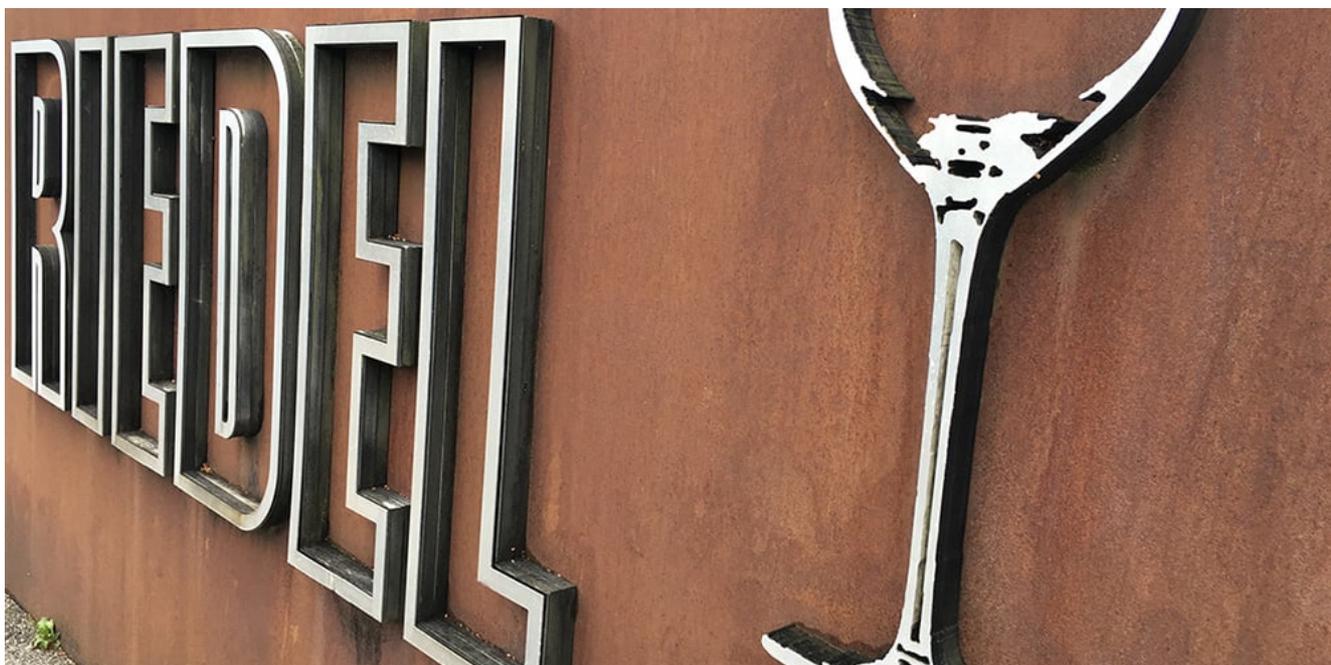


In evidenza

Riedel: la Boemia, la storia dei calici e la fortuna del vino mondiale

di: Francesco Pensavecchio

12 agosto 2016



Vini e cristallo. Un trionfo estetico e di piacere. Gli ultimi trent'anni di cultura della tavola sono stati rivoluzionari: adesso appassionati e professionisti conoscono il bicchiere, un elemento fondamentale nel godimento e nella degustazione del vino. Siamo convinti che parte della sua fortuna sia da attribuire al suo contenitore nella forma più bella: il **sottilissimo e leggero cristallo**. Senza di esso sarebbe un prodotto senza vestito.

Ma quando e dove è nata questa forma di conoscenza? Sono centinaia le tipologie di bicchieri che si trovano in commercio e che sono associate ad uno o ad una tipologia di vino. Ormai è noto, **ogni vino vuole il suo bicchiere**, una forma che ne esalti le sue caratteristiche. Il Cabernet a "bolla", il Riesling a tulipano, lo Chardonnay alto e mediamente slanciato. La forma e lo spessore del cristallo cambiano le percezioni sensoriali.

Lo studio della scelta del bicchiere, oggi una quasi "scienza", ha le sue radici in **Boemia**, una regione dell'attuale Repubblica Ceca. Poi, si svilupperà in **Austria**.

Claus Joseph Riedel, nato a Paolaun, classe 1925, era un ingegnere chimico e mastro vetraio per attività di famiglia, artigiani da nove generazioni, dal 1756. Aveva imparato da suo padre il mestiere e fu l'unica cosa che gli rimase alla fine della seconda guerra mondiale a causa delle nazionalizzazioni e delle confische operate dal regime comunista. Alcuni passaggi intermedi sono però fondamentali: arruolato tra i tedeschi, lottò contro i partigiani in Liguria e Toscana. Fu catturato nel fine della guerra dagli americani e inviato per 10 mesi in un campo di prigionia a Pisa. Durante il rimpatrio in Germania, fuggì rocambolescamente dal treno in corsa mentre era in transito in Austria. Qui rimase e trovò lavoro come vetraio presso **Daniel Swarowsky**, che a sua volta fu apprendista dal bisnonno dello stesso Riedel.

La svolta giunse nel 1955 quando il governo austriaco gli chiese di occuparsi del fallimento e di rilevare la vetreria **Tiroler Glashütte**. L'operazione ebbe successo anche grazie al padre, **Walter Riedel**, che durante la guerra in Germania aveva prodotto tubi in vetro sottovuoto. Ricongiunto con il figlio diede vita all'attuale marchio Riedel presso **Kufstein**, a confine con la Germania.

Ma il merito principale va a Claus. Capi prima di tutti che la forma e il materiale del bicchiere aveva un'importanza fondamentale. La produzione che Carl sviluppò si basava principalmente – come oggi – sulla scelta del bicchiere in funzione del vitigno.



Georg Riedel

Le due generazioni successive, **Georg Riedel** con il figlio **Maximilian**, hanno ulteriormente approfondito questo studio e allargato la produzione ad altri due stabilimenti in Germania a Weiden e ad Amberg, raggiungendo un totale di circa 500 impiegati per 60 milioni di bicchieri prodotti ogni anno; oltre, articoli di arredo per casa e accessori del vino e della tavola. La capacità di "fusione" è di circa 90 tonnellate al giorno.

Il contenuto determina la forma (ovvero, la forma segue la funzione, *Bauhaus*). Nel 1961 venne lanciata la prima linea di calici con forme e dimensione diverse. Erano bicchieri disadorni di sottile vetro soffiato, che avevano – come oggi – tre parti principali: un'ampia coppa o bevante da circa 700 ml., un sottile e alto stelo e una base dello stesso cristallo. Nel 1973 ci fu l'evoluzione con quella che venne chiamata la serie "**Sommelier**", per gli appassionati *i migliori amici del vino*, e che faranno la storia e la fortuna del brand. La critica specializzata fu da subito molto favorevole. Robert Parker, giornalista tra i più autorevoli scrisse: "i bicchieri migliori, sia a livello tecnico sia edonistico, sono quelli prodotti da Riedel. L'effetto di questi bicchieri sul vino di qualità è profondo e non sottolineerò mai abbastanza quanta differenza facciano".

Della differenza avevamo già avuto anticipazione in Italia durante un seminario con lo stesso Georg Riedel e **Angelo Gaja** (che distribuisce in Italia) nel 1999 in occasione del primo Simposio Internazionale del Gewürztraminer a Termeno. Un'esperienza illuminata che si può ripetere a Kufstein.

Provare per credere

Oltre che ammirare il museo, la produzione dei calici, dai forni alla soffiatura, alla costruzione dello stelo e della base dalla pasta di vetro, tra le cose che si possono vivere presso lo stabilimento e lo shop, chiedete della degustazione in quattro diversi calici di uno stesso vino, a scelta bianco o rosso. Sembrerà curioso, ma la sensazione di diversità che si prova assaggiando il Grüner Veltliner di Brundlmayr è abissale. Peraltro tutti della serie "**Superleggero**", soffiata e prodotta a mano. Costo: circa 80 euro a calice.

Il percorso prevede un percorso-tour a tappe alla scoperta dei cinque sensi, una veduta sulla produzione e sui forni, una visita allo shop e la guida al sommelier per la scelta del calice più adatto.

I prezzi vanno da pochi euro a bicchiere sino a un'ottantina di euro per le serie migliori. Ma ci sono anche le seconde e le terze scelte (con piccole imperfezioni) a forti sconti.

Infine, a chi dovesse prevedere una sosta prolungata, suggeriamo la visita del centro storico di Kufstein e la rocca con il castello. Tra i ristoranti, l'**Alpenrose**, presso l'omonimo hotel e proprio di fronte allo shop Riedel; l'**Auracher Löchl**, cucina creativa; e il **Goldener Löwe** a ridosso della zona pedonale, sempre di genere tradizionale-austriaco.

di Francesco Pensavecchio

Riedel Glas

A – 6330 Kufstein

Tel. +43 (0) 537264896

www.riedel.com

https://www.wineinsicily.com/wp-content/uploads/2016/08/IMG_5086.m4v