

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 621 117**

51 Int. Cl.:

B65D 41/26 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **30.11.2010 PCT/US2010/058308**

87 Fecha y número de publicación internacional: **09.06.2011 WO2011068785**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **30.11.2010 E 10834994 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **04.01.2017 EP 2507142**

54 Título: **Envase combinado de copa y botella de vino**

30 Prioridad:

03.12.2009 US 266210 P
04.11.2010 US 939658

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
03.07.2017

73 Titular/es:

GOVINO, LLC (100.0%)
1250 Church Street, Suite F
St. Helena, CA 94574, US

72 Inventor/es:

WILLAT, BOYD, I. y
PERRULLI, JOSEPH, T.

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 621 117 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

Envase combinado de copa y botella de vino

5 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

La presente invención se refiere, en general, a un envase o una unidad comercial conveniente y compacta, que comprende la combinación de una copa de vino y una botella de vino u otra bebida seleccionada, donde el envase puede ser abierto por el consumidor y el contenido de la botella de vino u otra bebida, vertido en la copa de vino para consumo. La copa de vino y la botella de vino pueden ser convenientemente y económicamente descartadas después de su uso.

En general, en la técnica se conoce un envase o una unidad comercial que comprende un recipiente para beber, como una copa de vino, en combinación con una botella que contiene una bebida, como vino. Véase, por ejemplo, WO 80/05269, que divulga un vaso o una copa de vino, colocada de manera invertida sobre una botella de vino o bebida similar, donde el vaso o la copa incluye una porción o un segmento que hace las veces de tapa interna adaptada de modo de cerrar la botella. Para abrir la botella, se desenrosca el vaso o la copa invertida para retirarla de la botella y luego verter su contenido directamente en el vaso o la copa para el disfrute del consumidor. Preferiblemente, el vaso o la copa y la botella están hechas de un material de plástico moldeado, impermeable al oxígeno, de modo de proteger el contenido de la botella contra el ingreso de oxígeno y la consecuente degradación.

Sin embargo, el envase combinado del documento WO 89/05269 presenta una serie de inconvenientes o desventajas comerciales, por lo que no ha logrado una amplia aceptación o uso en el mercado. A modo de ejemplo, el envase combinado se basa en una unión directa hermética entre el vaso o la copa y la botella que contiene la bebida. Pero el vaso o la copa tienen forma de copa de vino, con un receptáculo soportado en el extremo superior de un pie alargado, que sobresale hacia arriba desde una base relativamente ancha, con el segmento de tapa hermética formado en el fondo del receptáculo. Como resultado, el pie alargado y la base del vaso o la copa se extienden, cuando están invertidos, sobre la botella para proporcionar un envase combinado que es relativamente alto. Este envase alto, si bien está hecho de plástico y, por lo tanto, es relativamente ligero, no favorece el transporte, la manipulación o el almacenamiento seguros, sin riesgo significativo de que el vaso o la copa se golpeen y se rompa el precinto de la botella, con lo que el contenido de la botella se echaría a perder.

Otras desventajas incluyen la geometría no ahusada o no basculada de la copa de vino, con la finalidad de que el envase tenga un ancho relativamente mínimo. La geometría de la copa de vino presenta también más propensión al derrame. Además, la copa de vino tiene una capacidad volumétrica que es significativamente inferior a la capacidad de la botella de vino, por lo que no se puede verter el contenido total de la botella en el vaso de vino con una sola acción de vertido. Por el contrario, el consumidor debe conservar la botella ahora abierta con su contenido residual de vino y esperar a consumir al menos parte del vino de la copa para poder verter el contenido residual de vino en la copa.

El documento WO 2008/063087 A1 muestra un recipiente para beber para un producto de envase de bebidas, donde el recipiente para beber comprende al menos dos partes. Las dos partes incluyen un recipiente principal y una parte adaptada de modo de sellar una botella o un envase similar. La parte adaptada de modo de sellar la botella incluye una porción roscada y un precinto. La porción roscada puede comprender parte de una base o puede consistir en un cilindro o una tapa roscada que se una a la base. El tamaño y la forma del recipiente para beber están diseñadas de modo de encajar al menos parcialmente sobre la botella y para proporcionar un recipiente en el que se pueda consumir el contenido de la botella. Las Figuras 6 y 7 del presente documento muestran que el recipiente para beber encaja en la parte superior de la botella y la parte superior de la botella tiene un diámetro menor que la parte inferior de la botella. Una especie de lomo, situado aproximadamente en el centro del cuerpo principal de la botella, separa las dos partes de la botella y sirve meramente como un tope para el reborde del recipiente cuando este se enrosca sobre la rosca en el cuello de la botella.

El documento JP-S 59114141 U muestra una combinación similar de una botella llena y un recipiente para beber, donde el recipiente para beber invertido está enroscado a la rosca del cuello de la botella y envuelve la botella hasta una especie de lomo en la parte inferior de la botella. El reborde del recipiente simplemente descansa sobre dicho lomo, pero no cumple la función de mantener el envase unido, lo cual se logra solo por la acción de la rosca en la parte superior del cuello de la botella que engancha la rosca en el fondo del recipiente.

El documento JP-H 08198309 A es la técnica anterior más próxima y muestra un envase de una botella de bebida pequeña (que incluye una tapa interior) y una tapa exterior montada en una posición invertida en la parte superior de la botella de bebida, que sirve como una copa una vez que se rompe y se remueve la película retráctil de envasado que mantiene todos los elementos unidos. La tapa/el vaso exterior cubre la tapa interior y la mitad superior del cuerpo principal de la botella pequeña y consiste en una pared superior redonda que está dispuesta sobre la tapa interior y consta además de una pared lateral esencialmente cilíndrica que se extiende hacia abajo desde la circunferencia de la tapa superior hasta aproximadamente la sección media de la botella de bebida. Aparte de la película de envasado retráctil, no se proporciona ninguna característica para mantener el envase unido después de que dicha película se haya retirado.

Por lo tanto, existe una necesidad significativa de contar con un envase o una unidad comercial mejorada, donde un vaso o una copa, como una copa de vino, se combina con una botella que contiene una bebida, como una botella de vino, en una configuración compacta y estable para proteger el contenido de la botella contra la apertura y el desperdicio accidentales, a la vez que se proporciona un modo conveniente de apertura de la botella para que el contenido pueda ser disfrutado por medio del vaso o la copa. La presente invención satisface estas necesidades y proporciona otras ventajas relacionadas.

SUMARIO DE LA INVENCIÓN

De conformidad con la invención, un envase combinado de copa y botella de vino incluye una copa de vino o similar hecha de plástico moldeado o similar que se acopla sustancialmente a presión a una botella, que contiene una bebida, como una botella de vino, que puede estar hecha de un vidrio convencional para la protección de bebidas o de un material de plástico moldeado y que tiene una tapa convencional, como una tapa de rosca montada sobre la botella. La botella con tapa está dimensionada y conformada, con relación a la copa, de modo de encajar a presión en forma sustancial en la copa en una orientación invertida y estable, sustancialmente anidada, para proporcionar una unidad comercial combinada compacta. Si se desea, la copa con la botella contenida en ella se pueden incluir de manera estéril dentro de una envoltura de plástico retráctil o un envase similar.

La botella con tapa está dimensionada y configurada en relación la copa de modo de encajar en forma sustancial en la copa en una orientación invertida, con la tapa de la botella anidada preferiblemente dentro de una batea poco profunda rodeada por una canaleta vertical formada en el fondo de la copa. Una porción superior del cuerpo de la copa define un canal que se estrecha en dirección ascendente, que rodea la botella invertida y termina en un borde superior, que tiene un tamaño y una forma que permiten que encaje sustancialmente a presión en un surco poco profundo formado en la botella invertida en la base o cera de esta. En una forma de realización preferida, este borde superior termina en una configuración arqueada que define un reborde corto que sobresale radialmente hacia afuera de modo de permitir un mejor asiento dentro del surco poco profundo de la botella y una mejor cooperación con componentes de envoltura retráctil para lograr un mejor enganche con una botella invertida.

En consecuencia, en el estado combinado o acoplado, la copa sostiene y sustancialmente contiene y rodea la botella, y la base de la botella tiene un tamaño de diámetro ligeramente mayor que la boca de la copa (que se define por el borde superior) para cerrar la boca de la botella con normalidad. La copa y la botella se desmontan rápida y fácilmente al tirar la botella hacia arriba para separarla de la copa. Luego, se abre la botella de una manera convencional al retirar la tapa de la botella para verter todo el contenido de la botella con una única acción de vertido directamente en la copa ahora abierta y disponible para el disfrute del consumidor. Luego de su uso, la copa y la botella pueden ser económicamente descartadas.

Otras características y ventajas de la invención resultarán más evidentes a partir de la siguiente descripción detallada, considerada junto con los gráficos que la acompañan y que ilustran, a modo de ejemplo, los principios de la invención.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS GRÁFICOS

Los gráficos que se incluyen en el documento ilustran la invención. En dichos gráficos:

La FIGURA 1 es una vista en perspectiva que ilustra una copa de vino para su uso en el envase combinado de copa y botella de vino de la presente invención;

La FIGURA 2 es una vista transversal vertical de la copa de vino, que recibe una botella de vino invertida de modo de proporcionar el envase combinado de copa y botella de vino de la presente invención;

La FIGURA 3 es una vista transversal detallada similar a la FIG. 2, pero que muestra la botella de vino invertida retirada de la copa de vino; y

La FIGURA 4 es una vista transversal detallada similar a las FIG. 2 y 3, pero que muestra la botella de vino abierta, con parte de su contenido vertido en la copa de vino.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS REALIZACIONES PREFERIDAS

Como se muestra en los gráficos ejemplares, una copa de vino a la que se hace referencia general en la FIGURA 1 con el número de referencia 10 está hecha de plástico moldeado o un material similar y combinada en un único envase o unidad comercial 12 (FIGURA 2) con una botella de vino 14 hecha preferiblemente de vidrio o plástico moldeado o un material similar. En la forma de realización preferida (FIGURAS 2-4), la copa de vino 10 tiene una estructura unitaria o de una sola pieza adaptada para recibir y soportar la botella de vino 14 en una orientación invertida sustancialmente dentro de la copa de vino 10. Si se desea, la copa de vino acoplada 10 y la botella de vino 14 pueden mantenerse en un envase o una unidad comercial unificada en condiciones de higiene o esterilidad, por ejemplo, por medio de un sello circundante en forma de una película de envoltura retráctil 16 (FIG. 2) o similar.

La copa de vino 10 conforme se muestra mejor en la FIG. 1 tiene una forma geométrica que está diseñada específicamente para disfrutar mejor de sustancialmente toda la gama de características atribuibles a un vino

específico 17 u otra bebida seleccionada. En este sentido, la copa de vino 10 puede estar hecha de un material plástico moldeado unitario, adecuado para moldeo por soplado o similar, como plástico PET.

La copa 10 incluye un canal o cuerpo superior 18 que tiene un tamaño y una forma transversal que se estrechan o convergen en forma ascendente (en el extremo superior) para concentrar el aroma o sabor del vino. Este canal o cuerpo superior 18 termina en un borde superior 20 que define una boca abierta generalmente circular 22 para la copa de vino 10. Este borde superior 20, en la geometría preferida, incorpora una configuración arqueada para incluir un reborde superior corto que sobresale hacia fuera 21 dispuesto inmediatamente por encima de una muesca poco profunda 19. Preferiblemente, se forma una muesca no circunferencial 23 en el canal o cuerpo superior 18 en un lateral, preferiblemente, en un lugar vertical generalmente centrado, como se muestra. Además, una región o parte inferior de la copa de vino incluye una base inferior contorneada 24 que define una batea vertical 26 rodeada por una canaleta anular empotrada 28 que circunscribe un componente central 30, como el recipiente ilustrativo o la región ahuecada que tiene una pared inferior relativamente plana 32. En general, se pueden encontrar otros detalles de la estructura y configuración de esta copa 10 por referencia a las patentes de Estados Unidos 7,273, 147 y 0577,547 y las publicaciones de los Estados Unidos 2007/0119726 y 2007/0144932. Sin embargo, los entendidos en la técnica reconocerán que se pueden usar configuraciones alternativas para la copa, como una base modificada 24 que puede o no incluir la batea vertical 26 y/o donde el componente central 30 incluye una región plana 32 que puede estar en forma de un anillo plano o escalón plano o similar que rodea una parte central rebajada.

La botella de vino 14 (FIGURAS 2-4) contiene una bebida líquida seleccionada, como vino, preferiblemente en una cantidad que pueda servirse en una única vez, adecuada para su envase comercial y venta con la copa de vino 10. Es importante destacar que la botella de vino 14 está configurada especialmente para el acople con la copa de vino 10 para proporcionar un envase comercial estable y seguro. Además, la botella de vino 14 puede estar hecha de un material impermeable a los gases, como vidrio, o de un material plástico moldeado adecuado seleccionado para prolongar la vida útil de la bebida sin afectar adversamente la estabilidad o seguridad del envase.

Como se muestra en las FIGURAS 2-4, la botella de vino 14 comprende un cuerpo de laterales rectos 34 que se funde o se mezcla suavemente con una pared de base inferior 36 y también con un lomo superior que se estrecha 38 y que termina a su vez con un cuello 40 de diámetro relativamente pequeño que define una boca o pico vertedor 42 para el contenido de la botella. Una tapa convencional 44, hecha de plástico o metal o un material similar, que incluye componentes de sellado internos (no mostrados) se adapta para montarse herméticamente sobre el cuello de la botella 40, por ejemplo, por medio de roscas que se interconectan, como las roscas macho 46 que se muestran (FIG. 4), en el exterior del cuello de la botella 40 y se engarzan con roscas hembra 48 en el interior de la tapa. La tapa 44 puede incluir también un anillo base 50 adaptado para la separación frangible de la tapa 44 al retirar la tapa del cuello de la botella 40. Los entendidos en la técnica reconocerán y apreciarán que se pueden usar formas de tapa alternativas y sus correspondientes medios de sellado.

La tapa de la botella 44 está dimensionada y configurada de modo de tener una parte superior sustancialmente plana para una recepción sustancialmente anidada, preferiblemente asentada dentro del recipiente central de fondo plano o la región ahuecada 30 en el fondo de la copa de vino 10, cuando la botella de vino 14 se coloca en la copa de vino 10 en una orientación invertida (FIGURAS 2-3). En esta posición, la batea anular vertical 26 y el canal 28, como se muestra, circunscriben la tapa de la botella 44 de modo que se asiente y asegure la botella de vino invertida 14 de una manera estable. La botella de vino 14 está, a su vez, dimensionada y conformada de modo de encajar, cuando se invierte y anida sustancialmente dentro de la copa de vino 10 (FIG.2), con la pared de base 36 de la botella de vino 14, y extenderse a través de la boca de la copa y cerrándola 22. Es importante destacar que, como se muestra mejor en la FIG. 2, la copa de vino 14 define adicionalmente un surco poco profundo rebajado 52 en la parte inferior o cerca de ella, preferiblemente en la unión entre el cuerpo 34 y la periferia de la pared de la base inferior 36, de modo que el borde superior 20 de la copa de vino de plástico 10 encaje sustancialmente a presión.

Por consiguiente, la botella de vino 14 se encuentra afirmada de manera segura y estable, anidada sustancialmente dentro del volumen de la copa de vino 10 por medio de la recepción asentada de la tapa de la botella 44 dentro del recipiente central o región ahuecada 30 de la copa de vino y también por medio del borde de vidrio, que se encaja a presión 20 dentro del surco de la botella 52. Como se ha indicado anteriormente, esta unidad comercial acoplada puede, si se desea, envolverse con un medio de sellado exterior 16, como una envoltura de plástico retráctil 53 (FIG. 2) o similar para mantener la copa limpia y lista para su uso cuando se abre el envase. Cuando se utiliza el borde superior arqueado 20 sobre la copa de vino 10, la película de envoltura retráctil 53 se introduce convenientemente dentro del rebaje poco profundo 19 justo debajo del reborde superior 21 del borde de la copa 20 para ayudar a retener estos componentes en la relación de acople deseada .

La FIG. 3 ilustra la separación de la botella de vino invertida 14 de la copa de vino de plástico moldeado 10, una vez retirada la película de envoltura retráctil 53. La FIG. 4 muestra la botella de vino 14 en una condición vertical normal, con la tapa de la botella 44 retirada para exponer la bebida contenida dentro de la botella de vino 14. Dicha bebida se puede verter rápida y fácilmente de modo de vaciar todo el contenido de la botella en la copa de vino vertical 10 (FIG. 4) para examinar y beber.

En una forma de realización preferida, en un único tamaño de contenido, la copa de vino 10 tiene una capacidad

5 volumétrica de aproximadamente 350 mililitros (ml) y la botella de vino 14 tiene una capacidad volumétrica de aproximadamente 187 ml. Al respecto, en la forma de realización más preferida, y como se muestra en la FIG. 2, la botella de vino 14 incluye un volumen libre o espacio vacío suficiente, por lo que el nivel de la bebida contenido en la botella está por lo menos ligeramente por debajo del borde superior 20 de la copa de vino 10 cuando la botella de vino 14 está montada en una orientación invertida dentro de la copa de vino 10.

10 Mientras que la copa 10 y la botella 14 de la presente invención se describen en conexión con una bebida preferida, a saber, el vino, los entendidos en la técnica reconocerán y apreciarán que el envase o la unidad comercial de la presente invención se puede usar con prácticamente cualquier bebida líquida, incluso a modo no taxativo, agua y bebidas sin alcohol que se comercializan en un solo tamaño de contenido.

15 Una variedad de modificaciones y mejoras adicionales al envase o la unidad comercial 12 de la presente invención será evidente para los entendidos en la técnica. Por ejemplo, cuando la botella de vino 14 está hecha de un material plástico moldeado, los entendidos en la técnica reconocerán y apreciarán que la copa 10 puede estar hecha de plástico moldeado o un material de vidrio, según se desee. Como otra alternativa, los entendidos en la técnica comprenderán que se pueden emplear medios alternativos de tapa y sellado, y la parte superior de dichos medios de tapa/sellado es relativamente plana para la recepción sustancialmente anidada dentro del recipiente central relativamente plano 32 circunscrito por la batea 26, cuando la botella 14 se introduce en la copa 10 en una orientación invertida. Finalmente, aunque la descripción anterior y los gráficos que la acompañan muestran la botella 20 14 invertida para su introducción en la copa 10, los entendidos en la técnica reconocerán que también se contempla una estructura inversa, es decir, la copa 10 puede invertirse sobre una botella vertical 14. Por consiguiente, no se pretende limitar en modo alguno la invención por medio de la descripción anterior y de los gráficos que la acompañan, excepto como se indica en las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

- 5 **1.** En combinación: una copa de bebida (10) formada a partir de un material plástico moldeado y que tiene un borde superior (20) que define una boca abierta (22) y una base inferior (24) que define una canaleta anular empotrada que rodea a una batea central vertical (26) que circunscribe un componente central relativamente plano (30); una botella (14) que contiene una bebida líquida (17) y que tiene un extremo superior que define una tapa de botella (44) para cerrar normalmente un pico vertedor (42) y un extremo inferior que tiene una pared de base (36), (14) la
- 10 botella introducida dentro de la copa de bebida mencionada anteriormente (10) en una orientación generalmente invertida con respecto a dicha copa con dicha tapa de botella (44) asentada dentro de dicho componente central (30); y
- 15 un elemento de sellado (16) para sellar dicha botella (14) dentro de dicha copa (10), y dicho elemento de sellado puede retirarse para permitir el acceso y retirada la separación de dicha botella de la copa y la apertura de dicha botella y el vertido de su contenido en la copa,
- caracterizado por que:
- dicho extremo inferior de la botella tiene un surco externo (52) formado en la unión entre el cuerpo (34) y la periferia de la pared de base inferior (36) y dicho borde superior de la copa (20) está introducido dentro de dicho surco externo (52) sobre dicha botella por medio de un encastre a presión del borde de la copa (20) dentro del surco de la botella (52).
- 20
- 2.** La combinación de la reivindicación 1, en la que dicho elemento de sellado comprende una película de envoltura retráctil (16), que se extiende a lo largo de dicha botella (14) y dicha copa (10).
- 25
- 3.** La combinación de la reivindicación 2, en la que dicho borde superior (20) tiene una configuración generalmente arqueada que tiene un reborde superior (21) que se extiende radialmente hacia afuera, dispuesto encima de un rebaje (19) presentado hacia fuera, poco profundo, y dicho elemento de sellado está dispuesto dentro de dicho rebaje.
- 30
- 4.** La combinación de la reivindicación 1, en la que dicha copa (10) está hecha por un material parcialmente transparente.
- 5.** La combinación de la reivindicación 1, en la que la copa comprende un cuerpo superior generalmente en forma de carcasa y transparente, que termina en dicho borde superior que define dicha boca, y una base en un extremo inferior de dicho cuerpo superior, donde dicha copa también tiene una muesca externa no circunferencial, que define una proyección exterior vertical, que tiene una dimensión y una forma que permite tomarla con la punta de los dedos.
- 35
- 6.** La combinación de la reivindicación 5, en la que dicho cuerpo con forma de carcasa define un canal que se estrecha en dirección ascendente y termina en dicho borde superior.
- 40
- 7.** La combinación de la reivindicación 1, en la que la bebida líquida comprende vino.

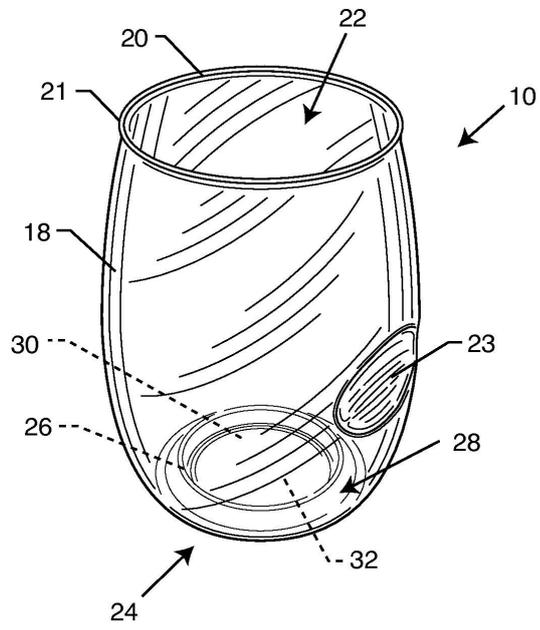


FIG. 1

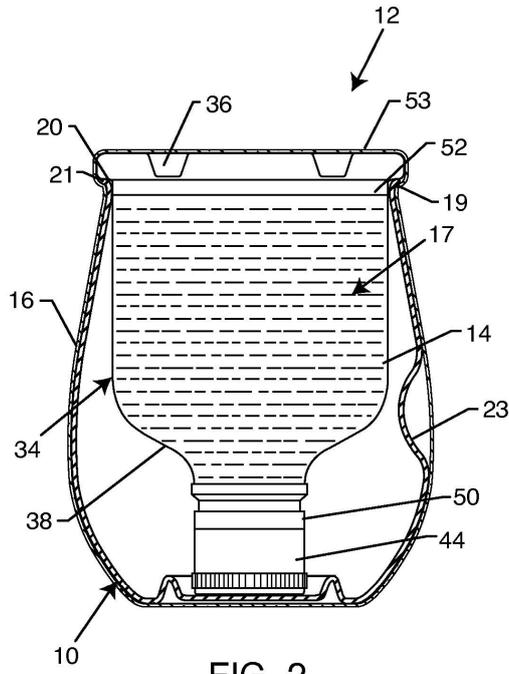


FIG. 2

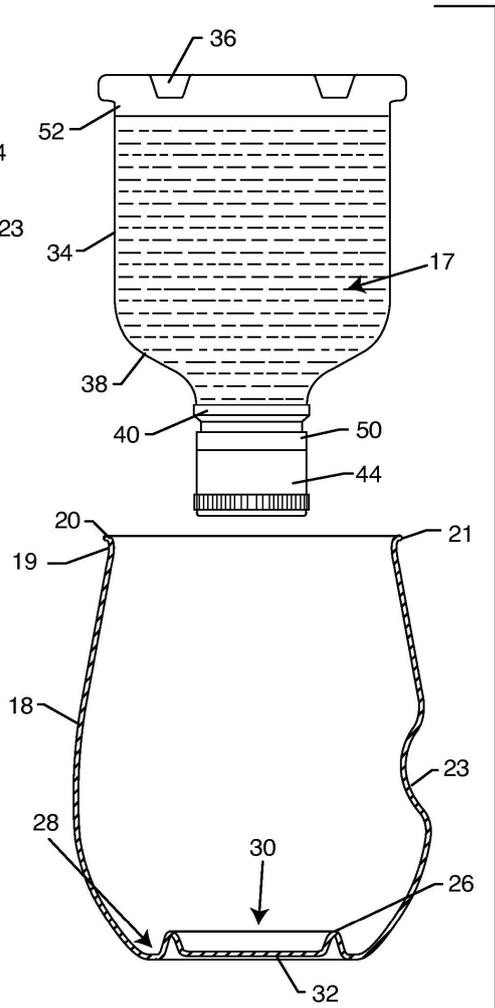


FIG. 3

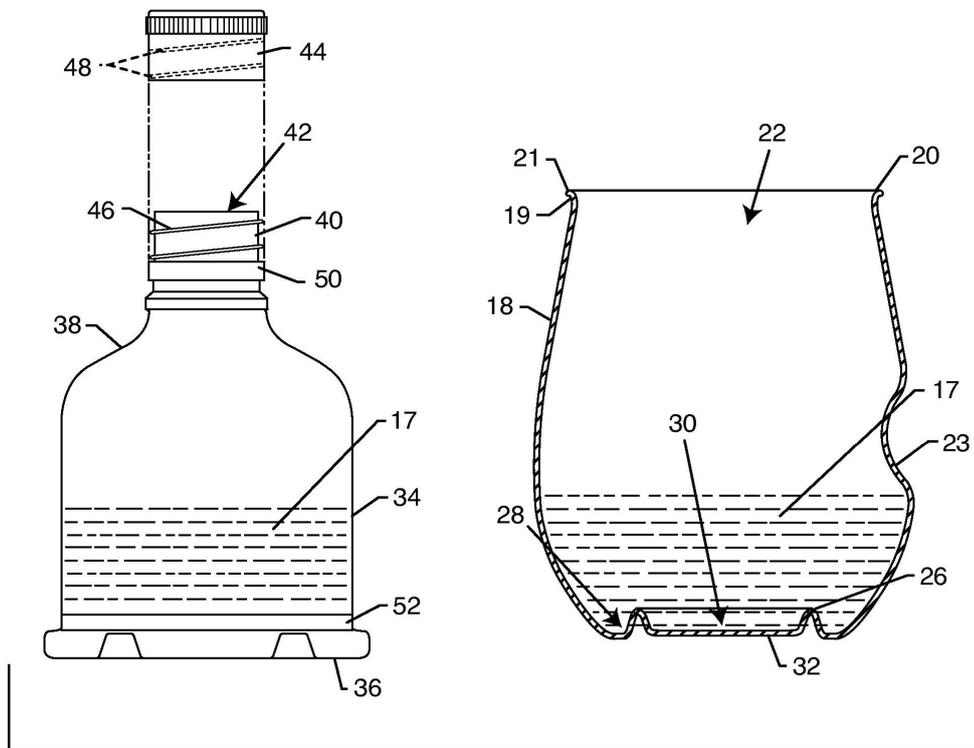


FIG. 4