

Grazie Riedel ancora troppo inascoltato

scritto da Fabio Piccoli | 24 Maggio 2018



Nei giorni scorsi abbiamo avuto a fortuna di partecipare a Verona alla degustazione della nota società produttrice di bicchieri austriaca Riedel, per “raccontare” ai numerosi partecipanti le relazioni tra alcune delle loro tipologie di bicchieri più noti e le caratteristiche di alcuni dei vini più importanti.

A guidare la degustazione Maximilian J. Riedel, dal 2013 presidente della notissima azienda di Kufstein (Austria), che rappresenta la 13a generazione di una famiglia che ha scritto la storia dei bicchieri di qualità nel mondo.

Maximilian già giovanissimo si era fatto notare per aver progettato la rivoluzionaria linea di bicchieri in cristallo senza stelo “0” e per aver dato ulteriore impulso all’immagine

dell'azienda anche grazie ad una notevole capacità comunicativa.

Una capacità che si è ben evidenziata anche durante la degustazione di Verona che è stata veramente sorprendente e ha letteralmente conquistato i tanti partecipanti in gran parte ristoratori e sommelier.

La degustazione è stata l'ennesima dimostrazione di quanto incide la tipologia di un bicchiere nell'esaltazione (o meno) delle caratteristiche di un vino.

E' impressionante quanto tuttoggi, nonostante i tanti sforzi sul piano della qualificazione dei vini, molta ristorazione, anche di qualità, ma anche tante imprese, consorzi, associazioni, nelle loro degustazioni ufficiali utilizzino bicchieri assolutamente non adeguati alle tipologie di vino che si vogliono "raccontare".

Maximilian Riedel ha utilizzato cinque tipologie di calici di cinque diverse linee dell'assortimento: Performance, la nuova collezione lanciata nel 2018, Riedel Veritas, Fatto a Mano, Degustazione e Riedel Restaurant, in abbinamento ai vini, messi a disposizione da Gaja Distribuzione (che ricordiamo distribuisce i bicchieri Riedel in Italia): Puligny Montrachet 2015 (Jadot), Caroline's Pinot Noir 2010 New Zeland (Ostler) e Magari 2016 (Ca'Marcanda), abbinato al cioccolato dello storico partner Lindt.

Lo scopo di questo "glass tasting", che Maximilian Riedel, come ha sottolineato a Verona, realizza in tantissime parti del mondo, è proprio quello di dimostrare agli amanti delle buone bottiglie – e in questo caso ai professionisti della ristorazione – come il bicchiere sbagliato possa realmente "penalizzare" il vino che si sta bevendo, riducendone l'espressività sia al naso che al palato.

Ed è stato proprio così.

"Si tratta di una pura e semplice questione di fisica – ha spiegato Maximilian Riedel – ovvero dove il liquido cade sulla nostra lingua mentre beviamo, come e dove percepiamo i sapori. I vitigni portano nel proprio dna profili aromatici unici, contraddistinti ognuno da un determinato spessore della buccia

e colore dell'acino, quantità di tannini, contenuto in zuccheri, intensità dell'acidità e della mineralità. Forma, dimensione, materiale, spessore e persino colore del bicchiere possono migliorare – o peggiorare, qualora sbagliati – il sapore del vino”.

E le differenze che si percepiscono tra una tipologia e l'altra di bicchiere sono veramente impressionanti al punto di arrivare a farti giudicare un vino di ottima qualità per nulla interessante, se non addirittura mediocre.

Un aspetto così evidente che ti fa riflettere molto riguardo a quante degustazioni tuttoggi, magari anche all'interno di panel di autorevoli critici enologici, avviene con bicchieri sbagliati, non adeguati.

A questo punto è fondamentale chiedersi come mai non si realizza una guida specifica al bicchiere ideale al fine di evitare che un vino prezioso finisca nel contenitore sbagliato.

Come pure è essenziale che almeno gli addetti ai lavori, sommelier, ristoratori, responsabili di consorzi di tutela, critici enologici, giornalisti del vino, wine blogger aumentino la loro competenza sul fronte bicchieri e lancino insieme una vera e propria campagna di sensibilizzazione su questo tema.