Bicchiere da degustazione

KEYWORDS

- SINESTESIA
- DESIGN SENSORIALE
- TEXTURE
- OLIO D'OLIVA
- OLFATTO

AREA

- ARCHITETTURA, DESIGN & BENI CULTURALI

CONTATTI

- TELEFONI
+39.06.49910888
+39.06.49910855

- EMAIL
u_brevetti@uniroma1.it

Priorità
n. 102021000014090 del 28.05.2021

Tipologia Deposito
Brevetto per invenzione

Titolarità Sapienza Università di Roma 100%

Inventori
Sabrina Lucibello, Serena Baiani, Angela Piazza

Settore industriale & commerciale di riferimento
Ambiente fieristico, formativo, culinario. Mercato della cristalleria da tavola in ambiente domestico o di ristorazione.

Stato di sviluppo
È stato realizzato un prototipo con buoni risultati a livello estetico e funzionale, livello 7 di TRL. Ciò rende l'invenzione collocabile sul mercato in tempi brevi.

Disponibile
Cessione, Licenza, Ricerca, Sviluppo, Sperimentazione, Collaborazione e Avviamento Impresa.

Fig. 1 Bicchiere da degustazione vuoto, vista laterale.

Fig. 2 Bicchiere da degustazione con olio, vista a tre quarti.

Fig. 3 Bicchiere da degustazione in uso.

Abstract
Il prodotto offre un'alternativa al tradizionale bicchiere per la degustazione dell'olio EVO, proponendo una modalità di assaggio più intuitiva, coinvolgente e capace per questo di stimolare la totalità dei sensi, potenziandone in termini sostanziali le proprietà organolettiche. Si tratta di un bicchiere realizzato in vetro soffiato, dotato di una biglia di vetro pieno con tre texture superficiali diverse e intercambiabili in base alle diverse tipologie di olio da degustare. La particolare forma del prodotto stimola nell'utilizzatore una gestualità spontanea che ripercorre in maniera inconsapevole le fasi della corretta degustazione formale, potenziando il livello dell'User Experience.

Fig. 4 Bicchiere da degustazione in mano.

Bicchiere da degustazione

Descrizione Tecnica

Il prodotto ha una silhouette inedita nel settore dei bicchieri da degustazione. Le caratteristiche principali sono:

- Articolazione in due camere, quella superiore per la valorizzazione cromatica e l'ossigenazione dell'olio, e quella inferiore per la raccolta e l'emissione degli aromi, comunicanti attraverso un piccolo foro circolare. La funzione di assaggio è resa possibile grazie all'apertura laterale a forma di mezzaluna.
- Presenza della biglia di vetro con funzione di filtro nella camera superiore, per rallentare la discesa dell'olio nella camera inferiore e migliorarne la vaporizzazione delle componenti aromatiche. Il libero movimento della biglia stimola il gesto di rotazione del bicchiere e genera un effetto sonoro suggestivo.
- Inclinazione complessiva del prodotto, per avvolgere il naso e aumentare l'immersività del prodotto.

Fig. 5 Fase di stimolazione olfattiva.

Tecnologia & Vantaggi

L'aspetto innovativo del prodotto risiede nella particolare conformazione morfologica che è in grado di amplificare la percezione sensoriale dell'olio EVO, sia nell'ambito della degustazione amatoriale che professionale.

Tra i vantaggi dell'invenzione c'è, infatti, quello di essere dotato di una forma al tempo stesso gradevole esteticamente e funzionale, poiché le azioni che l'utilizzatore compie durante il suo utilizzo corrispondono a quelle previste dalla corretta degustazione formale, e tutti gli elementi di cui è composto contribuiscono alla creazione di un'esperienza sinestetica, in modo che l'assaggio risulti il più possibile completo e piacevole.

Rispetto ai prodotti già esistenti, l'articolazione del bicchiere in due camere con funzionalità diverse e l'aggiunta dello stimolo sonoro attraverso il movimento della sfera di vetro, rappresentano elementi inediti e innovativi poiché, oltre a renderne l'utilizzo più accattivante e divertente, consentono all'esperienza di degustazione di essere più semplice, intuitiva e accessibile anche ai degustatori meno esperti.

Applicazioni

Il prodotto può riscuotere interesse nei settori degli assaggiatori professionisti dell'albo nazionale degli assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine controllata, ma anche per gli aspiranti degustatori all'interno dei vari corsi attivi per l'ottenimento dell'idoneità fisiologica all'assaggio. Il bicchiere è destinato dunque all'utilizzo in ambiente formativo o nelle fiere enogastronomiche, e non si esclude la possibilità di vendita come elemento di cristalleria da tavola per l'ambiente domestico o di ristorazione.

Fig. 6 Fase di degustazione.

CONTATTI

- TELEFONI
+39.06.49910888
+39.06.49910855

- EMAIL
u_brevetti@uniroma1.it

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA