



32 — Bere

Tondo o svasato  
A ogni vitigno  
il suo bicchiere

ROBERTO FIORI

## Bicchieri —

# AMPI E SVASATI PER ESALTARE UN GRANDE ROSSO

*Nel 1973 un professore austriaco creò la prima linea di contenitori ad hoc. Ecco come abbinare vitigno e calice*

**Roberto Fiori**

**D**are la giusta forma a ciascun vino. Se i bicchieri hanno una loro filosofia, c'è una data che segna la rivoluzione copernicana. Prima, calici di ogni forma, colore e materiale ruotavano a impreziosire le tavole come decori. Dopo, il bicchiere si è trovato al centro, è diventato uno strumento per garantire la migliore percezione organolettica del vino.

Quella data è il 1973, anno in cui il professore austriaco **Claus J. Riedel** ideò nello stabilimento di Kufstein la linea Sommeliers, offrendo per la prima volta ai wine lovers di tutto il mondo una perfetta combinazione di funzionalità ed estetica. Quarantacinque anni dopo, il nipote

Maximilian **Riedel** - undicesima generazione di una famiglia che da 250 anni opera nel settore del vetro e cristallo - gira il mondo e propone originali degustazioni per trovare il bicchiere giusto per ogni vino, o meglio per ogni vitigno.

### La degustazione

Lunedì Maximilian **Riedel** ha fatto tappa in Langa, al **Castello di Grinzane Cavour**, dove con la famiglia Gaja (distributrice del marchio per il mercato professionale italiano) ha riunito un selezionato gruppo di ristoratori e produttori. Sul banco, sei calici di forme e dimensioni diverse e tre vini: uno Chardonnay della Borgogna, un Barolo e un Cabernet Sauvignon cileno. «Il gusto del vino è profondamente influenzato dalla forma del bicchiere nel quale è bevuto» ha esordito Maximilian, proseguendo una missione ereditata dal padre Georg. Il passo successivo è una semplice conseguenza: «Come non si può piantare un chiodo con un cacciavite, non

si può bere uno spumante con un flûte ormai obsoleto, che rende uguali tutte le bollicine e fa emergere esclusivamente l'aroma dei lieviti. Il bicchiere universale non esiste: il calice è come un abito sartoriale, ogni fisico ha bisogno di un taglio diverso». Ma la filosofia **Riedel** è ancora più complessa: «Noi non creiamo i nostri calici pensando ai vini, ma alle caratteristiche delle diverse varietà di uve. Il Pinot Noir può essere coltivato in Patagonia, nell'Oregon o in Borgogna, ma ha sempre bisogno del medesimo bicchiere».

È così che nel 1958 è nato il capostipite dei bicchieri da vino di nuova concezione, il Burgundy Grand Cru in cristallo soffiato a bocca che si è conquistato un posto nella collezione permanente al **Moma di New York**. Un pezzo di design sobrio ed essenziale che è in grado di esaltare tutto lo splendore di un grande rosso, ma anche di smontare un vino minore, mostrando le sue debolezze.

Dopo due ore di degustazione, il verdetto ha dato ragione al signor **Riedel**, incoronando i **tre calici adatti** ai rispettivi vini. Per il Barolo, in particolare, è stato presentato l'ultimo nato in casa **Riedel**: si chiama Performance ed è prima serie di bicchieri realizzata dall'azienda austriaca. La circonferenza ampia permette ai profumi di svilupparsi al massimo, mentre la forma leggermente svasata concentra i sapori e dirige il flusso proprio dove il palato se l'aspetta, rendendo ogni sorso un'esperienza. Provare per credere. —

© BY NC ND AL CUNI DIRITTI RISERVATI

## COLLISIONI



Il festival agrorock Collisions di Barolo torna con il suo focus enogastronomico. Il 5, 6 e 7 luglio c'è «Palco Wine&Food», a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello, che offre degustazioni e approfondimenti sui grandi vini e prodotti del territorio. Le vie di Barolo saranno un viaggio sensoriale tra i sapori e i profumi del made in Italy. E poi c'è «Progetto vino» (fino all'8) e Progetto Food» con presentazioni e assaggi (dall'8 al 10). Info: [www.collisionsi.it](http://www.collisionsi.it)



1



2

### 1. Per il Nebbiolo

Il bicchiere si chiama *Performance Optik*. La circonferenza ampia permette ai profumi di svilupparsi, mentre la forma leggermente svasata concentra i sapori e dirige il flusso dove il palato se l'aspetta, rendendo il sorso un'esperienza

### 2. Cabernet Sauvignon

*Fatto a Mano* coniuga la raffinata tradizione veneziana della lavorazione a mano - che ritroviamo nello stelo colorato e nella base dei nuovi calici - con una tecnica di soffiaggio a macchina all'avanguardia mantenuta nella parte superiore

### 3. Chardonnay

I bicchieri *Extreme* devono il loro nome alle linee estreme, con bevanti (la parte superiore) che ricordano diamanti dalla forma ampia che si restringono nella parte superiore. Ciò lascia al vino spazio a volontà per ossigenarsi, intensificando la morbidezza e gli aromi



3

