Riedel presenta la nuova collezione Drink Specific Glasses

riedel-bar-drink-specific-glassware-0d243df5

Con spirito innovativo e un occhio sempre attento al design, Riedel presenta la nuova collezione DRINK SPECIFIC GLASSES, realizzata in collaborazione con lo spirits specialist Zane Harris, conosciuto per il suo servizio di mixology presso rinomati cocktail bar quali DutchKills, Maison Premiere e RobRoy. Un incontro tra passato e presente, questa linea di bicchieri si rivolge sia al retail sia all'industria della ristorazione e propone sei nuove forme specifiche, perfette per innumerevoli cocktail. Il design di questi bicchieri è ispirato al servizio tradizionale di sette cocktail, annoverati tra i più classici: The OldFashioned, Manhattan, Daiquiri, Sour, Peasant, Buck e Julep. Lavorando a fianco di Riedel, Harris ha creato ognuno dei sei nuovi modelli prestando particolare attenzione all'uso del ghiaccio in termini di misura, forma, volume e capacità, un concetto mai esplorato prima da nessun'altra azienda di glassware.

"Da sempre Riedel è in prima linea per soddisfare le richieste sia del consumatore sia dell'industria dell'ospitalità, proponendo stemware sempre più all'avanguardia per portare ai massimi livelli ogni esperienza gustativa", dichiara Il CEO e Presidente di Riedel **Maximilian J.Riedel**. *"Ogni collezione Riedel nasce da un'estrema attenzione ai trend del momento, che porta quindi l'azienda ad avere un approccio sempre innovativo rispetto alle richieste del consumatore. E questo vale anche per la nuova Drink Specific Glasses".*

I bicchieri Highball e Rocks sono appositamente realizzati per contenere sia i cubetti di ghiaccio standard sia il formato più grande, sempre più in voga nei ristoranti e nei bar. Il modello Fizz cattura – con i suoi lati paralleli –la parte schiumosa superiore di cocktail come il gin sour. Disegnato per essere cullato dalla mano di chi beve, il bicchiere Neat è in proporzione più piccolo del Rocks, ma appare pieno quando viene aggiunta la quantità ideale di superalcolico o cocktail. Nick & Nora prende il nome dai personaggi del thriller senza tempo "L'Uomo Ombra", cult del mistero e della celebre coppia di detective-coniugi amanti del Martini. Questo bicchiere garantisce un sorso agevole e sempre chic,

guidando il drink alla bocca senza la necessità di inclinare troppo la testa. Dotato di un bordo a campana che tende verso l'esterno, essenziale per il tradizionale sour, il bicchiere Sour accompagna la setosa delicatezza dell'omonimo cocktail verso l'intero palato, dirigendolo subito verso la punta della lingua, in modo che il suo profilo, che altrimenti risulterebbe forte, venga percepito più piacevolmente, in accordo con la storica filosofia Riedel" la forma segue la funzione".

"Il ghiaccio è ciò che influenza maggiormente il design di questa nuova collezione poiché si trova praticamente in ogni drink, non solo nei cocktail", fa notare **Harris**. *"I DRINK SPECIFIC GLASSESsono studiati per contenere il ghiaccio di "grande formato" o i cubetti classici: i bicchieri permettono a entrambe le soluzioni di cadere in modo centrale o uno al fianco dell'altro.Infine, è fondamentale aver ben presente gli aspetti principali nella ristorazione di lusso, sia essa classica o più trendy, lavorando sull'efficienza dei bartender, sulla percezione dei clienti e sui costi di mescita. Nei nostri design teniamo anche conto della riduzione del Carbon Footprint. Questa è l'unica linea di bicchieri che racchiude in sé tutti questi aspetti importanti,fornendo all'operatore strumenti creati su misura per il suo mestiere".*

Ogni singolo bicchiere di DRINK SPECIFIC GLASSES è realizzato nelle fabbriche di proprietà della famiglia Riedel.