

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2464 del 21/09/2024

La forma del vino. Un brindisi con il giusto calice

La valorizzazione del vino può andare oltre il corretto abbinamento gastronomico e passare da forma e materiale del bicchiere in cui viene servito. Ne hanno parlato oggi George Riedel, proprietario dell'omonima azienda che produce calici che esaltano le diverse tipologie di vino, Pietro Russo, Master of Wine, Maurizio Dante Filippi, Miglior Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2016, Luca Bini, ristoratore Casa del Vino di Isera e Lucia Letrari, produttrice e vicepresidente Istituto Trento Doc, sollecitati da Luciano Ferraro, direttore artistico del Trentodoc Festival e vicedirettore di Corriere della Sera.

“Il vino è un’emozione da condividere con le persone cui vogliamo bene e il nostro obiettivo non è fare bicchieri belli ma funzionali”: così George Riedel spiega l’approccio della sua azienda, nata nel sedicesimo secolo e oggi alla dodicesima generazione. Una storia segnata dall’intuizione del padre Klaus nel 1973, quando diede vita a calici pensati per migliorare l’esperienza di degustazione. Una novità inizialmente accolta con diffidenza, perché fino ad allora si tendeva ad acquistare bicchieri della stessa linea, in cui cambiavano solo forme e grandezze, ma che poi ha iniziato a diffondersi, grazie ad un cambio di mentalità. “Il calice non migliora il vino ma aiuta ad esprimerne il piacere, attraverso l’esaltazione dei suoi profumi, come può dimostrare una degustazione comparata.”

Concorda Maurizio Dante Filippi, che sottolinea come negli ultimi anni siano cambiate anche le abitudini di consumo. “Un calice contribuisce a valorizzare il vino, tributando al contempo il produttore e il momento di degustazione”. Nelle degustazioni tecniche per ottenere il titolo di Master of Wine, aggiunge Pietro Russo, è importante utilizzare sempre lo stesso calice, che garantisce il medesimo livello di valutazione.

Luca Bini porta il punto di vista dei ristoratori: “Io non considero i calici tanto un costo quanto un investimento. Preparare la tavola con un calice idoneo e proporre i vini nel giusto calice crea nell’ospite un’emozione al primo impatto”. Una scelta che va valorizzata anche attraverso una corretta formazione del personale e che va a valorizzare il lavoro di chi il vino lo produce: “il nostro servizio deve contribuire ad un lavoro di rete che parte dal produttore, passa dal calice e arriva alla tavola”.

Infine Lucia Letrari, che porta la visione dei produttori. “L’attenzione dei consumatori verso la forma del bicchiere è sicuramente cambiata, ma in generale vi è una maggiore sensibilità verso il mondo del vino. Chi viene in cantina rappresenta già un consumatore evoluto e curioso per cui noi abbiamo il compito di contribuire a fare cultura in questo senso capendo cosa vogliamo evidenziare del nostro vino e qual è il calice che meglio può svolgere questo ruolo. La ristorazione, in questo senso, deve essere nostra grande alleata”.

Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

Rassegna stampa ad uso interno: [Articolo da L'Adige - 23.09.2024](#)

(sc)