Girafe di Riedel, la caraffa perfetta per vini maturi

2019-02-girafe-filled-white-367f34de

Da molti anni Riedel afferma l’importanza della decantazione: decantare ogni vino, che sia rosso o bianco, invecchiato o novello o champagne. Premi internazionali per il design e brevetti sottolineano la competenza e la funzionalità sviluppate dall’azienda nella produzione di decanter. Separare i sedimenti (detti anche deposito o tartaro) è stato fino ad oggi un fastidioso effetto collaterale dei vini maturi al quale non si è ancora riusciti a trovare una soluzione.

Girafe, il nuovissimo decanter sviluppato da Maximilian J. Riedel, offre una soluzione a questo problema. *“Il suo lungo collo ricorda una giraffa”*, afferma il designer **Maximilian J. Riedel**. *Per questo motivo è stato scelto il nome Girafe. Il design dona al decanter, da un lato grazia ed eleganza, ma l’aspetto che ricopre maggiore importanza sta nella sua forma che adempie a una funzione essenziale: “consente un addensamento, ovvero la deposizione di sedimenti nelle curvature alla base del collo del decanter, cioè sul fianco. La forma impedisce che i sedimenti fluiscano col vino. In questo modo si risolve il problema dei fastidiosi sedimenti nel bicchiere. Sicuramente una buona novità per gli amanti dei vini maturi!”* afferma Maximilian Riedel, orgoglioso di questa nuova proposta.

Un ulteriore plus di questa caraffa è costituito dalla regolazione automatica della temperatura che viene raggiunta grazie al volume del decanter perfettamente bilanciato. In questo modo il vino mantiene sempre la temperatura giusta.

Girafe viene realizzato a mano in vetro cristallo.