

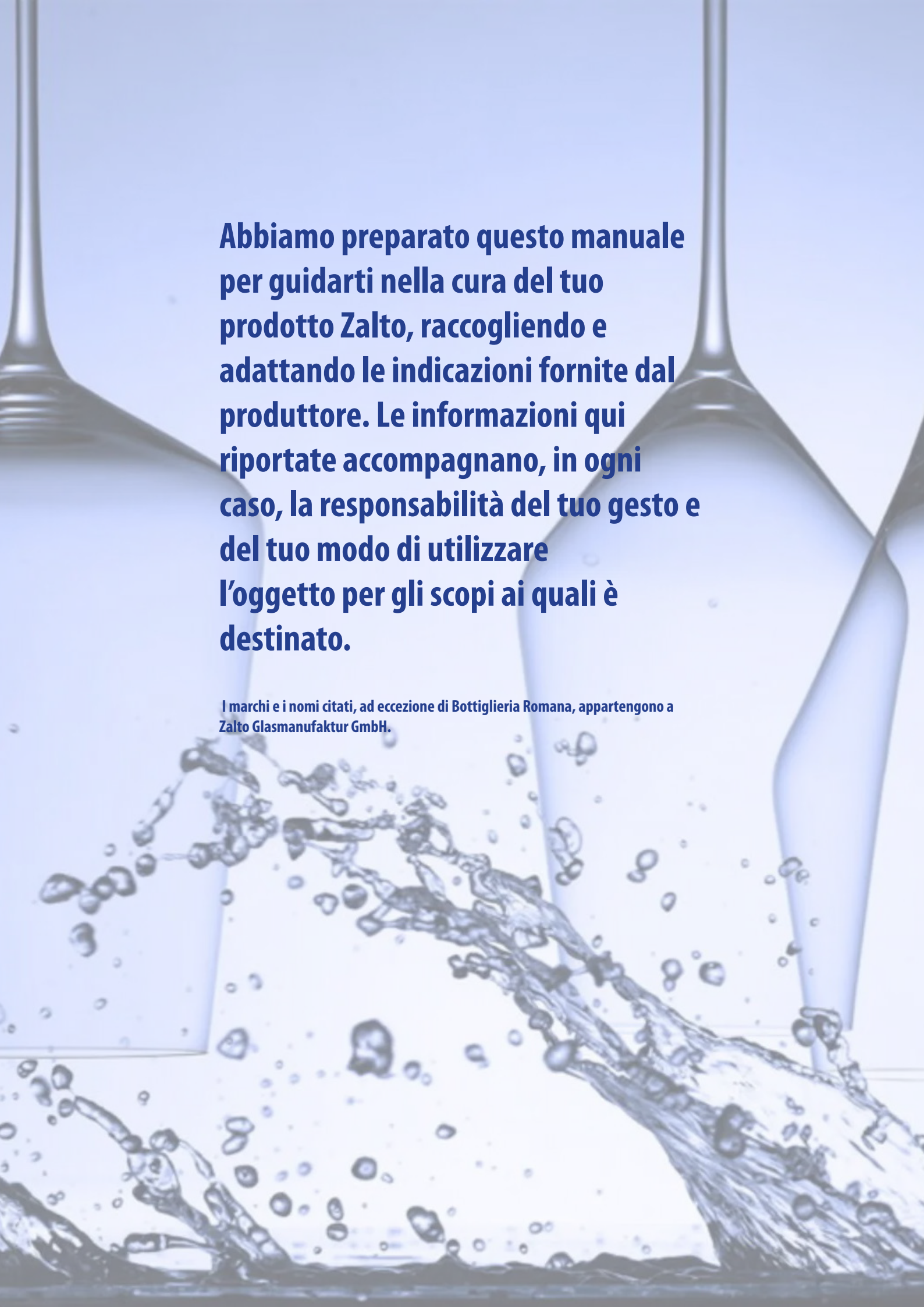
La cura è parte del piacere

Una guida essenziale per
preservare la leggerezza,
la brillantezza e la vita
dei calici Zalto.



Bottiglieria Romana

Le Eccellenze Che Ami Al Prezzo Che Meriti
Enoteca Digitale Italiana



Abbiamo preparato questo manuale per guidarti nella cura del tuo prodotto Zalto, raccogliendo e adattando le indicazioni fornite dal produttore. Le informazioni qui riportate accompagnano, in ogni caso, la responsabilità del tuo gesto e del tuo modo di utilizzare l'oggetto per gli scopi ai quali è destinato.

I marchi e i nomi citati, ad eccezione di Bottiglieria Romana, appartengono a Zalto Glasmanufaktur GmbH.

Nel cuore del Waldviertel, una regione dove la tradizione del vetro soffia da secoli, l'arte del calice prende forma ancora oggi come un gesto antico. Ogni bicchiere Zalto nasce dalla mano di un maestro vetraio, da un equilibrio fragile tra respiro, calore e precisione. Il vetro, sottile come un pensiero, viene modellato con la stessa cura che animava i grandi artigiani veneziani del Rinascimento: un sapere che non si improvvisa, ma si tramanda.

La leggerezza estrema, la trasparenza assoluta, la linea che sembra disegnare l'aria stessa: nulla è casuale. Ogni calice è il risultato di un gesto ripetuto migliaia di volte, affinato fino a diventare invisibile. È questo che rende un bicchiere Zalto non solo un oggetto, ma un'esperienza: un incontro tra tradizione, tecnica e sensibilità.

1. Lavaggio: la regola d'oro è la delicatezza

.....

I bicchieri Zalto sono sottilissimi (fino a 0,3 mm) e richiedono un approccio attento.

- **Lavaggio a mano** (consigliato):

- Usa acqua tiepida, mai bollente.

- Detergente neutro, non profumato.

- Nessuna spugna abrasiva: solo microfibra o spugna morbida.

- Lava tenendo il calice dal gambo, mai dalla coppa (evita torsioni).

- **Lavaggio in lavastoviglie** (consentito, ma con le dovute accortezze): Programma ECO o 45° massimo.

- Nessun altro oggetto vicino: devono "respirare".

Usa brillantante neutro.

- Posiziona i calici inclinati, senza che tocchino le pareti della lavastoviglie o altri bicchieri, tazze in ceramiche o piati.

- Controlla la durezza dell'acqua, per evitare corrosione o aloni di calcare.

2. Asciugatura: il momento più delicato

.....

È qui che si rompono la maggior parte dei calici sottili.

- Usa solo panni in microfibra di alta qualità, lavato con detergente neutro, privo di profumi.
- Asciuga senza torcere: una mano tiene la base, l'altra tampona la coppa.
- Evita di infilare il panno dentro la coppa: aumenta il rischio di pressione laterale.
- Lascia finire l'asciugatura all'aria per evitare aloni.

3. Conservazione: proteggere leggerezza e trasparenza

.....

Riponi i bicchieri in verticale, mai capovolti (la pressione sul bordo è rischiosa).

Mantieni spazio tra un calice e l'altro.

Evita mensole esposte a vibrazioni (lavastoviglie, frigorifero, stereo).

Se li usi raramente, coprili con una campana in vetro o un telo antipolvere.

4. Eliminare aloni e odori

.....

Per un risultato da sommelier:

- Risciacqua con acqua calda e un filo di aceto bianco.
- Oppure passa un panno in microfibra leggermente inumidito con acqua.
- Per odori persistenti: lascia riposare 10 minuti con acqua calda e bicarbonato.

5. Consigli d'uso per preservare la vita del calice

.....

- Non afferrare mai il bicchiere dalla coppa quando è pieno.
- Evita shock termici (vino ghiacciato in bicchiere caldo o viceversa).
- Non usare mai ghiaccio nel calice.
- Non impilare, non appoggiare la coppa su superfici dure.

6. Quando sostituire un bicchiere

.....

Un bicchiere Zalto va sostituito quando:

- Presenta microfratture visibili in controluce.
- Ha perso trasparenza per graffi.
- Il bordo non è più perfettamente regolare.

.....

Pulizia dei Decanter

I depositi nelle caraffe, soprattutto quelle a forma bulbosa, sono frequenti e difficili da rimuovere. Per una pulizia efficace:

Bicarbonato + acqua calda

Una bustina di bicarbonato in un litro d'acqua calda, lascia agire, ruota bene la caraffa e risciacqua.

Detersivo delicato + limone

Un filo di detersivo per piatti con qualche goccia di limone dona brillantezza senza aloni, ideale per decanter stretti.

Sale + aceto + riso crudo

Un rimedio tradizionale che scioglie residui di alcol e calcare. Aggiungi una manciata di riso per un'azione meccanica delicata.

Pastiglie effervescenti (Kukident/Corega)

Utili per vetro comune, ma non consigliate per cristallo sottile o caraffe particolarmente delicate.

Vino bianco per macchie di rosso

Funziona solo su sporco leggero, come soluzione d'emergenza.