Il workshop di Riedel in Sicilia

riedel-0c342558

Riedel Crystal, azienda austriaca leader nella produzione di bicchieri e decanter in cristallo e prima nella storia ad aver introdotto il concetto di funzionalità del calice, è volata in Sicilia per incontrare i produttori locali ed eleggere assieme a loro il calice perfetto - ovvero quello che meglio ne esprime il carattere -per il Nero d'Avola e l'Etna Doc.

In collaborazione con il giornale online cronachedigusto.it, sono stati quindi organizzati tre workshop - uno dedicato al Nero d'Avola e due all'Etna Doc - riservati ai più noti produttori vitivinicoli siciliani e condotti dal Presidente Georg J. Riedel, 10^ generazione dell'azienda familiare.

I tasting, rivolti il primo al Nero d'Avola e gli ultimi due all'Etna Doc, si sono svolti rispettivamente martedì 27 settembre 2016 a Palermo presso il Grand Hotel Villa Igiea, e mercoledì e giovedì 28-29 settembre 2016 a Linguaglossa (CT) presso il resort Villa Neri. Georg J. Riedel ha accompagnato gli ospiti, con il suo inconfondibile carisma,nel mondo dei due rinomati vini siciliani,il Nero d'Avola prodotto con le uve a bacca rossa più importanti e diffuse nell'Isola e l'Etna Doc primo di un territorio unico e di grande appeal. I vignaioli invitati hanno avuto così la possibilità di degustare la produzione locale in 10 calici diversi, appositamente selezionati, e di eleggere quello che ne esprimesse al meglio il potenziale.

I workshop Riedel, organizzati in tutto il mondo, sono la chiara dimostrazione di come la forma del calice influenzi in maniera importante la degustazione del vino. Così, i produttori presenti a Palermo - per citarne alcuni Planeta, Tasca d'Almerita e Cantine Settesoli -hanno votato a larga maggioranza la forma, nuova per i calici varietali dedicati agli uvaggi nazionali,che a loro giudizio esaltava di più le proprietà del Nero d'Avola. Ancor più sorprendente il risultato ottenuto a Catania, dove,nel corso dei due incontri svolti in replica con ospiti e vini diversi, i vignaioli etnei - tra cui citiamo Benanti, Graci, Cottanera e Girolamo Russo - hanno selezionato per il Nerello Mascalese lo stesso bicchiere, che corrisponde al calice del Pinot Noir/Nebbiolo, 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.

*georg-j-riedel_1**“È il contenuto che determina la forma”* dichiara il Presidente **Riedel**, che da sempre sostiene *“l’importanza di dare voce ai veri protagonisti della scena vinicola, quegli stessi produttori che scelgono di valorizzare e di potenziare al massimo, attraverso la scelta del calice più adatto alla specifica varietà d’uva, la percezione organolettica dei propri vini”*.

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.

A seguito dell’atteso incontro tra il re dei bicchieri in armonia con il vino e i più noti produttori siciliani, anche la meravigliosa produzione isolana avrà il suo calice specifico firmato Riedel, proprio come i più grandi vini del mondo.

www.riedel.com