Riedel presenta Horn, il primo decanter musicale

img-mixerplanet-e8c7fc7a

Riedel - azienda leader specializzata nella produzione di calici funzionali per la degustazione del vino e di decanter - presenta Horn, uno dei suoi ultimi capolavori in cristallo soffiati a bocca. Un decanter dal design unico, studiato sì per una perfetta decantazione del vino, ma in grado anche di fungere da strumento musicale, capace di riprodurre il suono del tradizionale corno, da cui trae nome e ispirazione. 2014-02_decanter_horn_06

Questo decanter è realizzato senza l'ausilio di stampi, attraverso un processo di lavorazione estremamente complesso. Horn richiede, infatti, il lavoro esperto di tre maestri vetrai che, soffiando a bocca, creano un'apertura su ciascuna estremità: solo la più larga serve effettivamente al passaggio del vino, dalla bottiglia al decanter prima, dal decanter al bicchiere successivamente. La silhouette interna di Horn, realizzato in cristallo al piombo trasparente, è decorata da tre strisce di cristallo colorato - una più ampia centrale di colore giallo dorato e altre due nere più sottili che la racchiudono. Gli enofili appassionati di musica potranno, inoltre, "suonare" Horn soffiando nell'apertura più piccola.

Nato per celebrare la storia della famiglia Riedel in Europa Centrale, più precisamente di Austria e Boemia, Horn si ispira al simbolo per eccellenza del sistema postale austriaco. Nell'Europa del XVIII e del XIX secolo, i postini - che si spostavano su carri trainati da cavalli - annunciavano il loro arrivo proprio con il corno. Anche insigni musicisti dell'epoca, come Wolfgang Amadeus Mozart (nato nel 1756, anno della fondazione della prima vetreria Riedel), integrarono l'uso di questo strumento nelle loro composizioni. «La famiglia Riedel da sempre ama e apprezza la musica - commenta Maximilian Riedel, ceo e presidente di 11ª generazione di Riedel Crystal -. Con il decanter Horn abbiamo voluto rendere omaggio all'importanza del corno nella cultura austriaca e allargare gli orizzonti del settore della decantazione dei vini, un obiettivo verso cui puntiamo costantemente».

Come molti altri decanter a spirale realizzati da Riedel, tra cui Eve, Mamba, Boa e Titano Boa, Horn garantisce una doppia decantazione tramite una tecnologia appositamente sviluppata dall'azienda per

accelerare l'ossigenazione del vino creando un vuoto all'interno del recipiente. Il corpo a spirale consente al vino di sviluppare appieno il suo potenziale, facendolo decantare in modo ancora più veloce rispetto ad altri decanter della stessa casa austriaca.

Riedel, leader mondiale da 250 anni nel settore del vetro e cristallo, è il primo nella storia a riconoscere che il gusto del vino è influenzato dalla forma del bicchiere nel quale è consumato. E' stato riconosciuto come l'originale marchio di bicchieri per il vino, per i suoi complementi e i liquori. Famoso per aver introdotto per la prima volta al mondo un bicchiere studiato sulle caratteristiche delle diverse varietà di uve, il Burgundy (Borgogna) Grand Cru nel 1958 e la collezione Sommeliers in cristallo soffiato inaugurata nel 1973, Riedel è diventato la scelta preferita dei maggiori intenditori di vino, professionisti dell'ospitalità e consumatori esigenti in tutto il mondo. Riconosciuti per aver trasformato la cultura del vino negli ultimi 50 anni, i decanter, realizzati sulla base di un preciso progetto di design, le varie linee di calici e la collezione "O" sono stati selezionati per il Museum of Modern Art, Corning Museum of Glass e altri ancora. Riedel è distribuito in tutta Europa, nelle Americhe e in Asia, ed è stato scelto dai migliori ristoranti nel mondo.