Riedel Crystal presenta a Milano la nuova linea di calici Veritas

veritas-mixerplanet-img-a16ed4b9

Riedel Crystal, leader mondiale nella produzione di bicchieri e decanter in fine cristallo e primo nella storia ad aver introdotto il concetto di funzionalità del calice, ha presentato a Milano la nuova ed esclusiva linea di calici Veritas e i prodotti realizzati nel 2014 per celebrare il decimo anniversario della serie O – “Gli originali wine tumbler”.

Georg Riedel, 10ª generazione di Riedel Crystal, presente all’evento stampa, ha condotto personalmente una degustazione dedicata ai professionisti di Milano. Gli ospiti sono stati guidati attraverso un affascinante percorso degustativo e sensoriale non solo nel mondo dei calici Riedel, ma, in particolare, in una nuova perfezione, incarnata proprio dalla collezione presentata. Il tasting - che ha visto l’utilizzo di un set per vini rossi di Veritas - è teso a dimostrare come sia realmente diversa la percezione di uno stesso vino se degustato in calici differenti, concetto di funzionalità su cui notoriamente si basa la filosofia aziendale. Ad accompagnare l’evento etichette di eccellenza fornite da Gaja Distribuzione (distributore di Riedel in Italia per il canale enoteche e ristorazione) e il cioccolato Lindt - partner di prestigio di Riedel Crystal - in un meraviglioso abbinamento eno-culinario a dimostrazione di come il calice adatto possa anche amalgamare il vino al sapore dell’alimento, valorizzandone l’eleganza, la dolcezza o la spezia.

Veritas nasce da una sfida lanciata dallo stesso Georg Riedel a Franz Schmid, responsabile del reparto tecnico di Weiden, uno dei quattro stabilimenti produttivi in Germania di proprietà dell’azienda: realizzare i bicchieri in cristallo al piombo soffiato a macchina più sottili e leggeri al mondo.

Il risultato è spettacolare, una linea di bicchieri più alti del 15% rispetto a Vinum (la prima collezione Riedel realizzata a macchina e lanciata nel 1986), e più leggeri e sottili del 25%, ma resistenti al lavaggio in lavastoviglie, alle rotture e adatti ad un uso quotidiano e domestico (e persino ai servizi più impegnativi legati al mondo dell’hotelleria e della ristorazione).

I tecnici Riedel hanno creato una linea di bicchieri da vino perfetta per il XXI secolo: cristallo al piombo, soffiato a macchina, dall'impareggiabile sottigliezza e leggerezza, prodotto attraverso tecnologie d'avanguardia.

Tra i prodotti Riedel in esposizione, anche i bicchieri e i decanter realizzati per celebrare la serie O - i primi calici senza stelo specifici per varietà d'uva - che nel 2014 ha compiuto 10 anni.

Design di Maximilian J. Riedel, 11ª generazione alla guida dell'azienda familiare , O (2004) rappresenta "il terzo step generazionale" nella produzione di calici specifici per tipologia di vino e vitigno, dopo la serie Sommeliers (1973), che ha dato il via al concetto rivoluzionario di bicchiere funzionale, e Vinum (1986), la prima linea di stemware specifici della storia ad essere prodotta a macchina, create rispettivamente da Claus J. e Georg J. Riedel, nonno e padre di Maximilian.

La serie O Riedel rivisita il classico bicchiere da vino facendolo diventare un piacere quotidiano, pratico e maneggevole. Inoltre, proprio come le altre collezioni di calici, O – realizzata a macchina in cristallo senza piombo - riesce ad esaltare le caratteristiche organolettiche dei più rinomati vitigni del mondo, conservando così la filosofia aziendale che da quasi 60 anni distingue Riedel dai suoi competitor e proponendola al pubblico ad un prezzo competitivo.

Ecco dunque i Big O, i tre calici senza stelo dedicati ai tre vini rossi più bevuti al mondo - il Cabernet Sauvignon, il Pinot Noir e il Syrah – che vanno ad arricchire la linea di tumbler del 2004. I nuovi arrivati devono il loro nome alla forma allargata dei bevanti, modellata su quella della collezione Vinum XL, a cui appartengono i bicchieri da vino più grandi di casa Riedel.

Oltre ai Big O, ecco i nuovi prodotti del 2014: Horn, che richiama la forma del corno musicale, Horse, che celebra l'Anno del Cavallo secondo lo Zodiaco cinese, i decanter Apple e Big Apple e i bicchieri Manhattan, che rendono omaggio alla città di New York molto cara a Maximilian Riedel e, infine, Amadeo Double Magnum, ad oggi il decanter più maestoso della cristalleria austriaca.

Un'attenzione speciale, infine, va al bicchiere che nel 2014 ha rivoluzionato il business di Riedel: il bicchiere COCA-COLA + RIEDEL, ispirato alla bottiglia originale "Contour" di Coca-Cola, brevettata nel 1915. Questa collaborazione pionieristica è stata avviata all'inizio del 2013, quando The Coca-Cola Company ha contattato Riedel Crystal per creare un bicchiere perfetto per la bevanda più conosciuta al mondo. Come spiega Georg Riedel: «Riedel è estremamente entusiasta dell'opportunità di realizzare un bicchiere per uno dei marchi più apprezzati al mondo e di fornire ai consumatori un prodotto unico che sappia esaltare il gusto di Coca-Cola».