



Chef & Sommelier

2009 NEW OENOLOGY  
COLLECTION

**AROM'UP**

Just a matter of taste...



# AROM'UP的概念是甚麼?



Chef&Sommelier

AROM'UP 由4款杯子2大系列所組成. 它們的造型是將您所喜愛的氣味從各種好酒中呈現出來!\*

只要依您的喜好選擇oaky或fruity的杯型!  
就可享受您偏愛的味道!



\*這嗅覺的細微差異由專業的香味鑑定公司CINQUIEME SENS 依照香氣金字塔的理論蒙眼測試後而證實背書

# 他牌競爭對手



**RIEDEL**

*Vitis  
Vinum Extreme*



**SPIEGELAU**

*Authentis*



**SCHOTT ZWIESEL**

*Top Ten  
Viña*



**ZWIESEL 1872**  
(SCHOTT ZWIESEL)

*The First*



**F&D**  
(PASABAHCE)

*Cru Classé*



**LENOX**

*Oxygen*



**STÖLZLE**

*Exquisit /  
Experience*

# 和競爭對手比較



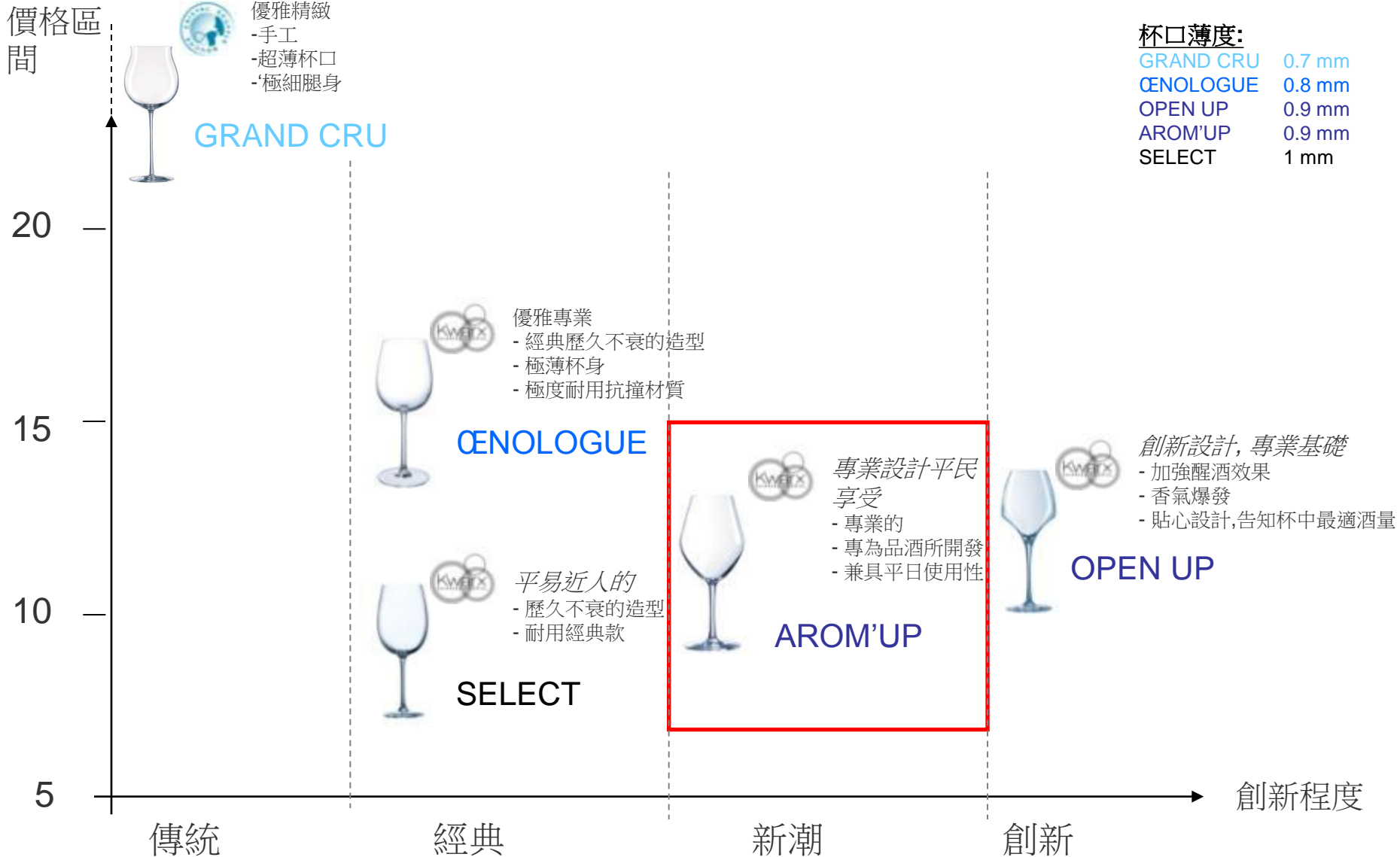
比較項目	競爭對手	AROM'UP	結論
品項數量	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 許多造型品項</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 針對主要差異的兩種氣味所造的兩大造型</li> <li>➤ 共四款杯子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 聚焦集中的選擇</li> </ul>
分類	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 依葡萄品種或產地來分</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 根據酒的類型屬性 (Fruity or Oaky)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 簡易的選擇, 能更貼近酒品的分類和符合酒品在消費者心中的屬性</li> </ul>
專業的層級	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 總是沒有功能性和科學理論背書的設計, 純粹為造型而造型無法提出根據和解釋</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 杯型設計完全以專業的角度並加上科學理論為依據所創照</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 專業的功能性結合科學理論</li> </ul>
品酒趨向	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 嚴肅高調的</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 像遊戲一般輕鬆有趣: Fruity or Oaky?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 對於初學或進階品酒愛好者都能輕鬆愉快享受品酒樂趣</li> </ul>
附加的價值	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 制式化的沒有認何附加價值和探索品酒樂趣</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 除探索品酒樂趣外, 更可發掘你所偏好的氣味</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 像對談的方式發掘自己喜好的氣味</li> </ul>

➔ AROM'UP is just a matter of taste !

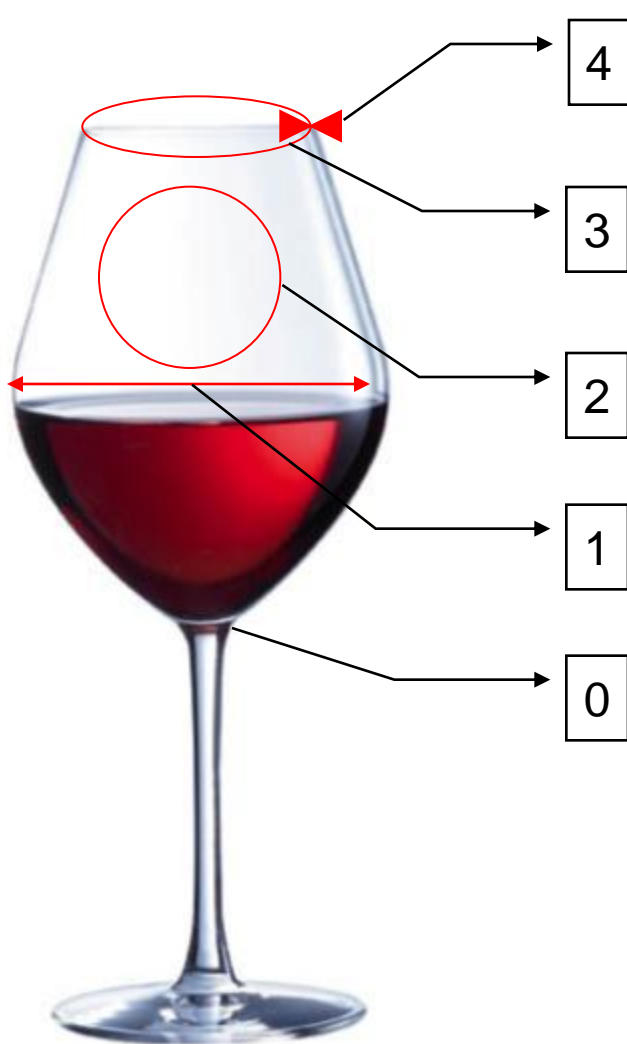
# C&S 產品價格和趨向



Chef & Sommelier



# 品酒杯的要件



4

冷切的杯口  
> 舒適的觸感

3

收縮的杯身  
> 集中香氣

2

足夠的空間產生香氣  
> 產生香氣

1

寬大的氧氣接觸面  
> 單寧和氧氣交互作用處

0

完全通透不偏色的材質  
> 使酒色完整呈現

品嘗

聞香

觀看

品酒三大步驟

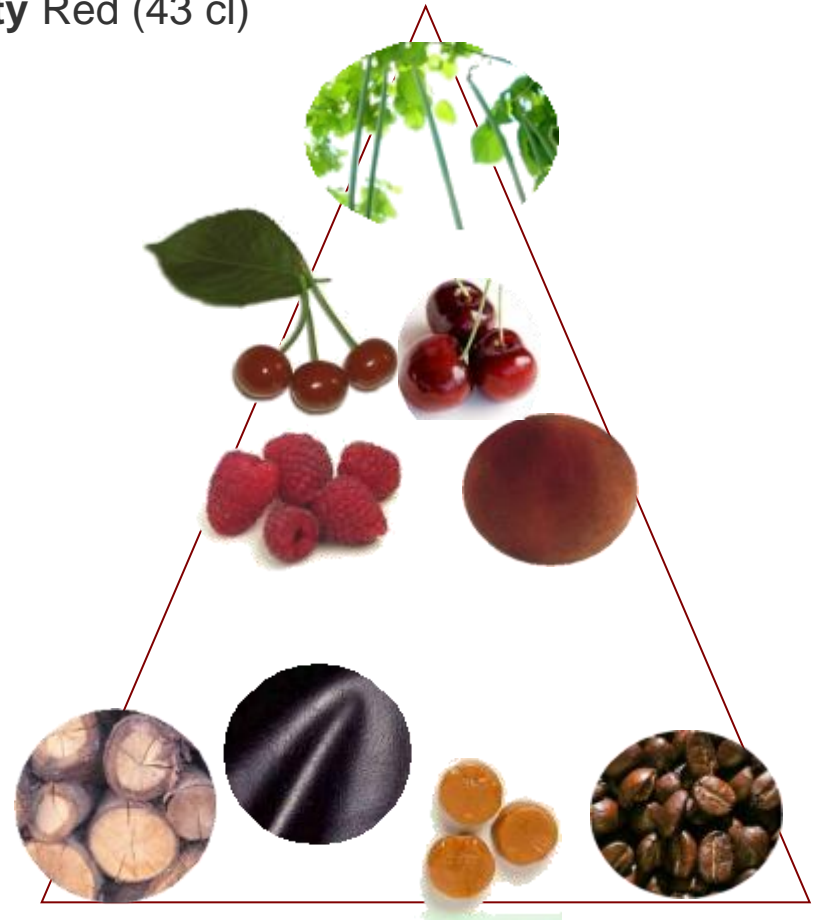
# 香氣金字塔

測試酒品：Saint-Julien (Bordeaux)  
使用杯款：Arom Up **Fruity Red** (43 cl)

**杯身上部:**  
青草

**杯身中部:**  
Red fruits (覆盆子, 櫻桃)  
歐洲酸櫻桃  
水蜜桃

**杯身底部:**  
木質香氣(橡木)  
皮革  
咖啡  
太妃糖



- 嗅感: 更多圓果香和果醬味
- 口感: 黑胡椒

# The pyramid of fragrances : example

測試酒品 : Red from Saint-Julien (Bordeaux)  
使用杯款 : Arom Up **Oaky** Red (47 cl)

## 杯身上部:

礦石屬性

白堊

## 杯身中部:

木質, 橡木桶

橡膠

皮革

咖啡

蘑菇, 橡木苔

## 杯身底部:

香子蘭果, 動物

肉桂



→ 嗅感: 橡木類和動物

→ 口感: 黑胡椒, 皮革, 單寧



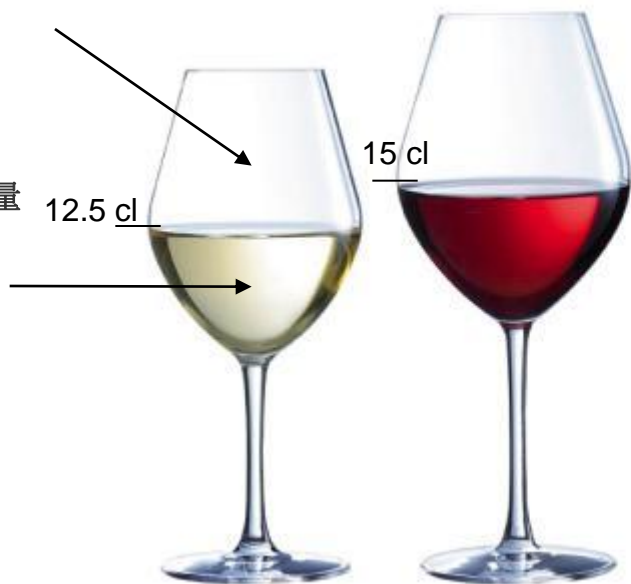
# 兩大主要的差異

品酒時經由特別設計的杯型,會產生不同的香氣呈現:

**FRUITY shape** 將杯身中段所產生的豐富果香呈現出來

產生香氣的空間  
( $\frac{1}{2}$  bowl)

酒在杯中的最佳量  
( $\frac{1}{2}$  bowl)



35 cl - 11  $\frac{3}{4}$  oz

43 cl - 14  $\frac{1}{2}$  oz

**OAKY shape** 將杯身1/3處所產生的濃厚木質香呈現出來

產生香氣的空間

( $\frac{2}{3}$  bowl)

酒在杯中的最佳量  
( $\frac{1}{3}$  bowl)



41 cl - 13  $\frac{3}{4}$  oz

47 cl - 15  $\frac{3}{4}$  oz

# 杯中香氣的交互作用

WHITES

REDS

植物花香

水果香氣

橡木香氣



> 果香導向

> 橡木香氣導向







> 果香導向

> 橡木香氣導向

# 如何選擇對的杯子?

您的喜好是.....

STEP 1 ...選擇紅/白酒?	WHITE		RED	
STEP 2 ...酒品的屬性?	FRUITY	OAKY	FRUITY	OAKY
STEP 3 ...酒品的香氣?	檸檬 柚子 水蜜桃 蜂蜜	灌木叢 蘑菇 堅果 香草	櫻桃 黑醋栗 覆盆子 黑莓	吐司麵包 香草 太妃糖 甘草
符合您喜好的杯子 是.....				
	FRUITY WHITE	OAKY WHITE	FRUITY RED	OAKY RED

# FRUITY WHITE 35 cl – 11 ¾ oz



Chef&Sommelier



FRUITY 11 ¾ oz. 特別設計來呈現白酒的果香氣味... 例如：  
水蜜桃或柑橘的香氣.在杯身中段經過氧化作用所產生的  
香氣連極度微小的氣味也能輕易感受到!

推薦酒款: 白葡萄種不經由陳年橡木桶(Chardonnay,  
Sauvignon, Riesling...)

容量 (cl)	35 cl
容量(oz)	11 ¾ oz.
最大直徑(mm)	83.5
達最大直徑時的容量(cl)	12.5 cl
達最大直徑時的容量er (oz)	4 oz.
杯高(mm)	195.5
杯重(g)	145



# FRUITY RED 43 cl – 14 ½ oz



Chef&Sommelier



FRUITY 14 ½ oz.特別設計來呈現紅酒的果香氣味... 例如:  
櫻桃或覆盆子.在杯身中段經過氧化作用所產生的香氣連  
極度微小的氣味也能輕易感受到!

*推薦酒款:* 紅葡萄不經由陳年橡木桶(Cabernet, Merlot,  
Syrah, Pinot noir...) 和玫瑰酒

容量 (cl)	43 cl
容量(oz)	14 ½ oz.
最大直徑(mm)	91
達最大直徑時的容量(cl)	15 cl
達最大直徑時的容量(oz)	5 oz.
杯高(mm)	215
杯重(g)	155



# OAKY WHITE 41 cl – 13 ¾ oz



Chef&Sommelier



OAKY 13 ¾ oz.特別設計來呈現白酒的木頭氣味(或是第三種從陳年橡木桶的香氣)... 例如:香草或奶油蛋糕的香氣.在杯底經過氧化作用所產生的香氣,經由杯身聚集,連極度微小的氣味也能輕易感受到!.

推薦酒款: 白葡萄經由陳年橡木桶(Chardonnay, Sauvignon, Riesling...)

容量 (cl)	41 cl
容量 (oz)	13 ¾ oz.
最大直徑(mm)	91
達最大直徑時的容量(cl)	12.5 cl
達最大直徑時的容量(oz)	4 oz.
杯高(mm)	195.5
杯重(g)	160



# OAKY RED 47 cl – 15 ¾ oz



Chef&Sommelier



OAKY 15 ¾ oz.特別設計來呈現紅酒的木頭氣味(或是第三種從陳年橡木桶的香氣)... 例如:咖啡或甘草的香氣.在杯底經過氧化作用所產生的香氣,經由杯身聚集,連極度微小的氣味也能輕易感受到!.

推薦酒款: 紅葡萄經由陳年橡木桶(Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir...)

容量 (cl)	47 cl
容量 (oz)	15 ¾ oz.
最大直徑(mm)	96
達最大直徑時的容量(cl)	15 cl
達最大直徑時的容量(oz)	5 oz.
杯高(mm)	215.5
杯重(g)	170

