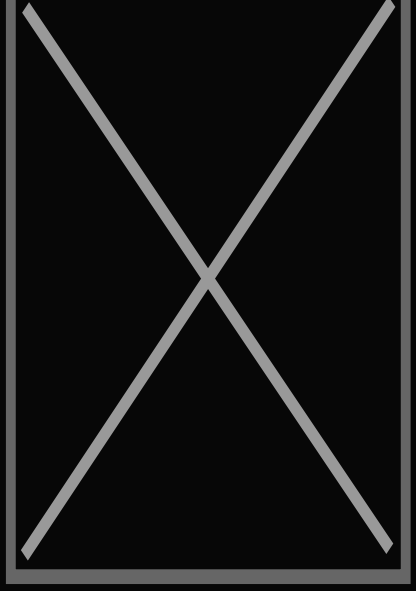
Riedel presenta la nuova linea di calici varietali

7583892720-img-1245-e6cd90aa

Riedel, leader mondiale nella produzione di calici da degustazione e decanter in cristallo, giovedì scorso 7 giugno 2018 era a Milano, presso il Circolo Filologico Milanese (via Clerici 10), per presentare a stampa ed esperti di settore tutte le ultime novità del 2018, pensate sia per operatori e professionisti della ristorazione, sia per il consumatore finale. Non solo, Maximilian J. Riedel, undicesima generazione alla guida della casa austriaca, era dietro al banco del Riedel Tasting Bar - allestito per l'occasione – per far vivere l'esperienza unica dei calici funzionali e specifici per varietà e vitigno con il Riedel Tasting Bar. Pinot Noir, Cabernet, Blaufrankisch, Riesling, Gruner Veltliner, Chardonnay e anche Champagne sono stati messi alla prova nei calici da vino numero uno al mondo.

Protagonista indiscussa sarà la nuova linea Performance, l'ultima frontiera della degustazione. Adatti a ogni occasione, questi nuovi calici varietali sono i primi mai realizzati da Riedel ad avere il bevante caratterizzato da un leggero effetto ottico – messo a punto sfruttando le più moderne tecnologie – in grado di provocare un vero e proprio 'impatto' degustativo e sensoriale totalmente nuovo. Un risultato che Maximilian ama definire, con un gioco di parole, "impatto ottico".



Una ricerca approfondita condotta dalla famiglia Riedel – che aveva lo scopo di migliorare l’esperienza organolettica del vino – ha dimostrato come aumentando la superficie interna del calice si ottenga un impatto ancora migliore sulla percezione del bouquet del vino. Attraverso la creazione del sopraccitato ‘impatto ottico’, che non solo dona al prodotto finale un’estetica piacevole, ma incrementa l’area della parete interna, questi bicchieri permettono al vino di aprirsi pienamente e sprigionare ogni singolo aroma o sottile nuance.

Con sette forme realizzate a macchina per Chardonnay, Champagne, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah e Spirits (distillati) – leggere, resistenti e a prova di lavastoviglie, posizionate su raffinati steli e ampie basi – Performance è numerata da RP-1 a RP-7 in modo da abbinare facilmente ogni calice alla rispettiva varietà d’uva, assicurando sempre il miglior godimento possibile del vino.

Queste nuove forme, combinate all’impatto ottico, rappresentano il ‘non plus ultra’ della degustazione e collocano l’ultima arrivata tra le linee di stemware “must-have” di ogni appassionato.