Riedel presenta il nuovo calice per l'Etna Doc

riedel-new-c1271cab

In occasione della degustazione "Etna e Barolo: due grandi terroir" organizzata a Vinitaly 2017 martedì 11 aprile presso il Palcoscenico Sicilia (padiglione 2) - spazio istituzionale voluto dall'Assessorato Regionale Siciliano all'Agricoltura e dall'IRVO Sicilia - in collaborazione con il giornale online cronachedigusto.it e Collisioni Festival AgriRock, Riedel ha presentato a un pubblico selezionato di produttori e stampa il calice dedicato all'Etna Doc.

Quale occasione migliore per presentare la "novità", visto che il calice dedicato al rosso etneo corrisponde alla già ben nota forma che Riedel anni fa – insieme con i vignaioli delle Langhe – elesse per il nebbiolo, ovvero il calice noto con il nome Nebbiolo/Pinot Noir.

Risale al 2013 il workshop rivolto ai produttori di nebbiolo che Riedel, assieme allo storico partner Angelo Gaja, ha organizzato a Serralunga D'Alba (CN) per eleggere il calice perfetto per il nobile vitigno delle Langhe. A tre anni di distanza, la stessa volontà di mettere a disposizione dei vignaioli, veri protagonisti della scena vinicola, lo strumento migliore per la degustazione dei propri vini, torna a gran voce anche in Sicilia. A fine 2016, infatti, Georg J. Riedel ha nuovamente accompagnato noti produttori di Etna Doc, tra cui citiamo Benanti, Graci, Cottanera e Girolamo Russo, in due workshop – svolti in replica in due giornate e allestiti a Linguaglossa (CT) in collaborazione con Cronache di Gusto e Gaja Distribuzione – invitando gli ospiti a degustare i propri vini (nerello mascalese) in 10 calici diversi, appositamente selezionati, e ad eleggere quello che, secondo loro, ne esprimesse al meglio il potenziale.

Il risultato è stato sorprendente: i produttori hanno selezionato per il nerello mascalese il calice già utilizzato per il nebbiolo – precisamente della linea Riedel Veritas – ben noto ai fedelissimi del marchio austriaco. Per le sue caratteristiche, infatti, il vitigno è spesso avvicinato ai Pinot Noir della Borgogna o al nostro Barolo: forse un accostamento un po' azzardato, ma sicuramente funzionale, dovuto al fatto che, seppur diversi, i due vini emergono per finezza ed eleganza e non, invece, per struttura e potenza come molti altri vini rossi italiani.

Riedel, attraverso la costante organizzazione di degustazioni-seminari, educa il consumatore - circa 40mila persone all’anno - che può così verificare direttamente come forma, misura e persino colore del bicchiere abbiano effetti profondi sulla percezione olfattiva e gusto-olfattiva del vino. L’approccio di Georg J. Riedel - e del figlio Maximilian J. Riedel, 11^ generazione, dal 2013 alla guida dell’azienda familiare - rispetto ai calici da degustazione è molto chiaro: funzionalità al primo posto, seguita poi dalla bellezza, attuata con incomparabile perfezione.

www.riedel.com