



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 1 210 890 B1**

(12) **FASCICULE DE BREVET EUROPEEN**

(45) Date de publication et mention
de la délivrance du brevet:
10.08.2005 Bulletin 2005/32

(51) Int Cl.7: **A47G 19/22**

(21) Numéro de dépôt: **01403049.8**

(22) Date de dépôt: **28.11.2001**

(54) **Verre à dégustation**

Prüfglass

Tasting glass

(84) Etats contractants désignés:
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE TR**

(30) Priorité: **29.11.2000 FR 0015405**

(43) Date de publication de la demande:
05.06.2002 Bulletin 2002/23

(73) Titulaire: **SANBRI
F-60120 Breteuil-sur-Noye (FR)**

(72) Inventeur: **Richard, Pierre
75016 Paris (FR)**

(74) Mandataire: **Jaunez, Xavier et al
Cabinet Boettcher,
22, rue du Général Foy
75008 Paris (FR)**

(56) Documents cités:
**FR-A- 2 641 960 FR-A- 2 684 534
FR-A- 2 788 210 US-A- 1 700 062**

EP 1 210 890 B1

Il est rappelé que: Dans un délai de neuf mois à compter de la date de publication de la mention de la délivrance du brevet européen, toute personne peut faire opposition au brevet européen délivré, auprès de l'Office européen des brevets. L'opposition doit être formée par écrit et motivée. Elle n'est réputée formée qu'après paiement de la taxe d'opposition. (Art. 99(1) Convention sur le brevet européen).

Description

[0001] La présente invention concerne un verre à dégustation, plus particulièrement destiné à la dégustation des vins et des alcools, du type comportant une paraison bombée dont la courbure est continue jusqu'au buvant du verre.

[0002] On connaît déjà de multiples réalisations de verres à dégustation, permettant aux amateurs d'appréhender les qualités d'un vin ou d'une liqueur ou toute autre boisson alcoolisée, au moyen de la vue et de l'odorat. Ainsi, pour apprécier la robe d'un vin, on a proposé de réaliser la jambe et le pied d'un verre dans un matériau ayant un coefficient de transparence très inférieur à celui du matériau de la paraison, comme décrit dans le document FR-A-2 641 960. Dans la paraison de ce verre à dégustation, il est éventuellement prévu une empreinte rentrante permettant à l'utilisateur d'engager son pouce.

[0003] On s'est également intéressé à la création volontaire de turbulences dans le liquide goûté, lesquelles turbulences peuvent être générées par des géométries particulières associées à la paraison du verre. Le document FR-A-2 648 340 décrit ainsi un verre à dégustation comportant une paraison formée de deux parties coniques délimitant entre elles un angle de 120 degrés environ. Il est indiqué que l'angle ainsi choisi permet au produit liquide préalablement versé dans le fond de la paraison du verre, animé d'un mouvement de giration lent de celui-ci, de subir à la liaison entre les deux parties, du fait du brusque changement de pente qu'elles présentent, des turbulences suffisantes pour autoriser la pénétration dans le liquide d'une quantité d'air convenable, provoquant un brassage régulier et approfondi du liquide.

[0004] Le document FR-A-2 684 534 décrit quant à lui un verre à dégustation dont le buvant a une géométrie particulière, en ce sens qu'il a une forme rentrante vers l'intérieur du verre, et ce sur une hauteur comprise entre 5 et 12 mm. Ainsi, le rayon de courbure de la partie supérieure du buvant est très inférieur au rayon de courbure de la paraison pris au niveau de la zone de raccordement entre ledit buvant et ladite paraison. Le buvant épouse alors sensiblement la forme d'une couronne sphérique. Le verre à dégustation décrit dans ce document présente également une autre caractéristique qui est prise en combinaison avec celle de la forme rentrante du buvant, à savoir la présence d'un bord d'arrêt en saillie vers l'intérieur du verre, disposé verticalement de manière à ce que deux tiers de sa hauteur soient situés au-dessus du grand diamètre du verre. Le document prévoit que le bord d'arrêt précité peut être réalisé par enfoncement du verre à chaud à l'aide d'un outil de forme adapté, de la même façon que l'empreinte pour le pouce prévue dans le document FR-A-2 641 960 précité. Le document indique que la hauteur du bord d'arrêt est comprise entre 12 et 24 mm, et sa largeur entre 3 et 5 mm. Ainsi, lorsque l'utilisateur fait tourner le vin dans

le verre à dégustation ainsi conformé, afin d'en favoriser l'aération, le vin est chassé par la force centrifuge contre les parois de la paraison où il vient buter contre le bord d'arrêt. Il se produit alors une sorte de nébulisation du vin qui provoque l'émission des molécules aromatiques normalement les moins volatiles. Grâce à la forme rentrante du buvant, les molécules s'échappent lentement du verre, en restant confinées pendant une durée notable au-dessus du vin.

[0005] Le verre à dégustation précité présente toutefois l'inconvénient d'une difficulté de réalisation de la forme rentrante vers l'intérieur du verre pour le buvant. De plus, la réalisation d'un bord d'arrêt sous la forme d'une empreinte en creux venant à l'intérieur de la paraison a pour effet de réchauffer localement les liquides contenus dans le verre, surtout si l'utilisateur se sert de cette empreinte pour y loger l'extrémité du pouce de la main qui tient ledit verre.

[0006] On peut également citer le document FR-A-2788 210 qui décrit un verre de dégustation dont le fond présente des reliefs et des creux. La forme en pustule des reliefs génère alors une agitation du liquide dans sa partie inférieure contribuant à un brassage de fond complété par les creux. Cependant, seule la zone de fond est soumise aux turbulences, de sorte que le brassage n'est pas homogène, et de plus la géométrie complexe du fond du verre rend sa fabrication délicate et onéreuse.

[0007] L'invention a pour but de concevoir un verre à dégustation dont la structure permet également de créer un certain effet de brassage ou de nébulisation du liquide contenu, mais sans présenter les inconvénients précités.

[0008] Ce problème est résolu conformément à l'invention, grâce à un verre de dégustation, du type comportant une paraison bombée dont la courbure est continue jusqu'au buvant du verre, ladite paraison présentant, en saillie vers l'intérieur du verre, au moins une nervure s'étendant depuis la zone du fond jusqu'à la zone du buvant.

[0009] Ainsi, la nervure précitée se démarque radicalement du bord d'arrêt, ou de l'empreinte pour le pouce, ou des reliefs de fond des réalisations antérieures précitées, et elle permet un brassage du liquide très efficace quelle que soit la position dans laquelle le verre est tenu et quel que soit le niveau du liquide dans le verre. De plus, la paraison bombée du verre présente une courbure continue pratiquement jusqu'au buvant, ce qui évite des opérations complexes de fabrication. Enfin, la nervure en saillie vers l'intérieur n'a aucun effet sensible sur le plan thermique, et ne saurait réchauffer le liquide contenu dans le verre.

[0010] Dans un mode d'exécution particulier, la ou chaque nervure est formée par un décrochement localisé du contour périphérique de la paraison. En particulier, le décrochement localisé peut se présenter sous la forme d'une facette radiale d'environ 2 à 5 mm de largeur moyenne.

[0011] Conformément à une première variante, la ou chaque nervure s'étend sensiblement selon une génératrice de la surface de la paraison.

[0012] Conformément à une autre variante, la ou chaque nervure s'étend avec une certaine inclinaison par rapport à une génératrice de la surface de la paraison.

[0013] Avantageusement alors, la ou chaque nervure a un profil en hélice, ladite hélice étant de préférence orientée à droite. En particulier, l'angle d'inclinaison, constant ou variable, est sensiblement compris entre 10° et 45°.

[0014] Dans un autre mode d'exécution particulier, la ou chaque nervure est venue de matière avec la paraison du verre, la surface extérieure de ladite paraison étant essentiellement lisse. En particulier, la nervure est essentiellement agencée selon un plan radial.

[0015] Selon un autre mode d'exécution possible, la ou chaque nervure est réalisée sous la forme d'un élément rapporté associé de façon amovible à la paraison du verre. Cet élément rapporté peut être une barrette en matériau ferromagnétique, qui est tenue en place au moyen d'au moins un aimant disposé sur la surface extérieure de la paraison, ou encore un clip en épingle à cheveu, qui est tenu en place par une branche dudit clip venant au contact de la surface extérieure de la paraison.

[0016] La nervure précitée pourra présenter radialement une largeur qui est essentiellement constante sur toute la hauteur de ladite nervure, ou en variante une largeur qui est variable, de préférence une largeur qui décroît du fond vers le buvant du verre, ou encore en variante une largeur qui décroît vers le fond et vers le buvant du verre.

[0017] D'autres caractéristiques et avantages de l'invention apparaîtront plus clairement à la lumière de la description qui va suivre et des dessins annexés, en référence aux figures où :

- la figure 1 est une vue en perspective illustrant un verre à dégustation conforme à l'invention, présentant une nervure s'étendant selon une génératrice de la surface de la paraison, formée par un décrochement localisé du contour périphérique de la paraison ;
- la figure 2 est une coupe transversale selon II-II de la figure 1, permettant de mieux distinguer le décrochement localisé précité ;
- la figure 3 est une coupe analogue à celle de la figure 2, illustrant en variante la présence de trois nervures réparties sur la périphérie du verre ;
- la figure 4 est une coupe axiale illustrant un autre mode de réalisation, dans lequel le verre à dégustation est sans pied, et présente une nervure, toujours s'étendant selon une génératrice de la paraison, mais venue de matière avec la paraison du verre, la surface extérieure de ladite paraison étant essentiellement lisse ;
- la figure 5 est une coupe selon V-V de la figure 4,

permettant de mieux distinguer la géométrie de la nervure précitée ;

- la figure 6 est une demi-coupe axiale illustrant une variante du verre précédent, dans laquelle la nervure présente radialement une largeur qui décroît du fond vers le buvant du verre ;
- la figure 7 est une demi-coupe axiale illustrant une autre variante dans laquelle la nervure est constituée par une barrette rapportée en matériau ferromagnétique tenue en place par des aimants ;
- la figure 8 est une demi-coupe axiale illustrant une variante de la réalisation de la figure 7, dans laquelle la nervure est constituée par un clip en épingle à cheveu venant chevaucher la paraison du verre ;
- la figure 9 est une coupe axiale illustrant encore un autre mode de réalisation dans lequel le verre à dégustation est un verre à pied qui présente une nervure unique venue de matière avec la paraison du verre, et la figure 10 en est la coupe associée selon X-X ;
- les figures 11 et 12 illustrent en perspective et en vue de dessus un autre mode de réalisation d'un verre à dégustation conforme à l'invention, avec au moins une (ici deux) nervure inclinée par rapport à une génératrice de la paraison (angle α) ;
- la figure 13 illustre en perspective divers modes d'exécution particuliers du type précité, avec une nervure unique inclinée selon différents angles.

[0018] Les figures 1 et 2 illustrent un verre à dégustation noté 1, comportant un pied en tige 2 avec son socle 3, surmonté d'une paraison 4 qui est de forme bombée dont le fond est noté 5, et dont la courbure est continue jusqu'au buvant noté 6. Le buvant 6 est ainsi réalisé avec une courbure qui se trouve strictement dans la continuité de la courbure de la paraison 4.

[0019] Conformément à l'invention, la paraison 4 du verre à dégustation présente, en saillie, vers l'intérieur du verre, au moins une nervure 7 s'étendant, ici sensiblement selon une génératrice de la surface de ladite paraison, depuis la zone du fond 5 jusqu'à la zone du buvant 6.

[0020] Sur les figures 1 et 2, l'unique nervure illustrée 7 est formée par un décrochement localisé 8 du contour périphérique de la paraison 4. Il importe de noter que ce décrochement localisé 8 concerne pratiquement toute la hauteur de la paraison 4, et en tout cas toute la partie haute de celle-ci, y inclus en l'espèce le buvant 6. On pourra en variante, pour le confort de l'utilisateur, prévoir d'arrêter la nervure 7 légèrement en-dessous du buvant 6, lequel buvant conserve alors son profil circulaire traditionnel (variante non représentée ici). Le décrochement localisé 8 peut se présenter sous la forme d'une facette radiale d'environ 2 à 5 mm de largeur moyenne. Une largeur plus grande risquerait d'empêcher le liquide de tourner convenablement dans le verre.

[0021] La coupe de la figure 3 illustre une variante dans laquelle la paraison 4 du verre à dégustation 1 pré-

sente, en saillie vers l'intérieur du verre, trois nervures 7 réparties angulairement sur la périphérie de ladite paraison.

[0022] Dans les deux cas, on a noté X l'axe principal du verre à dégustation 1 ainsi réalisé.

[0023] La nervure en saillie 7 forme ainsi une véritable barre de rupture qui réalise un brassage important du liquide mis en rotation dans la paraison 4 du verre, et ce quel que soit le niveau du liquide et quelle que soit la position dans laquelle le verre est tenu. On évite ainsi un brassage préférentiel de la zone inférieure de la paraison et une absence de brassage dans la zone supérieure lorsque l'on fait "tourner" et fait "monter" le vin dans la paraison de façon centrifuge, comme cela pouvait être le cas dans les réalisations antérieures.

[0024] Les figures 4 et 5 illustrent un autre verre à dégustation noté 10 conforme à l'invention.

[0025] Le verre à dégustation 10 se distingue du précédent par son absence de piètement, c'est-à-dire qu'il présente une paraison 14 allant d'un fond bombé convexe 15 à une couronne de buvant 16, ledit verre reposant par la circonférence externe du fond 15. Comme précédemment, il est prévu une nervure en saillie vers l'intérieur du verre, ici notée 17. La nervure 17 est dans ce cas venue de matière avec la paraison du verre 14, la surface extérieure de ladite paraison étant essentiellement lisse. Comme cela est visible sur la figure 5, la nervure 17 est ici essentiellement agencée selon un plan radial, c'est-à-dire un plan passant par l'axe X de la paraison. Il va de soi que l'on pourra en variante non seulement prévoir une pluralité de telles nervures 17, mais aussi modifier la géométrie de l'une ou l'autre de ces nervures en choisissant un profil asymétrique, c'est-à-dire une nervure plus inclinée d'un côté que de l'autre. Ceci permet de réaliser des verres à dégustation avec une nervure très saillante capable d'imprimer un choc élevé au liquide, ce qui sera réservé aux vins jeunes et robustes, et d'avoir d'autres verres à dégustation dont la nervure est plus adoucie, de façon à imprimer un choc plus faible au liquide, ce qui sera réservé aux vins vieux.

[0026] Que se soit la nervure 7 formée par un décrochement localisé de la paraison du verre 1, ou la nervure 17 venue de matière avec la paraison du verre 10, la nervure 7 ou 17 présente ici à chaque fois radialement une largeur qui est essentiellement constante sur toute la hauteur de ladite nervure.

[0027] Il est cependant possible, comme cela est illustré sur la figure 6, de prévoir une nervure, noté 17', présentant radialement une largeur qui est variable. De préférence alors, on choisira une largeur qui décroît du fond 15 vers le buvant 16 du verre 10. Ceci permet de conférer une fonction supplémentaire à la nervure, qui est de renforcer la tenue mécanique de la paraison 14, laquelle pourra alors être réalisée avec une très faible épaisseur, tout en préservant le buvant 16. On obtient un mélange air/vin très efficace, ce qui permet d'obtenir une grande exhalaison.

[0028] Dans les modes de réalisation précédemment

décrits, la nervure en saillie faisait partie intégrante de la paraison du verre. Il est toutefois possible de prévoir d'autres variantes dans lesquelles la ou chaque nervure est réalisée sous la forme d'un élément rapporté associé de façon amovible de la paraison du verre. De telles variantes sont illustrées à titre d'exemples aux figures 7 et 8.

[0029] Sur la figure 7, la nervure en saillie est réalisée sous la forme d'un élément rapporté qui est une barrette 17.1 en matériau ferromagnétique. La barrette 17.1 est tenue en place au moyen d'au moins un aimant 18 (ici trois aimants) disposé sur la surface extérieure de la paraison 14. La force d'aimantation est suffisante pour être exercée à travers la paroi de la paraison 14 et maintenir en place la barrette 17.1 quelle que soit la position dans laquelle le verre est tenu. Il est alors aisé si on le souhaite, de retirer la barrette 17.1, et de retrouver alors une surface intérieure lisse.

[0030] Sur la figure 8, la nervure est là encore réalisée sous la forme d'un élément rapporté qui est associé de façon amovible à la paraison du verre 14, cet élément rapporté étant ici un clip en épingle à cheveu 17.2, dont l'autre branche 20 se raccorde à la première par un coudé 19. Le clip est ainsi tenu en place par cette branche 20 qui vient au contact de la surface extérieure de la paraison 14, en chevauchant le buvant 16 de ladite paraison. Là encore, il est aisé d'enlever ou de remettre en place le clip rapporté ainsi décrit.

[0031] Bien entendu, on pourra prévoir une nervure venue de matière avec la paraison du verre pour un verre à dégustation qui comporte un piètement. Cette variante est illustrée aux figures 9 et 10.

[0032] On distingue ainsi un verre à dégustation 20, dont le piètement 22 comporte un socle 23, et dont la paraison 24 s'étend d'un fond 25 au buvant 26. On retrouve la présence, en saillie vers l'intérieur du verre, d'une nervure 27 s'étendant, là encore, sensiblement selon une génératrice de la surface de la paraison 24, depuis le fond 25 jusqu'au buvant 26. La nervure 27, ici venue de matière avec la paraison 24, se comporte exactement comme la nervure 17 du mode de réalisation des figures 4 et 5 précédemment décrit.

[0033] Dans les modes de réalisation précédemment décrits, la ou chaque nervure s'étendait sensiblement selon une génératrice de la surface de la paraison.

[0034] Il peut s'avérer cependant intéressant de prévoir que la ou chaque nervure s'étend avec une certaine inclinaison par rapport à une génératrice de la surface de la paraison. Une telle variante est illustrée aux figures 11 à 13.

[0035] Sur les figures 11 et 12, on distingue ainsi un verre à dégustation 30 avec son pied en tige 32 et son socle 33. Le verre est surmonté d'une paraison 34 de forme bombée dont le fond est noté 35, et dont la courbure est continue jusqu'au buvant noté 36.

[0036] Conformément à l'invention, la paraison 34 présente, en saillie vers l'intérieur du verre, au moins une nervure 37 s'étendant depuis la zone du fond 35

jusqu'à la zone du buvant 36, avec une certaine inclinaison par rapport à une génératrice de la surface de la paraison 34. En l'espèce, on a prévu deux nervures 37, symétriques l'une de l'autre par rapport à l'axe principal X, qui sont chacune formées par un décrochement localisé 38 du contour périphérique de la paraison 34. Comme cela est mieux visible sur la vue de dessus de la figure 12, les deux nervures 37 s'arrêtent juste en dessous du buvant 36, préservant la circularité dudit buvant pour un confort optimal de l'utilisateur.

[0037] L'inclinaison de la nervure 37 est caractérisée par un angle dans un plan tangent noté α , lequel angle peut être constant ou variable sur la hauteur de ladite nervure. Lorsque l'angle α est constant, la nervure 37 a un profil en hélice, comme c'est le cas sur le verre illustré ici. En l'espèce, l'hélice est orientée à droite, ce qui est intéressant pour faire monter le liquide lorsque le verre est tourné dans le sens qui est le plus naturel pour un utilisateur droitier.

[0038] La figure 13 illustre trois verres analogues au précédent, avec une nervure unique 37 inclinée selon différents angles α_1 , α_2 , α_3 . De préférence, la plage de ces angles ira de 10° à 45° , avec une valeur préférée voisine de 30° .

[0039] On pourra aussi prévoir un angle qui varie sur la hauteur de la nervure, en étant par exemple plus important dans la partie à mi-hauteur ou un tiers de la hauteur de la paraison (à partir du fond). Ceci permet de doser de façon optimale le degré de brassage en fonction de la hauteur.

[0040] Dans tous les cas, les nervures inclinées permettent de renforcer l'effet de brassage recherché par une mise en montée du liquide lors de la mise en giration du verre.

[0041] L'invention n'est pas limitée aux modes de réalisation qui viennent d'être décrits, mais englobe au contraire toute variante reprenant, avec des moyens équivalents, les caractéristiques essentielles énoncées plus haut.

Revendications

1. Verre à dégustation, du type comportant une paraison bombée (4 ; 14 ; 24 ; 34) dont la courbure est continue jusqu'au buvant (6 ; 16 ; 26 ; 36) du verre, **caractérisé en ce que** la paraison (4 ; 14 ; 24 ; 34) présente, en saillie vers l'intérieur du verre, au moins une nervure (7 ; 17 ; 17' ; 17.1 ; 17.2 ; 27 ; 37) s'étendant, depuis la zone du fond (5 ; 15 ; 25 ; 35) jusqu'à la zone du buvant (6 ; 16 ; 26 ; 36).
2. Verre à dégustation selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** la ou chaque nervure (7 ; 37) est formée par un décrochement localisé (8 ; 38) du contour périphérique de la paraison (4).
3. Verre à dégustation selon la revendication 2, **carac-**

térisé en ce que le décrochement localisé (8 ; 38) se présente sous la forme d'une facette radiale d'environ 2 à 5 mm de largeur moyenne.

4. Verre à dégustation selon l'une des revendications 1 à 3, **caractérisé en ce que** la ou chaque nervure (7 ; 17 ; 17' ; 17.1 ; 17.2 ; 27) s'étend sensiblement selon une génératrice de la surface de la paraison (4 ; 14 ; 24).
5. Verre à dégustation selon l'une des revendications 1 à 3, **caractérisé en ce que** la ou chaque nervure (37) s'étend avec une certaine inclinaison (α) par rapport à une génératrice de la surface de la paraison (34).
6. Verre à dégustation selon la revendication 5, **caractérisé en ce que** la ou chaque nervure (37) a un profil en hélice, ladite hélice étant de préférence orientée à droite.
7. Verre à dégustation selon la revendication 5 ou la revendication 6, **caractérisé en ce que** l'angle d'inclinaison (α), constant ou variable, est sensiblement compris entre 10° et 45° .
8. Verre à dégustation selon l'une des revendications 1 et 4 à 7, **caractérisé en ce que** la ou chaque nervure (17 ; 17' ; 27 ; 37) est venue de matière avec la paraison du verre (14 ; 24 ; 34), la surface extérieure de ladite paraison étant essentiellement lisse.
9. Verre à dégustation selon la revendication 8, **caractérisé en ce que** la nervure (17 ; 17' ; 27) est essentiellement agencée selon un plan radial.
10. Verre à dégustation selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** la ou chaque nervure (17.1 ; 17.2) est réalisée sous la forme d'un élément rapporté associé de façon amovible à la paraison du verre (14).
11. Verre de dégustation selon la revendication 10, **caractérisé en ce que** l'élément rapporté est une barrette (17.1) en matériau ferromagnétique, qui est tenue en place au moyen d'au moins un aimant (18) disposé sur la surface extérieure de la paraison (14).
12. Verre à dégustation selon la revendication 10, **caractérisé en ce que** l'élément rapporté est un clip en épingle à cheveu (17.2), qui est tenu en place par une branche (20) dudit clip venant au contact de la surface extérieure de la paraison (14).
13. Verre à dégustation selon l'une des revendications 1 à 12, **caractérisé en ce que** la nervure (7 ; 17 ; 17.1 ; 17.2 ; 27 ; 37) présente radialement une largeur qui est essentiellement constante sur toute la

hauteur de ladite nervure.

14. Verre à dégustation selon l'une des revendications 1 à 12, **caractérisé en ce que** la nervure (17') présente radialement une largeur qui est variable, de préférence une largeur qui décroît du fond (15) vers le buvant (16) du verre.
15. Verre à dégustation selon l'une des revendications 1 à 12, **caractérisé en ce que** la nervure (37) présente radialement une largeur qui est variable, de préférence une largeur qui décroît vers le fond (15) et vers le buvant (16) du verre.

Claims

1. A tasting glass of the type comprising a convex bowl (4; 14; 24; 34) of curvature that is continuous up to the rim (6; 16; 26; 36) of the glass, the glass being **characterized in that** the bowl (4; 14; 24; 34) presents at least one spline (7; 17; 17'; 17.1; 17.2; 27; 37) projecting towards the inside of the glass and extending from the region of the bottom (5; 15; 25; 35) up to the region of the rim (6; 16; 26; 36).
2. A tasting glass according to claim 1, **characterized in that** the or each spline (7; 37) is formed by a localized step (8; 38) in the peripheral outline of the bowl (4).
3. A tasting glass according to claim 2, **characterized in that** the localized step (8; 38) is in the form of a radial facet having an average width of about 2 mm to 5 mm.
4. A tasting glass according to any one of claims 1 to 3, **characterized in that** the or each spline (7; 17; 17'; 17.1; 17.2; 27) extends substantially along a generator line for the surface of the bowl (4; 14; 24).
5. A tasting glass according to any one of claims 1 to 3, **characterized in that** the or each spline (37) extends at a certain angle of inclination (α) relative to a generator line for the surface of the bowl (34).
6. A tasting glass according to claim 5, **characterized in that** the or each spline (37) presents a helical profile, said helix preferably being right-handed.
7. A tasting glass according to claim 5 or claim 6, **characterized in that** the constant or variable angle of inclination (α) lies substantially in the range 10° to 45°.
8. A tasting glass according to any one of claims 1 and 4 to 7, **characterized in that** the or each spline (17; 17'; 27; 37) is made out of the same material as the

bowl of the glass (14; 24; 34), with the outside surface of said bowl being essentially smooth.

9. A tasting glass according to claim 8, **characterized in that** the spline (17; 17'; 27) lies essentially in a radial plane.
10. A tasting glass according to claim 1, **characterized in that** the or each spline (17.1; 17.2) is made in the form of an insert that is removably associated with the bowl (14) of the glass.
11. A tasting glass according to claim 10, **characterized in that** the insert is a strip (17.1) of ferromagnetic material that is held in place by means of at least one magnet (18) disposed on the outside surface of the bowl (14).
12. A tasting glass according to claim 10, **characterized in that** the insert is a hairpin-shaped clip (17.2) held in place by one of the branches (20) of said clip coming into contact with the outside surface of the bowl (14).
13. A tasting glass according to any one of claims 1 to 12, **characterized in that** the spline (7; 17; 17.1; 17.2; 27; 37) presents a width in the radial direction that is substantially constant over the full height of said spline.
14. A tasting glass according to any one of claims 1 to 12, **characterized in that** the spline (17') presents a width in the radial direction that varies, preferably a width that decreases going from the bottom (15) towards the rim (16) of the glass.
15. A tasting glass according to any one of claims 1 to 12, **characterized in that** the spline (37) presents a width in the radial direction that varies, preferably being a width that decreases going both towards the bottom (15) and towards the rim (16) of the glass.

Patentansprüche

1. Probierglas, der Art mit einem bauchigen Kelch (4; 14; 24; 34), dessen Wölbung sich bis zum Trinkrand (6; 16; 26; 36) des Glases fortsetzt, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Kelch (4; 14; 24; 34) mindestens eine ins Innere des Glases vorstehende Rippe (7; 17; 17'; 17.1; 17.2; 27; 37) aufweist, die sich ab dem Bereich des Bodens (5; 15; 25; 35) bis zum Bereich des Trinkrandes (6; 16; 26; 36) erstreckt.
2. Probierglas nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die bzw. jede Rippe (7; 37) von einem lokalisierten Rücksprung (8; 38) der Umfangs-

- kontur des Kelches (4) gebildet ist.
3. Probierglas nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der lokalisierte Rücksprung (8; 38) die Form einer radialen Facette mit einer durchschnittlichen Breite zwischen ca. 2 und 5 mm hat. 5
 4. Probierglas nach einem der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** die bzw. jede Rippe (7; 17; 17'; 17.1; 17.2; 27) sich im wesentlichen entlang einer Mantellinie der Oberfläche des Kelches (4; 14; 24) erstreckt. 10
 5. Probierglas nach einem der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** sich die bzw. jede Rippe (37) mit einer bestimmten Neigung (α) relativ zu einer Mantellinie der Oberfläche des Kelches (34) erstreckt. 15
 6. Probierglas nach Anspruch 5, **dadurch gekennzeichnet, dass** die bzw. jede Rippe (37) ein schraubenlinienförmiges Profil hat, wobei die Schraubenlinie vorzugsweise rechtsgängig ist. 20
 7. Probierglas nach Anspruch 5 oder Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Neigungswinkel (α), egal ob konstant oder variabel, im wesentlichen zwischen 10° und 45° liegt. 25
 8. Probierglas nach einem der Ansprüche 1 und 4 bis 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die bzw. jede Rippe (17; 17'; 27; 37) einstückig mit dem Kelch (14; 24; 34) des Glases ausgebildet ist, wobei die Außenfläche des Kelches im wesentlichen glatt ist. 30
35
 9. Probierglas nach Anspruch 8, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Rippe (17; 17'; 27) im wesentlichen in einer radialen Ebene angeordnet ist.
 10. Probierglas nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die bzw. jede Rippe (17.1; 17.2) in Form eines angesetzten Elements hergestellt ist, das auf lösbare Weise mit dem Kelch (14) des Glases verbunden ist. 40
45
 11. Probierglas nach Anspruch 10, **dadurch gekennzeichnet, dass** das angesetzte Element ein Stab (17.1) aus ferromagnetischem Material ist, der mittels mindestens eines, auf der Außenseite des Kelches (14) angeordneten Magneten (18) am Platz gehalten wird. 50
 12. Probierglas nach Anspruch 10, **dadurch gekennzeichnet, dass** das angesetzte Element ein haarnadelförmiger Clip (17.2) ist, der von demjenigen seiner Schenkel (20), der mit der Außenfläche des Kelches (14) in Kontakt kommt, am Platz gehalten wird. 55
 13. Probierglas nach einem der Ansprüche 1 bis 12, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Rippe (7; 17; 17.1; 17.2; 27; 37) radial eine Breite hat, die im wesentlichen über die gesamte Höhe der Rippe konstant ist.
 14. Probierglas nach einem der Ansprüche 1 bis 12, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Rippe (17') radial eine Breite hat, die variabel ist, vorzugsweise eine Breite, die vom Boden (15) zum Trinkrand (16) des Glases hin abnimmt.
 15. Probierglas nach einem der Ansprüche 1 bis 12, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Rippe (37) radial eine Breite hat, die variabel ist, vorzugsweise eine Breite, die zum Boden (15) und zum Trinkrand (16) des Glases hin abnimmt.

FIG. 1

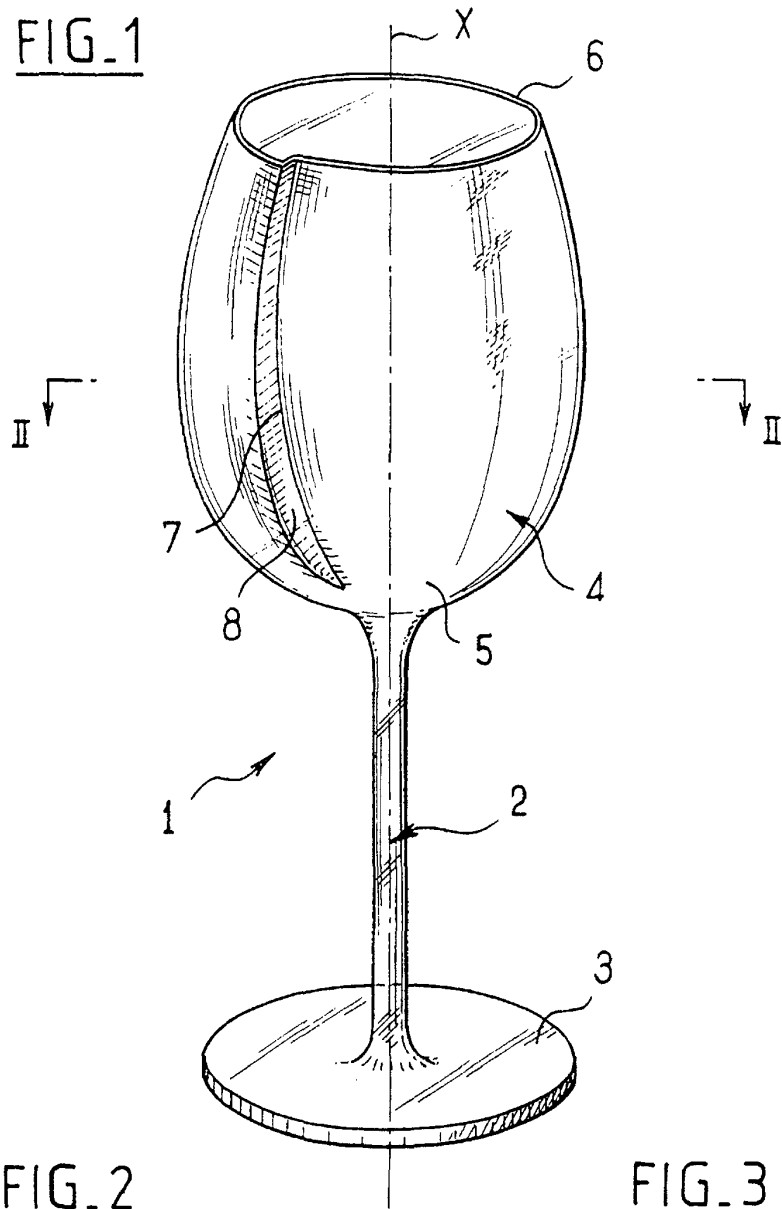


FIG. 2

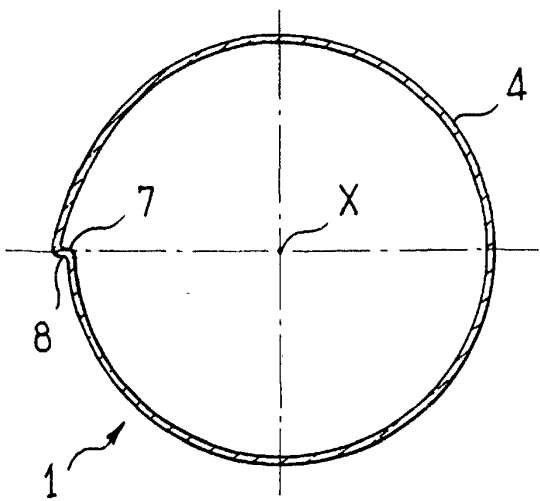


FIG. 3

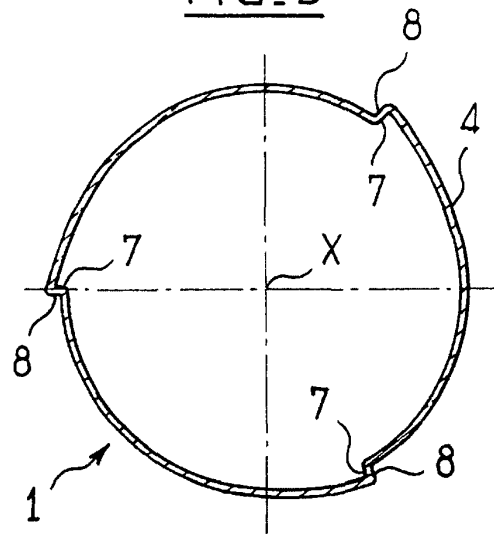


FIG. 4

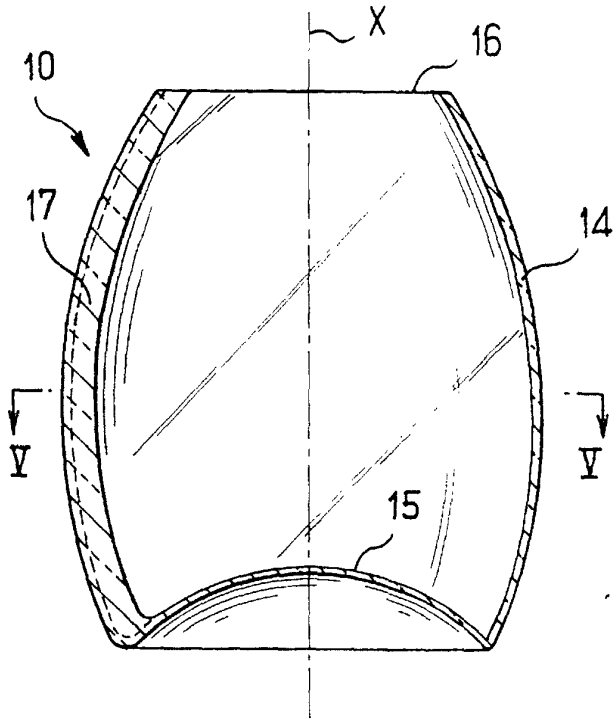


FIG. 5

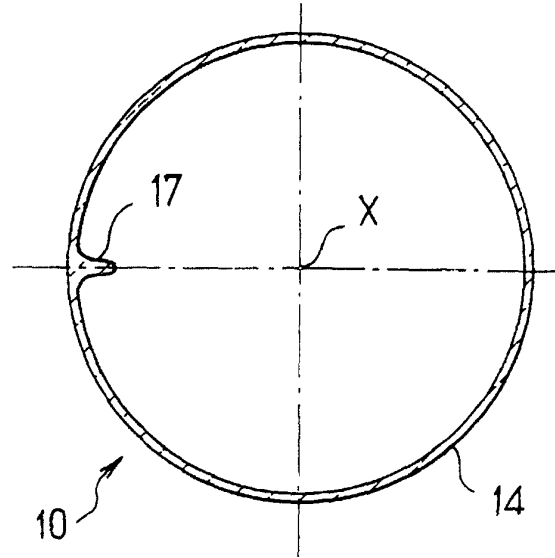


FIG. 6

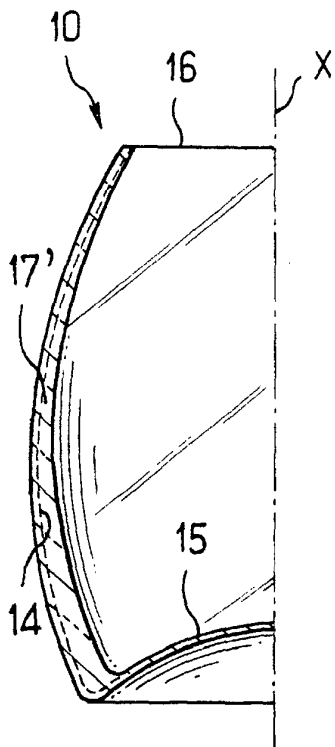


FIG. 7

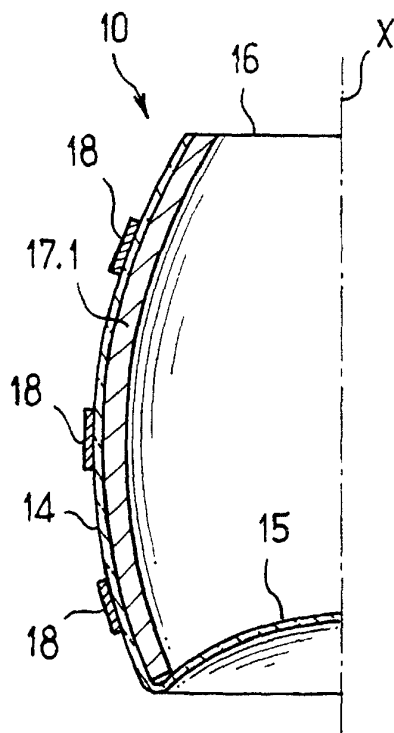


FIG. 8

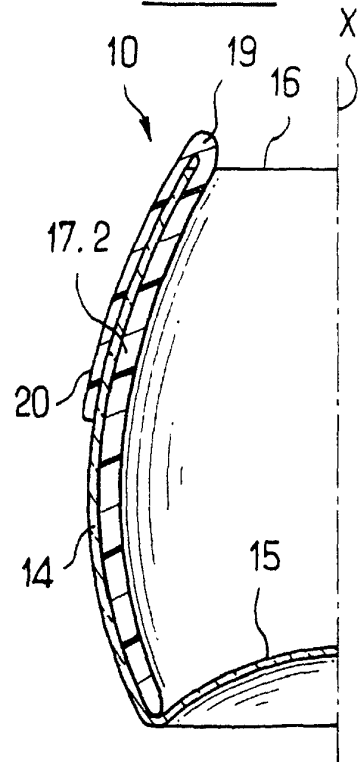


FIG. 9

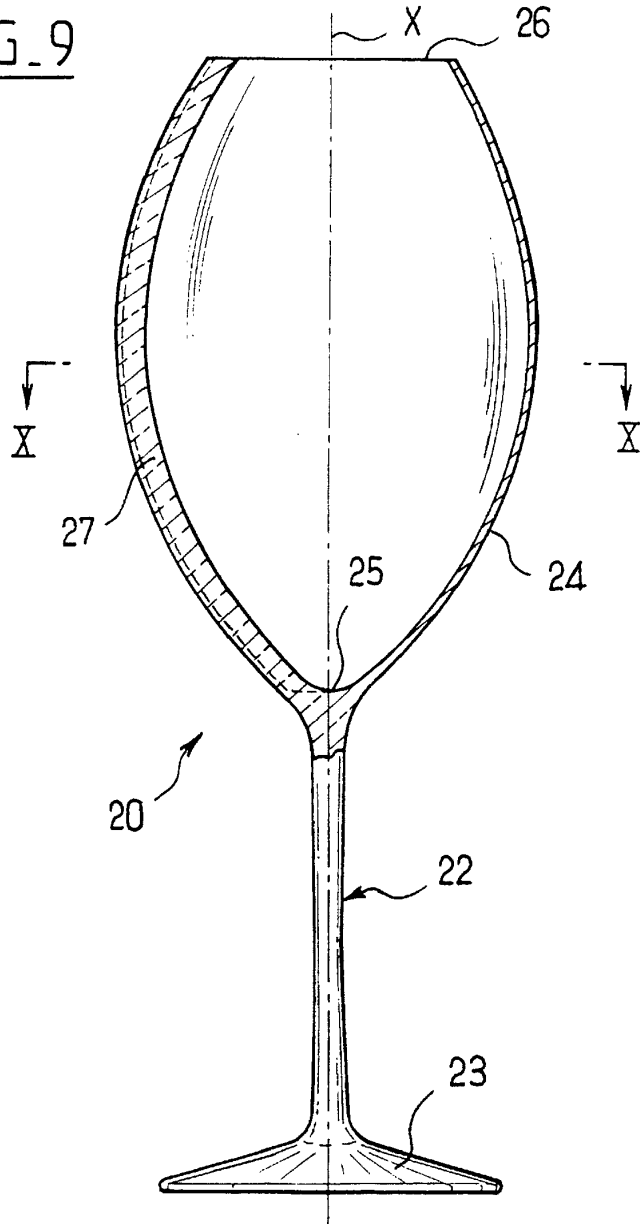


FIG. 10

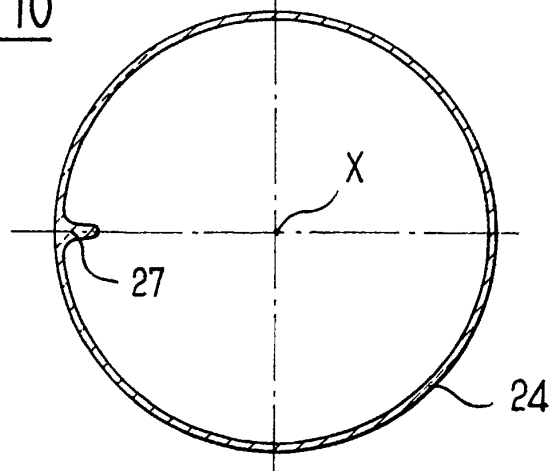


FIG. 11

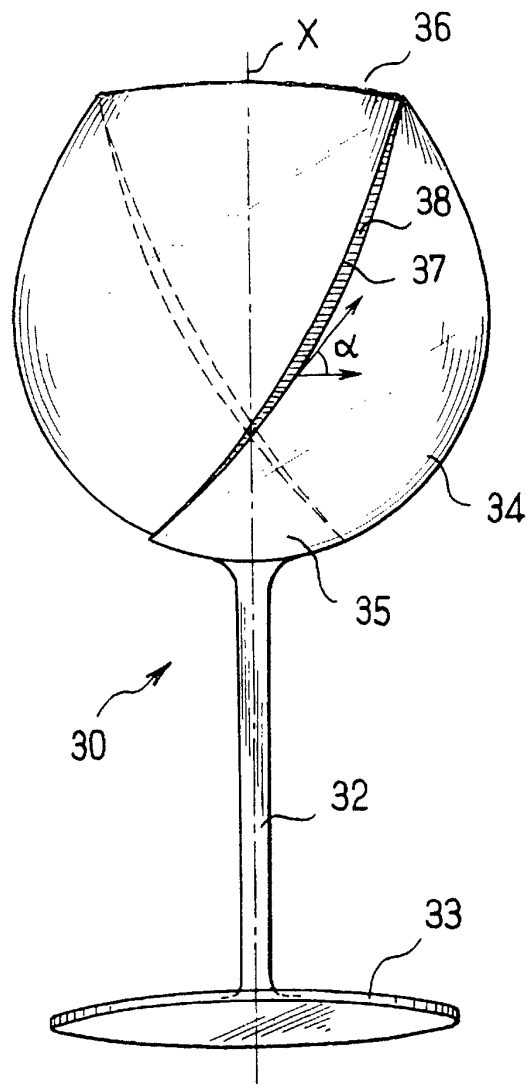


FIG. 12

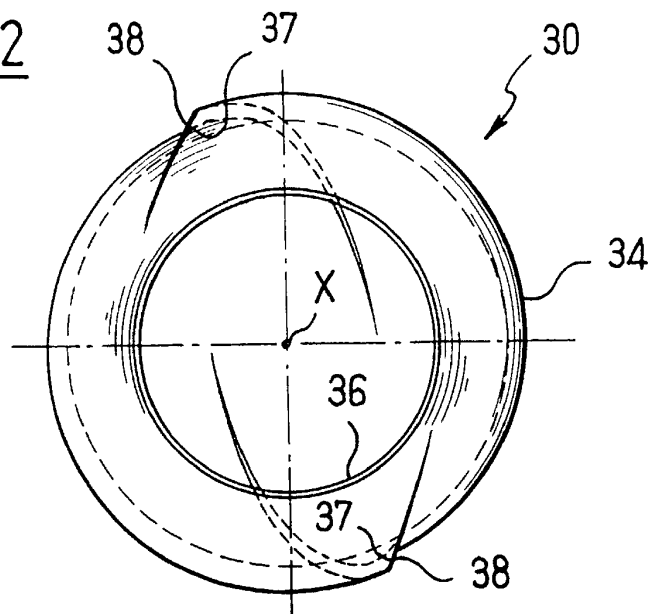


FIG. 13

