

Nasce il nuovo T-made 95 Oslavia il calice per gli Orange wine progettato da Italesse per APRO.

Un'area vitivinicola unica ed un'esperienza progettuale e tecnica sviluppate ai massimi livelli si incontrano per creare un prodotto che porterà nel mondo la maestria del Friuli Venezia Giulia.

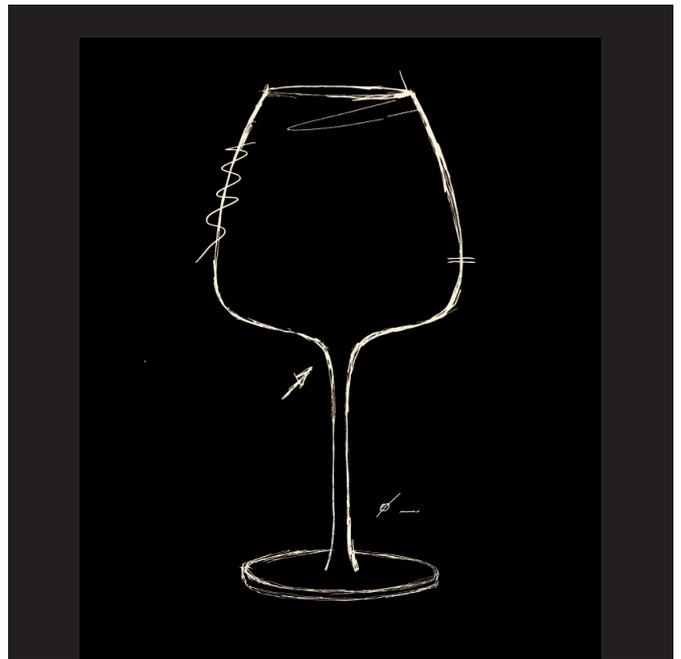
Presentato alla stampa e a una rosa di ristoratori durante due giorni (25-26 novembre 2024) di eventi ospitati nel cuore del territorio di Oslavia (Go) e realizzati in collaborazione con le 7 cantine aderenti ad **APRO Associazione Produttori Ribolla di Oslavia**, il nuovo calice **T-made 95 Oslavia** prosegue il percorso di valorizzazione dell'unicità del territorio avviato, ormai da qualche anno, da Italesse con il Progetto Senses.

Il **T-made 95 Oslavia**, il nuovo calice per gli **Orange wine**, progettato attorno ai vini macerati di Oslavia, a base Ribolla gialla, non fa eccezione confermando l'obiettivo dell'azienda triestina di innalzare la cultura del calice professionale, rendere emozionale l'esperienza di degustazione e valorizzare i territori. Il progetto del **T-made 95 Oslavia** incarna perfettamente questa dualità perché sposa l'unicità di questo terreno di confine, baciato da una conformazione che dona al vitigno la capacità di esprimersi al meglio ma regala anche l'opportunità di percorrere le strade e sentieri di Oslavia sconfinando con lo sguardo alle province di Gorizia e Nova Gorica e godere di scorci incredibili.

Un progetto nato da un approccio collaborativo come testimoniano le parole di **Massimo Barducci**, CEO Italesse, **Paolo Lauria**, Sommelier e Head of Marketing Italesse, e dei produttori di **APRO: Dario Princic, Fiegl, Gravner, Il Carpino, La Castellada, Primosic e Radikon**.



“Presentare questo calice nelle terre di Oslavia assieme a chi le coltiva con passione è stato importante non solo per rendere omaggio a un territorio unico e a vini straordinari, ma per fare conoscere il **T-made 95 Oslavia** prima di tutto a chi dei vini macerati ne è artefice o ambasciatore. Con la realizzazione di questo calice, il progetto **Senses** e la nostra filosofia di progettazione di calici sensoriali tailor made, raggiunge la sua maturità toccando risultati tecnici unici. Riuscire a valorizzare il lavoro compiuto da questi produttori con un calice è stata — ha proseguito **Massimo Barducci** — una sfida tecnica stimolante. Farlo realizzando un calice anche esteticamente bello e straordinariamente leggero è stata un’importante soddisfazione che ci spinge a proseguire su questa strada.”



“Il progetto di tutela territoriale che abbiamo messo in campo con l’**Associazione Produttori Ribolla di Oslavia** — ha dichiarato **Saša Radikon**, Presidente dell’Associazione Produttori Ribolla di Oslavia — grazie anche alla partnership con Italesse, rappresenta un passo fondamentale per esaltare e promuovere il nostro territorio. Oggi, grazie a questa collaborazione, in qualsiasi luogo del mondo si decida di degustare un buon vino Orange, sarà possibile farlo con un bicchiere che porta il nome di Oslavia, simbolo della nostra identità. Dopo il successo del percorso delle panchine arancioni, che attrae ogni giorno visitatori capaci di meravigliarsi degli scorci incredibili del nostro colle, questo bicchiere diventa un ulteriore sigillo che unisce la degustazione del vino alla memoria del nostro territorio.

Sono davvero orgoglioso di questo prodotto, che non solo celebra la **Ribolla di Oslavia**, ma anche il valore del lavoro collettivo. Iniziative come questa dimostrano che le differenze tra i produttori ci sono ma rappresentano una ricchezza. La partnership con Italesse è la dimostrazione che quando realtà locali si uniscono, possono creare qualcosa di unico. Il bicchiere Oslavia sarà il protagonista di tutti gli eventi organizzati dall’Associazione, ma diventerà anche il simbolo dei nostri futuri **RibolliAMO**, che continueranno ad arricchire la nostra tradizione e ad attrarre appassionati da tutto il mondo.”



Realizzare questo calice ha rappresentato per il **T-made Lab** (il gruppo di enologi, sommelier e tecnici che lavora con Italesse sul progetto **Senses**) e per le cantine di Oslavia una sfida unica. Una sfida tra tecnologia ed emozioni durata **12 mesi di lavoro** tra fasi di studio, progettazione e test; con **320 degustazioni** per testare i vini dei **7 produttori di Oslavia**; l'utilizzo iniziale di 14 calici test per approdare poi a 5 diversi prototipi e infine individuare le forme definitive del **T-made 95 Oslavia**.

*“Il **T-made 95 Oslavia** è un calice che conferma la capacità progettuale dell’azienda e del **T-made Lab**, una realtà capace di unire ricerca, innovazione, tecnica ed eleganza per un costante affinamento del prodotto volto alla valorizzazione delle particolari caratteristiche organolettiche dei vini di specifici terroir. Dobbiamo ringraziare i produttori di **APRO** – afferma **Paolo Lauria** - per aver accolto con entusiasmo il fascino della sfida e la bellezza della sperimentazione sensoriale. **T-made 95 Oslavia** è un calice che affascina, a prima vista per le sue forme generose, mostra il proprio potenziale al naso, mettendo in evidenza l’eleganza dei vini, e conquista al palato per la sua capacità di fare la differenza. Complessità, carattere, eleganza e freschezza, ogni aspetto del vino viene messo in gioco nell’atto della degustazione rendendo questa sfida ancora più grande per l’unicità di questi vini, accumulati dallo stesso spirito ma allo stesso tempo diversi per il diverso approccio produttivo delle 7 cantine, specchio dell’anima di chi li produce”.*

Dettagli tecnici

Nel **T-made 95 Oslavia** numerosi sono gli elementi studiati per valorizzare l’insieme delle sensazioni organolettiche dei vini macerati, al naso come al palato. Le pareti avvolgenti della coppa e il proporzionato bevante sono stati studiati per far risaltare l’eleganza del vino; Il fondo, ampio e piatto, è stato pensato per stemperare l’impatto alcolico e valorizzare morbidezza e complessità del vino grazie all’ampio rapporto tra superficie e ossigeno; Il diametro del bevante è stato calcolato in modo da valorizzare la freschezza e l’equilibrio al palato.

L’attenzione progettuale, oltre che alle forme è stata rivolta anche alla qualità dei materiali e all’architettura del calice. I **T-made 95 Oslavia** sono infatti realizzati con il miglior vetro cristallino per garantire la massima trasparenza possibile, elemento fondamentale per la valutazione visiva del vino, e realizzati in modo da assicurare, con il perfetto bilanciamento dei pesi e i giusti spessori, la resistenza e la perfetta maneggevolezza. Questo calice inserendosi nella collezione ultra-professionale T-made in versione “**Leggerissimi**”, grazie al perfezionamento della tecnica del soffiaggio a bocca e della lavorazione a mano, raggiunge una leggerezza e un’elasticità da record, in grado di aggiungere alla percezione visiva, olfattiva e gustativa, anche l’emozione di quella tattile.

Oltre al **T-made 95 Oslavia**, fanno parte di questa collezione: il **T-made 55** pensato per i Vermentini di Sardegna e di Gallura, il **T-made 70**, calice ufficiale del **Consorzio del Brunello di Montalcino**, e il **T-made 75**, il calice da **Barolo** secondo Italesse, diventato a pochi mesi dalla presentazione un vero e proprio best seller.

Press contact Italesse

AtemporaryStudio

Responsabile comunicazione: *Samantha Punis*
s.punis@atemporarystudio.com - T +39 339 5323693

Press contact APRO

Avoid No Comment

Responsabile comunicazione: *Klementina Koren*
klementina@avoidnc.com

