Riedel Crystal rilancia il calice Vinum Extreme Prosecco Superiore

0454-85-prosecco-superiore-gefullt-auf-grau-f901618c

Sono passati ormai dodici anni da quando Riedel Crystal, su commissione del Consorzio per la Tutela del Prosecco Superiore, ha realizzato il calice specifico Vinum Extreme Prosecco Superiore (2003) e ancora oggi il Consorzio lo raccomanda come il migliore strumento per la degustazione del più amato - e maggiormente esportato - vino bianco italiano. Come dichiara il Direttore del Consorzio, Giancarlo Vettorello: *“Da più di dieci anni i nostri produttori, insieme con il sig. Georg Riedel, hanno selezionato il calice Prosecco Superiore come il bicchiere ufficiale della Denominazione e, da allora, lo hanno utilizzato in ogni degustazione ed evento in cui il Prosecco Superiore DOCG fosse coinvolto. Molto affascinati da questo capolavoro in cristallo, lo abbiamo scelto come protagonista della nuova campagna pubblicitaria, raffigurato in primo piano, circondato dalle nostre bellissime colline. Siamo lieti e orgogliosi che il nostro Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore sia accompagnato in tutto il mondo da un grande ambasciatore come il calice Prosecco Superiore, uno strumento incredibile che certamente va ad impreziosire l’offerta del marchio Riedel”*.

Il bevante di questo calice, dalla moderna forma lineare detta ‘a diamante’, è studiato per favorire l’apprezzamento dell’eleganza, del delicato aroma e delle bollicine di questo vino: riempiendo il bicchiere fino ad arrivare in corrispondenza del diametro massimo, si ottiene la capacità ottimale per la degustazione di circa 100 ml senza dover interrompere la mescita per la formazione di troppa spuma.

Il Calice Prosecco Superiore è realizzato a macchina in fine cristallo e fa parte della linea Extreme Restaurant, pensata per rispondere alle esigenze dell’industria della ristorazione. Per maggiori informazioni su Riedel e per conoscere l'intera gamma di bicchieri e decanter, è possibile visitare il sito www.riedel.com.

0454-85 Prosecco Superiore gefüllt auf grau **A proposito del Calice Prosecco Superiore.** Nel 2002, nel corso di uno studio condotto su un numero di appassionati di Prosecco in Italia, il Consorzio

per la Tutela del Prosecco si rese conto di quanto gli stessi fossero un po' sorpresi dalla quantità di bicchieri in cui il Prosecco veniva servito: alcuni calici accompagnavano la piacevolezza del vino, altri invece determinavano un livellamento verso il basso, appiattivano i prodotti di alta qualità rendendoli poco distinguibili da quelli medio-bassi. Un problema non da poco per un Paese come l'Italia dove il Prosecco è il re degli aperitivi. Così il Consorzio formò una vera e propria 'task force' per studiare la questione. Il progetto coinvolse Franco Adami (ai tempi Presidente del Consorzio per la Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore) e molti produttori tra cui Primo Franco (Cantina Nino), Roberto De Lucchi (Cantina Canevel) e l'enologo Floriano Curto, allora Presidente della Confraternita del Prosecco. La squadra scoprì che anche alcuni dei più convenzionali calici utilizzati fino a quel momento, come ad esempio il flûte, non erano assolutamente adatti per servire il Prosecco. Infatti, il flûte troppo stretto faceva percepire in maniera molto marcata la componente amara, poiché costringeva ad alzare molto il bevante, conducendo il vino indietro, nella parte della lingua ove si trovano le papille gustative più sensibili all'amaro. Al contrario, un calice troppo grande esaltava solo l'elemento dolce, poiché il liquido cadeva subito sulla punta della lingua. La "task force" decise così che il Prosecco aveva bisogno del suo calice specifico. Per prima cosa fece una ricerca sui più importanti produttori di calici da degustazione a livello internazionale. La scelta cadde inevitabilmente su Riedel, la cristalleria austriaca di fama mondiale nota per la sua esclusiva filosofia "Il contenuto del bicchiere determina la forma". Nel gennaio del 2002, Adami chiamò quindi il Presidente di Riedel, nonché 10a generazione della famiglia di maestri vetrai, Georg J. Riedel, per organizzare un incontro e fu così che Adami, Franco e De Lucchi partirono per Kufstein, Tirolo austriaco, sede di Riedel Crystal. Nello showroom dell'azienda il team, insieme con lo stesso Georg Riedel, preselezionò 19 modelli in cui ciascuno dei produttori presenti aveva assaggiato il proprio vino (quindi il vino che meglio conosceva), come previsto dal format dei workshop Riedel volti allo sviluppo di nuovi calici. Georg Riedel integrò poi gli assaggi con un quarto Prosecco che non era di nessuno dei presenti per avere una maggiore conferma dei risultati ottenuti. Alla fine, i tre produttori selezionarono 6 prototipi e portarono a Conegliano 12 pezzi per ciascun modello. Nei mesi successivi il Consorzio organizzò alcune degustazioni con una cinquantina di produttori di Prosecco ed esperti e finalmente fu raggiunta l'unanimità sulla scelta del calice perfetto per la Denominazione. Come dichiarò Adami, "Realizzare un bicchiere su misura è stato un passo importante che ci ha tenuto impegnati per un anno intero, ma siamo certi che gli appassionati del Prosecco apprezzeranno i nostri sforzi".

A proposito di Riedel Crystal. L'azienda Riedel, azienda familiare con una storia di quasi 300 anni, rinomata per i suoi rivoluzionari prodotti in cristallo per la degustazione del vino differenziati a seconda dell'uso, è la prima nella storia a riconoscere che il gusto del vino è fortemente influenzato dalla forma del calice in cui è consumato. Riedel Crystal è stato riconosciuto come marchio numero uno nella

produzione di bicchieri "in armonia con il vino", unico in grado di accompagnare specifici vini e superalcolici. Nel 2013 l’azienda ha iniziato un’era d'innovazione, applicando le proprie conoscenze di forma e funzionalità alle bevande analcoliche. Accogliendo l’invito di Coca-Cola Company e con il supporto del team di esperti di Atlanta, Riedel ha messo a punto il progetto - frutto di workshop e assaggi - per realizzare un bicchiere specifico perfetto, che aumentasse il godimento della bevanda più conosciuta al mondo, la Coca-Cola classica. Nello stesso anno, Riedel ha risposto anche all’appello di Nespresso a Losanna, Svizzera, per il mercato delle bevande calde. Con l’aiuto e l’ampia conoscenza delle maggiori autorità del caffè, le due aziende hanno sviluppato insieme due bicchieri soffiati a macchina per la Nespresso, in grado di amplificare i diversi gusti e aromi delle più famose miscele di espresso del marchio leader del caffè. Dalla sua fondazione nel 1756 e grazie all’innovativa introduzione del primo calice specifico per varietà d’uva, il Burgundy Grand Cru nato nel 1958 - e successivamente l’intera collezione Sommeliers soffiata a bocca, lanciata nel 1973 - Riedel è diventato il brand preferito dagli esperti del vino, dai professionisti della ristorazione e dai consumatori esigenti di tutto il mondo. Il marchio Riedel è distribuito in tutto il mondo, disponibile nei migliori punti vendita e nei più esclusivi ristoranti.