



italesse

**Wormwood**



# िताlesse

## INDEX

- 03 Fascinating Wormwood
- 04 The old new world
- 06 The decorative pattern
- 09 The collection
- 20 Suggestions
- 22 Giancarlo Mancino and Luca Trazzi

# Wormwood



# Fascinating Wormwood

Italesse presents a collection of eight cocktail glasses and a mixing glass that fuses an appealing design with a highly technical and innovative product concept dedicated to professionals, premium bars and the hospitality world. The Wormwood series, that carries the common name of the absinthe plant, embodies a voyage in search of forms and decorative patterns that recall the Belle Epoque. Wormwood transports us into the intriguing world of American Speakeasy and French bars, charming us with its hypnotic engraved floral motifs. In line with Italesse's mission, the Wormwood collection is the synthesis of a strong, emotional design and a fundamentally technical product, characterized by resistant, high-grade crystalline glass and professional tasting forms. The collection is born from Italesse's ambition to work with important international players and Wormwood is the direct result of the collaboration between one of the most distinguished opinion leaders of the cocktail world, Giancarlo Mancino and the renowned designer Luca Trazzi. These two strong personalities have ingeniously combined an intricate aesthetic with a design that elevates mixed drink creations. Italesse seamlessly marries the work of two key experts in a collection that anticipates trends and offers technically evolved products that catch the eye with their unique charm.

*Italesse presenta una collezione di otto calici e bicchieri da cocktail e un mixing glass in grado di fondere un accattivante design in un prodotto tecnico e innovativo dedicato ai Bartender professionisti, ai Cocktail Bar premium e al mondo della miscelazione. La linea Wormwood, il cui nome è ispirato dalla pianta (Artemisia) di assenzio, è un viaggio alla ricerca di forme e decori che evocano la Belle Epoque, che conduce nell'intrigante mondo dei bar americani e francesi, ammalia con incisioni floreali e ipnotiche. In linea con la mission di Italesse, Wormwood è la sintesi tra un oggetto emozionale con un design forte e un prodotto tecnico, caratterizzato da cristalli di alta qualità, resistenza e forme specifiche per la degustazione. La collezione nasce dalla volontà di Italesse di lavorare assieme a importanti player internazionali ed è la sintesi della collaborazione con uno dei più noti opinion leader del settore cocktail, Giancarlo Mancino e con il designer Luca Trazzi: due personalità forti, che hanno saputo unire un'estetica ricercata a un design in grado di valorizzare le creazioni sul bere miscelato. Italesse ha sintetizzato il lavoro in una collezione che anticipa i trend, proponendo ai professionisti dei prodotti tecnicamente evoluti capaci di attirare l'attenzione con il proprio fascino.*

# The old new world

**Italesse attentively follows the evolution of consumer behaviour and design and offers cocktail professionals a collection in harmony with current trends that echo the revival of the roaring twenties.**

**Leaving behind the minimalism that has characterized the beginning of the new millennium, today professionals in the cocktail field tend to favor warmer art deco settings, reinterpreting Belle Epoque elements with a markedly contemporary touch. This trend is ever-more apparent in the international scene, where furnishings and interior designs draw inspiration from the past, innovatively reworking elements of by-gone times.**

**Italesse translates this new trend into the very essence of the Wormwood collection, offering professional barmen glasses and stemware with elaborate shapes and decorative motifs that blend the past with the future, the technical with design.**

***Italesse segue con attenzione l'evoluzione dei consumi e del design, e propone ai professionisti del mondo cocktails una collezione in sintonia con i trend attuali e in particolare con il revival ispirato alla Belle Epoque.***

***Partendo dal minimalismo che ha caratterizzato l'avvio del nuovo millennio, i professionisti guardano oggi al futuro ricercando atmosfere art decò, evolvendo in chiave contemporanea il glamour d'inizio Novecento. Una tendenza sempre più evidente a livello internazionale, tanto che arredi e interior design traggono ispirazioni dal passato rielaborandole in chiave innovativa.***

***Italesse interpreta il nuovo trend nella collezione Wormwood, e propone al mondo dei Bartender bicchieri e calici con forme e decori ricercati, unendo il passato al futuro, la tecnica alla forma.***



# The decorative pattern

Amaze, bewitch. Italesse has chosen to embellish the collection with a decorative pattern, an ethereal engraving whose motif features the absinthe plant, one of the most alluring ingredients of refined Vermouths, often made by cocktail experts themselves, and widely used in their varied and colored preparations.

Luca Trazzi has designed a pattern figuring flowers, leaves and provocative absinthe fairies, that evokes the hypnotic allure of the plant and the beverages derived from it. Spiraling branches and leaves heighten the shapes and forms of the glass, creating a retro feel that is all at once contemporary and highly effective, rendering cocktail presentation truly original. The decorative motif renders the collection unique and avant-garde in the measure in which it abandons the minimalism that has characterized earlier trends and adopts forms that reinterpret the decadence of a golden era; a collection that is singular for its audacity and its attention to detail.

*Stupire, ammaliare. Italesse ha scelto di arricchire la collezione Wormwood con un decoro, una preziosa incisione il cui disegno richiama la pianta (Artemisia) di assenzio, uno degli ingredienti più affascinanti dei preziosi Vermouth che gli esperti di cocktail producono con grande cura e che sono alla base di numerose preparazioni.*

*Luca Trazzi ha disegnato i decori richiamando i fiori e le provocanti fate dell'assenzio, a simboleggiare il fascino ipnotico di questa particolare pianta. Volute di rami e foglie valorizzano le forme, creando un'ambientazione retrò che sa essere contemporanea e di grande effetto, rendendo unica la presentazione dei cocktail.*

*Il decoro rende la collezione inconfondibile, di tendenza, capace di superare il minimalismo che ha caratterizzato l'inizio del millennio verso forme che reinterpretano il decadentismo; una collezione che non passa inosservata per la cura del dettaglio e l'audacia.*







Alto-Ball





# The collection

The Wormwood collection is composed of eight cocktail glasses and a mixing glass conceived for the world of premium bars and professional cocktail tasting. Expert bartenders can rely on a full range from the Astoria, Presidente, Double Presidente, Rock-Gobbler and Alto-Ball, to the Galante and Fizz. The Alto-Ball is also perfect for soft-drinks and craft beers, guaranteeing an innovative and elegant service that has a retro air yet possesses contemporary forms. In addition, the distinctive Gallone mixing glass has an eye-catching appeal and professional characteristics, giving renewed allure to the ritual of cocktail preparation and presentation. The decorative, engraved floral motif is available on all the elements of the collection, creating exceptional impact and continuity in evoking the atmosphere of the 1920s. The collection is completed by the Fizz Champagne flute and the exceptional wine glass Galante that thanks to its technical tasting forms is apt for serving all varieties of wines, both white and red.

*La collezione Wormwood si compone di otto calici e bicchieri e un gallone pensati per il mondo dei grandi cocktail bar e del buon bere miscelato. Gli esperti bartender hanno a disposizione, per i loro cocktail, i bicchieri Astoria, Presidente, Double Presidente, Rock-Gobbler, Alto-Ball, Galante e Fizz. Alto-Ball è perfetto anche come bicchiere per bevande soft e birre artigianali, garantendo un servizio originale ed elegante, dall'atmosfera retrò e dalle linee contemporanee. L'accattivante design e le qualità professionali del caratteristico Gallone, donano un rinnovato appeal al rituale di preparazione e presentazione dei cocktail.*

*Il decoro a motivi floreali è disponibile su tutti gli elementi della collezione, creando un colpo d'occhio eccezionale e una continuità nell'evocazione delle atmosfere anni Venti. La collezione si completa con la flûte da Champagne Fizz, e con uno straordinario calice per il vino: Galante grazie alla coppa tecnica da degustazione è adatto a servire tutte le tipologie di vini, bianchi e rossi.*



# Gallone

A classic mixing glass for bars with an attractive and innovative design. The Gallone evokes the speakeasy style in a contemporary key giving renewed allure to the ritual and presentation of cocktail making. Its large volume is specifically designed for the preparation and service of one or more cocktail measures.

*Un mixing glass classico da banco di design accattivante ed innovativo. Gallone evoca lo stile speakeasy in chiave contemporanea, rinnovando il fascino del rito della preparazione e presentazione dei cocktail. Il suo ampio volume è specificamente progettato per la preparazione ed il servizio di uno o più cocktail contemporaneamente.*

## MATERIAL

Mouth-blown glass /  
Vetro soffiato a bocca

ART. 1404

## COLOUR

Clear / Trasparente



## PATTERN



# Astoria

A unique style for a cocktail glass classic, Astoria is designed to evoke the Belle Epoque. The Astoria draw inspiration from the past whilst retaining decidedly modern qualities, intentionally designed for the service of any straight up drink.

*Uno stile unico per il classico bicchiere da cocktail, Astoria è disegnato per evocare la Belle Epoque. Astoria trae ispirazione dal passato ed è un oggetto moderno, concepito espressamente per i drink lisci.*

## MATERIAL

Crystalline glass / Vetro cristallino

ART. 3371

## COLOUR

Clear / Trasparente



## PATTERN





## Presidente / Double Presidente

Eclectic glasses that express grace and elegance apt for serving cocktails such as El Presidente, and in its modern interpretation is perfect for the service of sours. Their characteristic forms allude to the traditional coupe rendering them ideal for serving Champagne and sparkling wines. The Double Presidente's design and larger capacity is perfect for serving larger measures of classic cocktails with style and sophistication.

*Delle coppe eclettiche che esprimono grazia ed eleganza, concepite per servire i cocktail più classici come El Presidente e nella loro interpretazione in chiave moderna perfette per i 'sours'. Le loro forme caratteristiche fanno allusione alla coppa tradizionale che le rende ideali per Champagne e i vini frizzanti. Il design e la maggiore capacità del Double Presidente ben si prestano al servizio dei cocktail classici in volumi superiori con raffinatezza e stile.*

### MATERIAL

Crystalline glass / Vetro cristallino

ART. 3370 / 3372

### COLOUR

Clear / Trasparente



### PATTERN



*Double  
Presidente*



# Rock-Gobbler

The proportions of the Rock-Gobbler has been designed to optimize tasting of drinks on the rocks: the short stem allows for the drink to be maintained at a constant temperature. This robust glass, presents a sophisticated, vintage design.

*Le proporzioni di Rock-Gobbler sono state progettate per esaltare la degustazione di drink on the rocks: il gambo corto, infatti, permette di mantenere l'ottimale temperatura della bevanda on ice. Bicchiere robusto, presenta un design sofisticato e vintage.*

## MATERIAL

Crystalline glass / Vetro cristallino

## ART. 3351

## COLOUR

Clear / Trasparente



## PATTERN





## Alto-Ball

A glass that cannot fail to capture our attention, highly technical and versatile. The height of the bowl and its volume have been designed to serve grand classics such as the Gin & Tonic, whilst its short stem on the other hand guarantees optimum temperature. The Alto-Ball is a sturdy glass that lends itself to serving craft beers and is ideal for presenting water at the table with elegance and style.

*Un bicchiere che non passa inosservato, altamente tecnico e versatile. L'altezza della coppa e la capacità sono state disegnate per servire grandi classici come il Gin and Tonic, la forma corta dello stelo garantisce temperatura costante e lo rende adatto per servire anche la birra artigianale. Alto-Ball è perfetto come bicchiere per servire l'acqua con estrema grazia ed eleganza.*

### MATERIAL

Crystalline glass / Vetro cristallino

ART. 3352

### COLOUR

Clear / Trasparente



### PATTERN



# Galante

A singular wine glass, apt for both whites and reds. Galante marries Italesse's savoir-faire in producing technical tasting forms with essential lines and implicit elegance. A generous, ample bowl makes it ideal for serving prized wines.

*Un unico calice da vino, adatto sia ai bianchi che ai rossi. Galante unisce alla sua essenzialità ed eleganza tutto il know-how Italesse nelle forme adatte alla degustazione. Una coppa generosa lo rende perfetto per il servizio dei vini pregiati.*

## MATERIAL

Crystalline glass / Vetro cristallino

## ART. 3349

## COLOUR

Clear / Trasparente



## PATTERN



# Fizz

A charming flute, slender, essential, sophisticated. Designed with the intention of elevating the tasting of Champagne, spumanti and sparkling cocktails.

*Una flûte dal grande fascino, slanciata, essenziale, sofisticata. È stata disegnata con il preciso compito di esaltare lo Champagne, gli spumanti e gli sparkling cocktail.*

**MATERIAL**

Crystalline glass / Vetro cristallino

**ART.** 3038

**COLOUR**

Clear / Trasparente



**PATTERN**



# Wormwood Fine Dining

Wormwood is a polyfunctional line of stem glasses and tumblers that lends itself to service in premium bars and the most characteristic tables.

*La linea polifunzionale di calici e bicchieri Wormwood si presta ad essere usata nei bar premium di tendenza e sulle tavole più caratteristiche.*





114 Faubourg, Hotel Le Bristol, Paris

# Suggestions



Gallone



Astoria



Presidente /  
Double Presidente



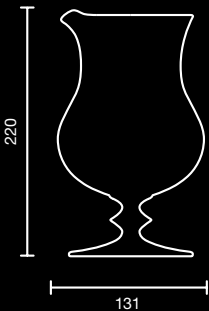
Rock-Gobbler

Negroni, Manhattan,  
Martini cocktails,  
Martinez

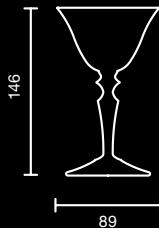
Gin /  
Vodka Martini,  
Manhattan Cocktail

El Presidente,  
Pisco Sour,  
Champagne Cocktail

Negroni,  
Old fashioned,  
drinks on the rocks



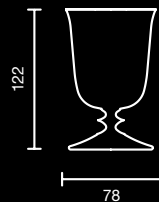
131



89



89 / 104



78

**CAPACITY**  
1000 cc / 33 ¾ oz

**CAPACITY**  
130 cc / 4 ½ oz

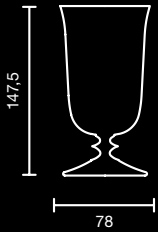
**CAPACITY**  
135 cc / 4 ½ oz  
220 cc / 7 ½ oz

**CAPACITY**  
230 cc / 7 ¾ oz



**Alto-Ball**

Gin & Tonic, Mojito  
Classico, Whisky hi-ball,  
beer, mixers

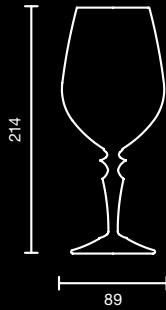


**CAPACITY**  
310 cc / 10 ½ oz



**Galante**

All kinds  
of wine,  
Spritzers

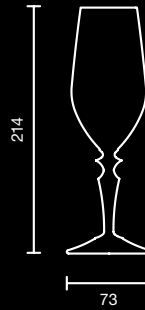


**CAPACITY**  
490 cc / 16 ½ oz



**Fizz**

Champagne  
and Sparkling  
cocktails



**CAPACITY**  
260 cc / 8 ¾ oz



# Giancarlo Mancino and Luca Trazzi

Bartender, producer of the Vermouth that carries his name, consultant and training expert on an international level. Giancarlo Mancino is an authority in bartender training all over the world and an international reference in the technical and aesthetic set up of highly successful bars and clubs. Mancino currently lives in Hong Kong, from where he collaborates with numerous projects in grand Michelin starred restaurants and renowned cocktail bars all over South-East Asia. Italesse has collaborated with Giancarlo Mancino with the objective of creating technically perfect tools from a technical and functional perspective, in support of the bartender in his craft; his experience and style awareness have been pivotal in identifying the newest trends that sweep across decades and recreating the current revival of the dynamic 1920s. From a technical standpoint, the collaboration with Mancino has given rise to a highly technical collection: volumes and shapes of the Wormwood glassware range integrate seamlessly and respond perfectly to the complex demands of cocktail design, elevating the barman's talents.

*Bartender, produttore del Vermouth che prende il suo nome, consulente e formatore a livello internazionale. Giancarlo Mancino è un punto di riferimento per la formazione dei bartender in tutto il mondo e per la creazione dell'ambientazione tecnica ed estetica di locali di successo. Attualmente Mancino vive ad Hong Kong, dove collabora con numerosi progetti, come grandi ristoranti stellati, Alberghi e Resort di lusso e importanti Cocktails Bar nel mondo Asiatico. Italesse ha collaborato con Giancarlo Mancino con l'obiettivo di creare una collezione tecnicamente perfetta, che possa supportare il bartender dal punto di vista tecnico e funzionale; la sua esperienza e il suo stile sono stati indispensabili nell'individuare le nuove tendenze estetiche, precorrendo i tempi e creando per la collezione il revival anni Venti. Dal punto di vista tecnico, la collaborazione con Mancino ha permesso di creare una collezione altamente tecnica: capacità e forme dei bicchieri e calici Wormwood si adattano perfettamente e sono funzionali alle necessità del bere miscelato, valorizzando le abilità dei bartender.*





An architect that grew in the Aldo Rossi's studio, opens his own firm in Milan in 1995 and then moves on to open in Shanghai in 2005. Luca Trazzi is an extremely versatile designer: his challenge is that of creating everyday objects that integrate an elaborate aesthetic with a high level of functionality, finding the perfect equilibrium between function and appeal. His products, as much as his architecture, keep things simple, are easily read and outlive transient fashions: they challenge the ephemeral and enter the collective memory, become iconic and surprise. Italesse has chosen Luca Trazzi to develop the collection knowing that the challenge of reinterpreting a classical style in a modern key would have driven him to come up with innovative results, able to remain contemporary whilst being a window into the past, abiding by the strict rules and complex demands of the cocktail world. Attention to detail, that finds expression in the harmony of the decorative patterns, render Wormwood a unique collection that is able to break away from minimalism and create a new trend of its own.

*Architetto, formatosi nello studio di Aldo Rossi, nel 1995 apre il suo studio a Milano e dieci anni dopo, nel 2005, si trasferisce a Shanghai. Luca Trazzi è designer poliedrico e completo: la sua sfida è quella di creare oggetti di uso comune unendo un'estetica ricercata all'alto livello di usabilità, trovando la sintesi tra la funzione e la bellezza.*



*I suoi prodotti, così come le sue architetture, sanno essere semplici, di facile lettura, sempre resistenti al passaggio delle mode: sfidano l'effimero per entrare nel ricordo, iconici e sorprendenti. Italesse ha scelto per questa collezione Luca Trazzi sapendo che la sfida di rivisitare uno stile classico in chiave moderna lo avrebbe portato a creare un prodotto innovativo, in grado di essere contemporaneo guardando al passato, rispettando soprattutto le complesse e articolate esigenze del mondo cocktail. La cura del dettaglio, che si esprime in particolare nell'armonia del decoro, rendono Wormwood una collezione unica, in grado di rompere gli schemi del minimalismo verso una nuova tendenza di arredo e design.*



**Photography:**

Thomas Zanon-Larcher  
Roberto Maffioli / Italesse  
Thommy Gyllenbielke

**Graphic Design:**

Fabrizio Gabrielli

**Special thanks to:**

Guldbar, the Nobis Hotel, Stockholm  
114 Faubourg, Hotel Le Bristol, Paris

**Italesse s.r.l.**

Via dei Templari 6 loc. Noghere  
34015 Muggia – Trieste – Italy  
T +39 040 9235555 – F +39 040 9235251  
italesse@italesse.it – www.italesse.com





**Italesse s.r.l.**

Via dei Templari 6 loc. Noghere  
34015 Muggia – Trieste – Italy

T +39 040 9235555 – F +39 040 9235251  
italesse@italesse.it – www.italesse.com