생각입니다.”

-Matteo Bernardi / 미술랭 3스타 Le Calandre Restaurant 헤드 소믈리에 -

Finesse, technical perfection, and versatility

Genio(제니오)는 천재라는 뜻에 어울리는 유니버설 글라스입니다. 만능형 글라스로서 모든 종류의 와인을 최상의 상태로 즐길 수 있도록 개발되었습니다. 글라스 안에서 와인은 잠재력을 충분히 표현 할 수 있습니다.

용량 630ml 높이 242mm 무게 120g

Suggestioni in Bianco



“완벽하고 세련된 무결점의 글라스.

아로마의 완벽한 표현을 이끌게 하는 깊은 연구의 결과물이다.”

-Sokol Ndreko / Ristorante Lux Lucis(Forte dei Marmi에 위치한 호텔 Principe의 레스토랑) 책임자 -

Gracefulness, depth, and elegance

Suggestioni in Bianco (서제스티오니 인 비앙코)는 화이트 와인의 아로마와 풍미를 극대화 시킵니다. 서비스 할 때는 풍부한 산소 공급이 일어나며 넓은 볼 내에서는 보호공간을 만들어 아로마를 길게 유지하고 산화방지를 막아 높은 수준의 밸런스를 유지합니다. 림 부분의 디자인을 통해 길고 느린 호흡을 할 수 있게 하여 와인의 향을 풍부하게 느낄 수 있습니다.

최고급 샤프르도네에서 아로마틱한 소비뇽 블랑까지, 프루티 한 와인 부터 장기 숙성형의 화이트 와인까지 최고의 퍼포먼스를 발휘하는 올 라운드 타입의 글라스입니다.

용량 905ml 높이 238mm 무게 140g

Emozioni in Rosso



Passion, precision, and respect

Emozioni in Rosso(이모지오니 인 로쏘)는 아르케 라인 중 가장 큰 글라스로 레드와인 시음 시 테스터에게 최고의 감각적인 경험을 제공하기 위해 창조 되었습니다. 이 글라스는 우아한 피노 누아에서 부터 브루넬로 디 몬탈치노, 바롤로, 시칠리아와 피에몬테 등의 다양한 지역의 레드 와인을 최적의 상태로 만들어 줍니다. 흥미롭고 특별한 아로마 스펙트럼을 가진 품종들을 시도해 보세요. 빈티지에 상관없이 어떠한 레드 와인도 높은 수준으로 표현 될 수 있게 합니다.

용량 955ml 높이 245mm 무게 156g



절대적인 가벼움



Leggerezza assoluta /
Absolute lightness

재생지와 식물 섬유로 만든 패키지



Packaging realizzato con
materiali riciclati e fibre
vegetali / Packaging made
of recycled paper and
vegetable fibre

리드 프리(무연) 크리스탈



Senza Piombo /
Lead Free Crystal Glass

입으로 불어 만드는 핸드 메이드 글라스



Soffiato a bocca -
realizzato a mano /
Mouth blown - handmade