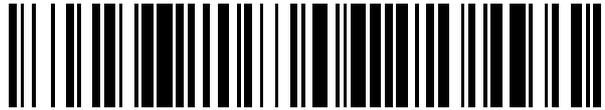


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 535 855**

51 Int. Cl.:

**A47G 19/22** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **05.10.2011 E 11767981 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **28.01.2015 EP 2635161**

54 Título: **Recipiente para beber y uso**

30 Prioridad:

**03.11.2010 CH 18372010**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

**18.05.2015**

73 Titular/es:

**EDI THE NOSE GMBH (100.0%)  
Bergstrasse 72  
8712 Stäfa, CH**

72 Inventor/es:

**GRAF, EDUARD J.**

74 Agente/Representante:

**DÍAZ NUÑEZ, Joaquín**

**ES 2 535 855 T3**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

## DESCRIPCIÓN

Recipiente para beber y uso

## 5 CAMPO TÉCNICO

[0001] La presente invención se refiere a un recipiente para beber según el preámbulo de la reivindicación 1.

10

[0002] La invención se refiere en particular a una copa de vino.

## ESTADO DE LA TÉCNICA

15

[0003] Los recipientes para beber de este tipo son conocidos en las realizaciones más diversas con las formas más diferentes. La conformación del recipiente para beber tiene importancia en el sentido de que las cualidades gustativas y los aromas contenidos en bebidas así como la consistencia de las bebidas se perciben de distintas formas en las diferentes formas de recipientes para beber. Por consistencia de las bebidas se entenderá aquí, por ejemplo en el caso del vino, su volumen, su densidad, pero también su estructura tánica. Los mismos líquidos pueden percibirse de distintas formas, saber y/u oler de distintas formas cuando se consumen en diferentes recipientes para beber. Sobre todo respecto al vino, champán o las bebidas espirituosas se ha creado por este motivo una cultura específica de los recipientes para beber. En comidas en las que se ofrecen sucesivamente distintas bebidas, se preparan en muchos casos varios recipientes para beber diferentes.

20

[0004] Es sobre todo la forma de la copa, que se considera decisiva para el uso correspondiente. El tallo y el pie solo tienen un papel menor, si es que lo tienen. En la mayoría de los casos se eligen según puntos de vista puramente prácticos y estéticos, siendo los tallos por regla general rectos.

25

[0005] En la medida en la que se conocen copas con tallos doblados, como por ejemplo las copas de champán o vino de la Firma Rastal GmbH & Co. KG comercializadas con el nombre de "DEINHARD YELLOW" o "CHENET" o las copas para Martini comercializadas por la empresa Libbey Inc. con la denominación "ZSTERN" o "SWERVE", los fabricantes solo confieren un efecto estético al doblado del tallo. Por otro lado, el doblado del tallo debería tener un efecto más bien desfavorable en el manejo de las copas. No se atribuye una influencia en la percepción de las cualidades gustativas, los aromas y la consistencia del líquido consumido en las copas al doblado del tallo.

30

[0006] Por el documento EP 1 591 046 A1 se conoce una copa, en la que el tallo está doblado extremadamente hacia un lado. Tanto en la copa como en el pie, el tallo se ha fijado en un ángulo oblicuo, de forma descentralizada. El documento EP 1 591 046 A1 da a conocer un recipiente para beber según el preámbulo de la reivindicación 1. Para beber, la copa solo es adecuada en una orientación. El documento US 2010/0000904 A1 muestra en la Figura 14E un tallo doblado en zigzag para la unión amovible de una copa para beber con una parte de pie. La Fig. 4 del documento US 2006/226159 A1 muestra un tallo ondulado. El documento DE 30 17 377 muestra un tallo doblado hacia un lado, que no se estrecha en su anchura ni hacia la copa ni hacia el pie. El tallo termina en el borde exterior del pie.

35

40

## DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

45

[0007] La presente invención tiene el objetivo de indicar un recipiente para beber con el que puedan percibirse de forma diferenciada las cualidades gustativas y los aromas así como la consistencia contenidos en un líquido, en particular en vino.

50

[0008] Este objetivo se consigue de acuerdo con la invención mediante un recipiente para beber con la característica de la reivindicación 1.

50

[0009] La diferenciación deseada de las cualidades gustativas y los aromas, así como respecto a la consistencia se consigue con el recipiente para beber de acuerdo con la invención al coger y sujetar el recipiente para beber en el tramo de sujeción en distintas orientaciones. El efecto es especialmente marcado cuando en dos tragos que una persona toma sucesivamente, en intervalos cortos, del recipiente para beber de un líquido en la copa, el recipiente para beber es cogido por la persona en el tramo de sujeción en un trago con éste orientado hacia ella y en el otro trago con éste orientado en la dirección opuesta, no orientada hacia ella.

55

[0010] La invención aprovecha la circunstancia que las distintas cualidades gustativas y los distintos aromas contenidos en un líquido, como en particular en el vino, se perciben en el área bucal y faríngea en distintas áreas mediante distintas células sensoriales. Las cualidades gustativas son percibidas mediante la lengua, distinguiéndose, en particular, entre "dulce", "ácido", "salado" y "amargo". En la lengua hay sensibilidades preferentes regionales para estas cualidades. La sensibilidad para "dulce" es más grande en el área de la punta de la lengua y la de "amargo" en la zona posterior de la lengua. "Salado" y "ácido" se perciben sobre todo a los dos lados de la lengua, "ácido" algo más atrás que "salado". Los aromas son percibidos en cambio por los sentidos olfativos en el área bucal y faríngea, así como en parte con los sentidos olfativos de la nariz. El cerebro evalúa todas las percepciones sensoriales al mismo tiempo. Lo

60

65

que se percibe como "sabor" determinado, es en la mayoría de los casos una mezcla compleja de distintos aromas en combinación con distintas cualidades gustativas. En la medida en la que se usa en lo sucesivo "sabor" o "percepción gustativa" entre comillas, se refiere a esta percepción compleja y no sola a la percepción de las cualidades gustativas a través de la lengua.

5

**[0011]** Para la invención es importante la circunstancia de que la percepción de nuevas cualidades gustativas y nuevos aromas es sumamente rápida, se adapta de forma relativamente rápida y que en el caso de estímulos sucesivos, las sensaciones obtenidas respectivamente en primer lugar se perciben como primarias. Los estímulos posteriores, al menos los del mismo tipo, se perciben de forma más suave en comparación con los primeros. En lo sucesivo, este efecto se denominará también superposición/subyacencia.

10

**[0012]** Entre otras cosas, para la "percepción gustativa" importa como entra el líquido en la boca. Importa en qué distribución especial se realiza esta entrada y también con qué velocidad el líquido fluye por la lengua y alcanza el paladar.

15

**[0013]** La forma del recipiente para beber usado influye en la dinámica de la ingesta de líquidos. En el caso de recipientes para beber con una gran sección transversal de abertura, como por ejemplo en el caso de copas para vino de Borgoña, el líquido fluye tendencialmente en una frente ancha a través de la lengua al paladar, mientras que en el caso de copas con una sección transversal de abertura pequeña, como por ejemplo en el caso de las copas de champán, resulta una corriente estrecha. Una dinámica de corriente especial se usa también en el caso del abombado exterior en forma de campana, denominada labio de acidez, del borde superior en copas para un vino blanco fresco, con personalidad. A través del abombado exterior del borde el vino fluye directamente a la punta de la lengua sensible al dulce, por lo que se amortigua la acidez. Eso hace que el vino parezca especialmente afrutado.

20

**[0014]** También la postura de la cabeza adoptada al beber influye en la dinámica del flujo del líquido, habiéndose aprendido y perfeccionado la postura de cabeza respectivamente adecuada a temprana edad. No obstante, también aquí vuelve a ser determinante la forma del recipiente para beber. Por ejemplo, la nariz limita en función de la sección transversal de abertura de la copa el ángulo de colocación máximo respectivamente posible del recipiente para beber en la boca. Por lo tanto, los recipientes para beber con una sección transversal de abertura pequeña pueden forzar a adoptar una postura de la cabeza inclinada más hacia atrás que los que tienen una sección transversal de abertura más grande. Cuando la cabeza está inclinada más hacia atrás, en la mayoría de los casos también se levanta más el brazo al beber. Cuanto más se inclina la cabeza hacia atrás tanto más inclinado es el ángulo en el que fluye el líquido al paladar y tanto más rápido es el flujo.

25

30

**[0015]** En el recipiente para beber de acuerdo con la invención, el tramo de sujeción doblado hacia fuera en el tallo, cuando el recipiente para beber se coge allí para beber, hace que se adopte una posición de sujeción excéntrica, desplazada respecto a la copa o la vertical que pasa por su centro. Esto hace que haya diferencias claras, tanto en cuanto a la postura del brazo como de la cabeza al beber, según la orientación que tiene el tramo de sujeción respecto a la persona. Por lo tanto, resulta que hay diferencias en el desarrollo de la coordinación al beber. Cuando el tramo de sujeción no está orientado hacia la persona al beber y el recipiente para beber se sujeta por lo tanto más allá de la vertical, el brazo se eleva más y la cabeza se inclina más hacia atrás que en el caso en el que el tramo de sujeción está orientado hacia la persona al beber, quedando sujetado, por lo tanto, delante de la vertical. Esto conduce a su vez a distintas dinámicas de la ingesta de líquidos y gracias a éstas a una percepción diferente de las cualidades gustativas y los aromas contenidos en el líquido. En combinación con las distintas posiciones de sujeción, resultan dado el caso también distintas posturas de la mano o inclinaciones de la mano, lo cual aumenta aún dichos efectos.

35

40

45

**[0016]** En el recipiente para beber de acuerdo con la invención, el tallo y su conformación especial, doblada hacia fuera, influye en la "percepción gustativa". Por supuesto, la forma correspondiente de la copa también desempeña el papel anteriormente descrito, aunque ésta está definida para una forma determinada de una copa al menos rotacionalmente simétrica y no puede cambiarse en un recipiente para beber determinado. A diferencia de ella, el tallo en el recipiente para beber de acuerdo con la invención puede cogerse de distintas formas, por lo que es posible experimentar de forma diferenciada las cualidades gustativas y los aromas contenidos en un líquido que se bebe con el mismo recipiente para beber. No es necesario usar para ello varios recipientes para beber diferentes.

50

**[0017]** En las reivindicaciones dependientes 2 - 9 se indican configuraciones preferibles del recipiente para beber de acuerdo con la invención.

55

**[0018]** Según éstas, es ventajoso que el tallo esté doblado al menos 20 mm, en particular 25 - 45 mm lateralmente hacia fuera de la vertical en la zona del tramo de sujeción.

60

**[0019]** Para poder coger el recipiente para beber de forma estable en el tramo de sujeción, es preferible que éste esté dispuesto más cerca de la copa que del pie y, en particular, al menos en su mayor parte en la mitad superior entre la copa y el pie.

**[0020]** Para poder coger el recipiente para beber de forma estable en el tramo de sujeción, es preferible que el tallo esté doblado en la zona del tramo de sujeción de tal modo hacia fuera extendiéndose de forma curvada que pueda colocarse justo un dedo en el doblado.

5 **[0021]** En resumen, es favorable que el tallo presente una sección transversal predominantemente circular, preferiblemente con un diámetro de 6 - 8 mm, aunque esté aplanado en la zona del tramo de sujeción en el plano de doblado preferiblemente a 4 - 6 mm y esté ensanchado en la dirección perpendicular respecto a éste preferiblemente a 9 - 11 mm.

10 **[0022]** El tallo puede presentar aproximadamente la forma de un cuello de cisne, estando doblado lateralmente hacia fuera preferiblemente 95° - 105° entre el tramo de sujeción y la copa.

15 **[0023]** Con la forma de cuello de cisne asimétrica, a continuación del tramo de sujeción hacia el pie resulta un tramo inclinado 25° - 35° respecto a la vertical, cuya longitud puede corresponder aproximadamente a la anchura de dos dedos.

**[0024]** La distancia entre la copa y el pie cubierta por el tallo puede medir por ejemplo 80 - 110 mm.

20 **[0025]** En el marco del uso de acuerdo con la invención, el recipiente para beber es cogido por la persona en el tramo de sujeción, estando girado el mismo en el primer trago hacia la misma y en el segundo trago con el recipiente para beber girado en la dirección no orientada hacia ella.

25 **[0026]** En el marco de este uso, el segundo trago se toma, además, preferiblemente en un intervalo de tiempo entre 10 y 30 seg., preferiblemente entre 10 y 15 seg. después del primer trago. Las cualidades gustativas y los aromas percibidos con el primer trago aún son suficientemente presentes en estos intervalos de tiempo para poder influir en la percepción de las cualidades gustativas y los aromas en el segundo trago.

30 **[0027]** En el marco del uso de acuerdo con la invención, después del segundo trago la misma persona puede tomar también un tercer trago de la copa, siendo cogido el recipiente para beber en esta ocasión por la persona en el tramo de sujeción, estando girado el mismo en la dirección transversal respecto a ella. También de este modo vuelven a experimentarse nuevas cualidades gustativas y nuevos aromas, en particular, cuando el tercer trago vuelve a tomarse en un intervalo de tiempo entre 10 y 30 seg., preferiblemente entre 10 y 15 seg. después del segundo trago.

35 **[0028]** El uso de acuerdo con la invención está basado en el efecto denominado anteriormente superposición/subyacencia, que consiste en que los estímulos anteriores de la "percepción gustativa", en particular estímulos primeros a un "sabor" neutro, se perciben más intensamente que los estímulos posteriores del mismo tipo, siempre que los estímulos anteriores aún sean presentes en la percepción o en la memoria cuando se produzcan los estímulos posteriores. Para que un estímulo similar posterior durante este intervalo de tiempo se perciba como igual de intenso, por regla general debe ser más intenso que el estímulo anterior, aún presente. Los estímulos posteriores menos intensos, en muchos casos no se perciben de ninguna manera o se perciben como "neutros". Esto no es válido para otros estímulos, al menos no en la misma medida.

45 **[0029]** Si se respeta un intervalo de tiempo entre el primero y el segundo trago del orden del intervalo de tiempo que se ha indicado anteriormente para ello, las cualidades gustativas y los aromas percibidos con el primer trago aún son presentes e influyen por lo tanto junto con la dinámica de flujo diferente en la "percepción gustativa" en el segundo trago. Esto puede aplicarse de forma análoga al tercer trago.

#### BREVE EXPLICACIÓN DE LAS FIGURAS

50 **[0030]** A continuación, la invención se explicará más detalladamente con ayuda de ejemplos de realización en relación con el dibujo. Muestran:

Fig. 1 un recipiente para beber en forma de una copa de vino con un tallo doblado hacia fuera de acuerdo con la invención y

55 Fig. 2 una copa de vino similar con un tallo doblado aún más hacia fuera.

#### POSIBILIDADES PARA LA REALIZACIÓN DE LA INVENCION

60 **[0031]** En las copas de vino representadas en las Figuras 1 y 2, con 1 se hace referencia respectivamente a la copa, con 2 al tallo, con 3 al pie y con 4 a una vertical que pasa por el centro de la abertura de la copa. En la Figura 1, la copa 1 está realizada de forma algo más delgada y alta que en la Figura 2, aunque aquí no importa la forma de la copa. El tallo está unido respectivamente en la dirección perpendicular a la copa 1 y a al pie 3, donde la vertical 4 cruza estas partes. Con una altura total de por ejemplo 200 - 250 mm, la distancia entre la copa y el pie cubierta por el tallo puede ser de 80 - 120 mm.

65

- 5 **[0032]** En su mitad superior, en un tramo donde habitualmente es cogido para beber, el tallo 2 está doblado marcadamente hacia el lado, respecto a la vertical 4, concretamente hasta tal punto que entre la vertical 4 y el tallo cabe al menos la anchura de un dedo. El doblado hacia fuera es al menos de 20 mm. En el ejemplo de la Figura 1, es de 27,5 mm y en el ejemplo de la Figura 2 incluso de 40,5 mm. En la zona del tramo de sujeción 2.1, el doblado o su radio de curvatura interior está dimensionado de tal modo que puede colocarse justamente un dedo o el pulgar en el mismo, por lo que resulta un radio de curvatura interior de aproximadamente 5 - 7 mm.
- 10 **[0033]** En un tramo 2.2 entre la copa 1 y el tramo de sujeción 2.1, el tallo 2 se extiende partiendo de la copa 1 en primer lugar un tramo corto hacia abajo, doblándose a continuación un ángulo de 95° - 105° hacia fuera respecto a la vertical 4, de modo que vuelve a extenderse nuevamente un tramo corto hacia arriba hacia el tramo de sujeción 2.1.
- 15 **[0034]** A continuación del tramo de sujeción 2.1 hacia abajo, en dirección al pie 3, está dispuesto un tramo 2.3 cuya longitud corresponde aproximadamente a la anchura de dos dedos, que mide aproximadamente 20 - 40 mm, inclinado 25° - 35° respecto a la vertical 4.
- 20 **[0035]** El tallo se extiende en conjunto en un plano de doblado, sin cruzar la vertical 4. Por lo tanto, solo está doblado hacia un lado hacia fuera respecto a la vertical 4.
- 25 **[0036]** El tallo 2 presenta predominantemente una sección transversal circular, preferiblemente con un diámetro de 6 - 8 mm. No obstante, en la zona del tramo de sujeción 2.2 está aplanado en el plano de doblado preferiblemente a 4 - 6 mm y está ensanchado en la dirección perpendicular respecto a este plano preferiblemente a 9 - 11 mm. Al lado del tramo de sujeción 2.1, en las Figuras está representada respectivamente la forma de sección transversal ovalada que resulta en una vista en corte.
- 30 **[0037]** Una persona que bebe puede coger las copas de vino representadas en las Figuras cómodamente y sujetarlas de forma estable en el tramo de sujeción 2.1 para beber, concretamente en distintas orientaciones.
- 35 **[0038]** Una orientación con el tramo de sujeción 2.1 girado hacia la persona que bebe resulta, en particular, cuando se introduce un dedo índice en el doblado del tramo de sujeción en el lado interior, colocándose el pulgar en el lado opuesto, el lado exterior del doblado. Al levantar la copa, prácticamente queda colgada en el dedo índice. Gracias a la forma ovalada de la sección transversal del tallo 2 en el tramo de sujeción 2.1, allí resulta una superficie de apoyo ancha para el pulgar y el dedo índice. La forma ovalada de la sección transversal impide también un giro no intencionado de la copa alrededor de su dirección longitudinal. El dedo corazón y anular pueden colocarse en el tramo de sujeción 2.3 en el lado orientado hacia la vertical 4, apoyando así el dedo índice y estabilizando más la copa. En este caso, la mano está girada hacia la persona que bebe al levantarse la copa.
- 40 **[0039]** La orientación opuesta, con el tramo de sujeción (2.1) girado para que no esté orientado hacia la persona que bebe resulta, en particular, cuando el pulgar se coloca en el lado interior del doblado del tramo de sujeción y se coloca el dedo índice en el lado opuesto, exterior del doblado. En este caso, la copa queda colgada sustancialmente en el pulgar cuando se levanta. La forma ovalada de la sección transversal del tallo 2 en el tramo de sujeción 2.1 tiene un efecto favorable, de la forma anteriormente descrita. El dedo corazón y anular pueden colocarse en el tramo de sujeción 2.3 en el lado no orientado hacia la vertical 4, apoyando así el dedo índice y estabilizando más la copa. En este caso, la mano se ha girado y no está orientada hacia la persona que bebe al levantarse la copa.
- 45 **[0040]** Las copas de vino representadas en las Figuras también pueden ser cogidas y sujetadas por la persona que bebe cuando el tramo de sujeción 2.1 está girado en la dirección transversal respecto a la persona que bebe, en particular hacia la palma de la mano de la misma. Cuando la copa se coge de este modo, al levantarse la misma, la mano está en una posición central, erguida, ni orientada hacia la persona que bebe ni orientada hacia el lado opuesto.
- 50 **[0041]** Como ya se ha descrito, el coger y sujetar una copa de distintas maneras al beber, conlleva diferentes posturas de brazo y cabeza, lo que conlleva a su vez una dinámica diferente para la entrada del líquido en la cavidad bucal. De este modo, con una sola copa pueden experimentarse de forma diferenciada las cualidades gustativas y los aromas contenidos en un líquido y, dado el caso, también otras propiedades. La invención se refiere sobre todo a esto y no tanto a ofrecer a un líquido determinado, como por ejemplo un vino determinado o un tipo de uva determinado la plataforma gustativa óptima haciendo que su potencial en cuestión se despliegue de la mejor forma posible. En este sentido, un tallo formado de acuerdo con la invención puede combinarse con formas de copa muy distintas.
- 55 **[0042]** El recipiente para beber de acuerdo con la invención es adecuado como copa de vino, en particular para degustar vino, para un análisis de vino efectivo y multidimensional y para el ensamblaje. Gracias a las "percepción gustativas" diferenciadas posibles con una copa de vino de acuerdo con la invención aprovechándose el efecto denominado superposición/subyacencia, puede obtenerse para un vino determinado mucha más información que con una copa convencional, y además de forma muy rápida y precisa. Gracias a ello, pueden describirse las propiedades de un vino con más precisión y pueden combinarse distintos vinos de forma más selectiva, con un resultado mejor pronosticable para obtener una cuvee.
- 60
- 65

5 **[0043]** En el marco de un uso de este tipo para degustar vino, la persona que realiza la degustación toma preferiblemente tres tragos que se suceden de forma relativamente rápida de un recipiente para beber de acuerdo con la invención realizado como copa de vino. En el primer trago, la persona debería coger la copa de vino en la tramo de sujeción estando orientado el mismo hacia ella y en el segundo trago debería cogerlo girado para que no esté orientado hacia ella. En el tercer trago, el tramo de sujeción debería sujetarse habiéndose girado en una dirección transversal respecto a la persona. Antes del primer trago debería haber un paladar neutro, sin percepciones gustativas anteriores.

10 **[0044]** En el primer trago, el vino fluye por la zona de lengua delantera. Se percibe aquí sobre todo la característica base determinada por la pureza, dulzura, acidez y afrutado. También pueden percibirse las impurezas. No obstante, el vino aún no muestra ninguna dimensión, potencial ni su equilibrio. El primer trago ofrece, por lo tanto, una primera impresión sin entrar en profundidad.

15 **[0045]** En el segundo trago, el vino fluye mucho más atrás a la faringe, por lo que se percibe la longitud y talla del vino como otra dimensión. Además, se destacará su estructura tánica (por ejemplo en el caso de un vino tinto), su densidad y complejidad. Eventualmente se confirman errores del vino percibidos en el primer trago. En muchos casos también puede detectarse la calidad del vino, es decir, si el vino se produce de forma industrial y comercial o si se ha procesado bien y se han usado uvas maduras y sanas. No obstante, un vino también puede “morir” en el segundo trago, si no tiene la fuerza y el potencial de luchar contra el primer trago (superposición/subyacencia). El segundo trago ayuda en muchos casos a descubrir vinos efectistas y los llamados productos de diseño.

20 **[0046]** En el tercer trago, que sigue inmediatamente al segundo trago, el vino pasa a la zona delantera y lateral de la lengua. De este modo se percibe el equilibrio del vino, se notan más la dulzura y la acidez y el afrutado se destaca también mejor. Se reducen los aromas a madera, se percibe el balance y el potencial. También se percibe el potencial de envejecimiento.

25 **[0047]** Por cierto, si después de un tercer trago se toma un cuarto trago adicional, volviendo a sostenerse la copa como en el primer trago, se percibe mucho más acidez y el cuarto trago no se parecerá en nada al primer trago, puesto que ya el tercer trago transmite una dulzura relativamente pronunciada, no pudiendo superar esta dulzura la posición en el cuarto trago (igual que en el primero). Aquí vuelve a ser válido que no se perciben potenciales gustativos de efecto menos intenso, más pequeños, que siguen a un potencial superior en poco tiempo, aunque así se perciben mejor otras cualidades gustativas y otros aromas.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Recipiente para beber que contiene una copa (1) destinada a recibir un líquido para beber, un pie (3) y un tallo (2) delgado curvado que une la copa y el pie, el tallo (2) se extiende en un plano de curvatura y el tallo presenta una sección de retención (2, 1) al nivel de la cual está curvada lateralmente por lo menos a razón de una anchura de dedo con relación a una vertical (4) a través del centro de la abertura de la copa, **caracterizado por que** el tallo (2) está curvado en una sección (2.2) entre la copa (1) y la sección de retención (2, 1) por lo menos 90 ° con relación a la vertical (4) a través del centro de la abertura de la copa y que el tallo respectivamente se pone en el centro y perpendicularmente sobre la copa y el pie.
- 10 2. Recipiente para beber según la reivindicación 1, **caracterizado por que** el tallo (2) está curvado lateralmente al nivel de la sección de retención (2.1) a razón por lo menos de 20 mm, en particular por lo menos de 25 a 45 mm, con relación a la vertical (4).
- 15 3. Recipiente para beber según una de las reivindicaciones 1 a 2, **caracterizado por que** la sección de retención (2.1) está dispuesto más cerca de la copa (1) que del pie (3) y en particular mayoritariamente en la mitad superior entre la copa y el pie.
- 20 4. Recipiente para beber según una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por que** el tallo (2) está curvado al nivel de la sección de retención (2.1) de modo se pueda insertar justo un dedo en la curvatura.
- 25 5. Recipiente para beber según una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado por que** el tallo (2) presenta mayoritariamente una sección transversal redonda, que preferentemente tiene un diámetro de 6 a 8 mm, al nivel de la sección de retención (2.1) en el plano de curvatura pero aplastada preferentemente de 4 a 6 mm y ensanchada perpendicularmente a esta preferentemente de 9 a 11 mm.
- 30 6. Recipiente para beber según una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado por que** el tallo (2) está curvado lateralmente en una sección (2.2) entre la copa (1) y la sección de retención (2.1) a razón de 95 ° a 105 °.
- 35 7. Recipiente para beber según una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado por que** una sección (2.3) equivalente por su longitud aproximadamente a la anchura de dos dedos e inclinada por 25 ° a 35 ° con relación a la vertical se enlaza con la sección de retención (2.1) en dirección al pie (3).
8. Recipiente para beber según una de las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado por que** el tallo (2) no corta la vertical (4).
9. Recipiente para beber según una de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizado por que** la distancia atravesada por el tallo (2) entre la copa (1) y el pie (3) es de 80 a 110 mm.
- 40 10. Utilización de un recipiente para beber que contiene una sección de retención (2.1) según una de las reivindicaciones 1 a 9 para la degustación de un líquido contenido en la copa (1), en la cual dos sorbos de líquido son tomados por la misma persona, **caracterizada por que** el recipiente para beber se sostiene girado por la persona para un sorbo al nivel de la sección de retención con ésta girada hacia ella y para el otro sorbo con ésta desviada por ella.
- 45 11. Utilización según la reivindicación 10, **caracterizada por que** el recipiente para beber es sostenido girado por la persona para un sorbo al nivel de la sección de retención (2.1) con ésta girada hacia ella y para el otro trago con ésta desviada por ella.
- 50 12. Utilización de un recipiente para beber que contiene una sección de retención (2.1) según una de las reivindicaciones 10 u 11, **caracterizado por que** el segundo sorbo se toma en un lapso de tiempo comprendido entre 10 y 30 segundos, preferentemente entre 10 y 15 segundos, después del primer sorbo.
- 55 13. Utilización según una de las reivindicaciones 10 a 12, **caracterizado por que**, después del segundo sorbo, el tercer sorbo también se toma en la copa (1) por la misma persona, el recipiente para beber está sostenido por la persona por la sección de retención (2.1) con ésta girada hacia ella.
14. Utilización según la reivindicación 13, **caracterizada por que** el tercer sorbo se toma en un lapso de tiempo de 10 o 30 segundos, preferentemente de 10 a 15 segundos, después del segundo sorbo.

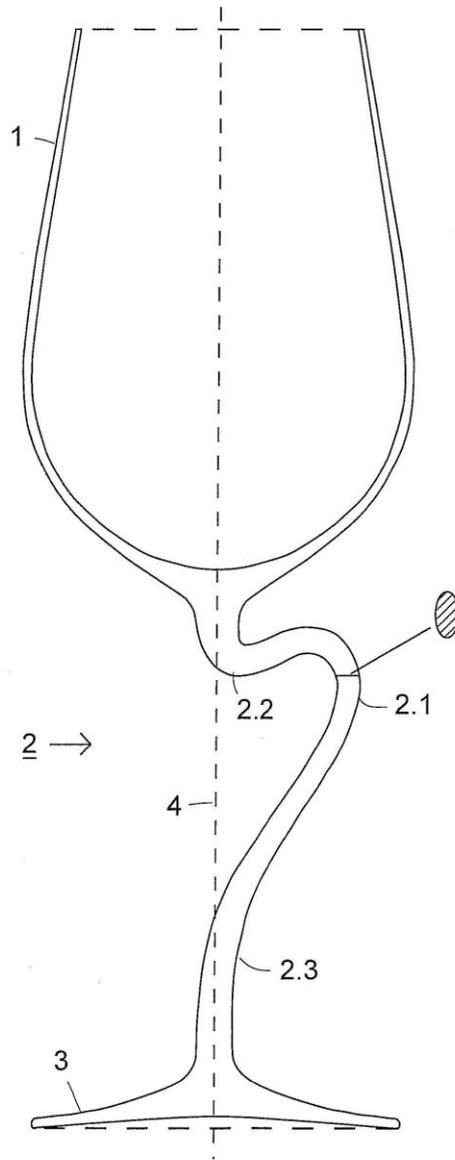


Fig.1

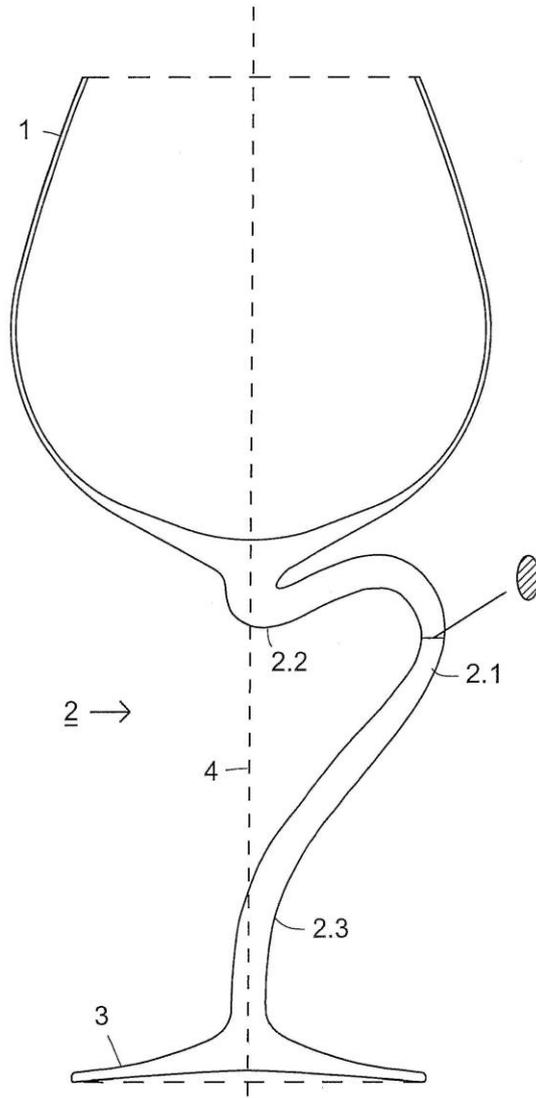


Fig.2