



speciale accoglienza in cantina

Il set OXY di
Italesse.

IL DETTAGLIO FA LA DIFFERENZA

**NUOVE FORME, MATERIALI
ALL'AVANGUARDIA, COLORI DECISI:
IL DESIGN DEGLI ACCESSORI
PER LA DEGUSTAZIONE È UNA
FUCINA DI NUOVE CREAZIONI
CHE UNISCONO IL FASCINO
E LA RICERCATEZZA ALLA
FUNZIONALITÀ ESTREMA**

 LEONARDO FELICIAN

Bere bene per bere meglio, è il titolo di una nuova moda che coniuga una riscoperta attenzione alla qualità del vino con strumenti di precisione sempre nuovi per servire con i dovuti riguardi i migliori vini italiani e stranieri. La posta in palio è la conquista di un pubblico di intenditori, più giovane, più attento all'evoluzione del trend del bere bene, più disponibile a dare valore alla forma oltre che al contenuto e più incline alla cultura e non solo alla degustazione del vino. In questo scenario la bellezza si accompagna alla qualità, compare un senso del bicchiere, c'è

voglia di saperne di più e di poterne parlare – a proposito – di mettere in luce caratteristiche e diversità. Si appianano le differenze tra la cantina, la casa, l'enoteca o il grande ristorante, la scienza del vino non ha più un unico tempio dove celebrare i suoi riti. Questo trend viene da lontano ed è destinato a durare: anche in settori molto diversi il pubblico privato ha ormai a disposizione prodotti professionali, si pensi ad esempio alle macchine e apparecchiature per il fitness che un tempo si trovavano soltanto nelle palestre o negli alberghi.

ADEGUARSI AL CONSUMATORE CHE CAMBIA

I nuovi consumatori privati, a casa o in cantina, spesso hanno una profonda cultura nel settore perché hanno seguito corsi di degustazione apprendendo non solo le tecniche di base. Sono suggestionati dalle soluzioni professionali e dai contenuti tecnici di punta: li cercano, amano ritrovarli o portarli a casa e premiano le cantine e le aziende che mettono loro a disposizione strumenti adeguati. Ne è pienamente convinto **Claudio Barducci**, titolare di Italesse, azienda triestina che dal 1979 opera nel mercato professionale e ha creato articoli per il supporto alle vendite che sono stati nel contempo strumenti di comunicazione e di immagine del brand per prestigiose aziende produttrici di champagne come Mumm, Laurent-Perrier e Veuve Clicquot. “Ormai in cantina, ma anche in casa, i calici hanno una coppa più ampia per far ossigenare il vino, una bocca più stretta per raccogliere pregi e difetti, un piattello più esteso per poter tenere il calice dal piattello anziché dal gambo, onde mantenere la mano più lontano dalla bocca e non disturbare gli aromi del vino”, spiega con un esempio Barducci.

Ecco dunque che gli accessori per il vino – calici, decanter, cavatappi, secchielli, caraffe – ma anche corredi all'apparenza banali come tovagliette tecniche e dispositivi per l'asciugatura e la raccolta delle goccioline sono usciti da tempo dall'anonimato e stanno guadagnandosi il podio non soltanto nella ristorazione professionale (cos'è la tavola di un grande ristorante senza un'adeguata *mis en place*?) ma nelle cantine, nelle enoteche e perfino nei salotti e nelle sale da pranzo dei privati. E in un momento di crisi è proprio l'allargamento del mercato professionale dei ristoranti, delle cantine/enoteche e delle aziende vinicole verso il mercato *retail*, quello del pubblico individuale, a spingere la crescita dei fatturati dei produttori di questo settore e a stimolare la competizione che si gioca oggi anche sull'innovazione dei materiali e sul design. E sulla differenziazione: mai più dunque un unico *bicchiere da vino*, ma calici diversi e di forma studiata per degustare ogni diversa tipologia di vini.



Il set Vinum XL di Riedel.

NON I SOLITI ACCESSORI

Italesse segue da anni un percorso impegnativo volto alla ricerca di forme innovative, all'utilizzo di materiali inediti e tecnologie sofisticate e all'attenzione per il design. “Dobbiamo ottimizzare entrambi gli aspetti, quello funzionale e quello estetico”, commenta Barducci. “La ricerca parte proprio dal vetro, dove le leghe possono apportare maggior ro-

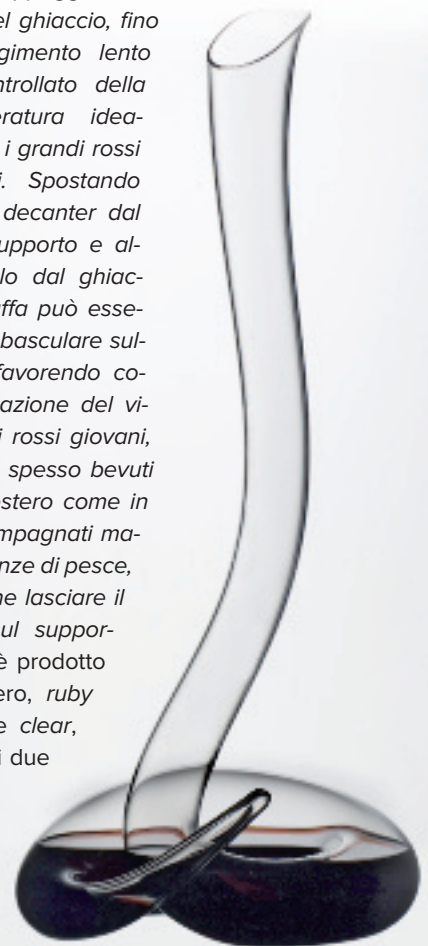
Gaudeamus igitur

C'è chi dice che la vita sia troppo breve per bere del vino cattivo. Georg Riedel è d'accordo, ma aggiunge: “...anche per bere un buon vino nel calice sbagliato!”.

bustezza ai calici. Ma l'introduzione con successo di nuovi materiali come acrilici e policarbonati ha portato a risultati straordinari per lucentezza, luminosità e trasparenza, che possono essere davvero scambiati col vetro, dove il vetro non può proprio essere usato, come ad es. in barca o in spiaggia”. Novità anche nel settore dei decanter, strumenti nati per ossigenare i grandi vini rossi invecchiati e per favorire il deposito sul fondo degli intorbidanti naturalmente presenti in vini di una certa età. “A differenza dei bianchi tenuti in frigorifero, spesso i rossi vengono tenuti a temperatura ambiente. Per abbassare di un paio di gradi la loro temperatura prima

di assaggiarli il secchiello da ghiaccio è ormai superato a causa dello choc termico che determina nel vino”, chiarisce Barducci. “Facendo leva sull'introduzione di nuovi materiali e sull'innovazione di processo è nato Alavin, disegnato dall'architetto Federico Venier dello studio Archikò, che consente di raffreddare il proprio contenuto grazie alla base in acrilico zigrinato che contiene ghiaccio, preferibilmente tritato. In questo modo il vino è solo appoggiato, non immerso nel ghiaccio, fino al raggiungimento lento e controllato della temperatura ideale per i grandi rossi maturi. Spostando poi il decanter dal suo supporto e allontanandolo dal ghiaccio, la caraffa può essere libera di basculare sulla tavola, favorendo così l'ossigenazione del vino. Per vini rossi giovani, sempre più spesso bevuti freschi all'estero come in Italia, accompagnati magari a pietanze di pesce, si può anche lasciare il decanter sul supporto”. Alavin è prodotto in color nero, ruby red, viola e clear, arricchito di due

Il decanter Eve di Riedel.



accessori utili: il tappo e il dropdown, un soffice anello raccogli-gocce in silicone nero da inserire facilmente nella base in acrilico, sul quale viene appoggiata la caraffa capovolta, in posizione d'asciugatura.

L'originale sperimentazione stilistica delle proposte Italesse si riflette anche nelle *flûte* più classiche della linea Oxy, che coniuga il design con un'idea triestina, derivata dal mare che si infrange sugli scogli e si apre in spruzzi di schiuma sotto le sferzate della bora. *"Scanature interne ai calici e contrarie alla rotazione naturale del bicchiere nella mano fanno sbattere e aprire il vino, che così si ossigena in maniera ideale per i rossi di due/tre anni che non hanno ancora bisogno del decanter"*, descrive Barducci. *"Soffiati a bocca e lavorati a mano, i Vertical Oxy coniugano ricerca e innovazione grazie a una bocca a tulipano più stretta che permette di dirigere il flusso del vino sulla parte centrale della lingua consentendo l'apertura dei profumi a contatto con le papille gustative. Dallo scorso Vinitaly Oxy, è disponibile anche in formato Magnum".*

L'IMPORTANZA DEL COLORE

Sempre più spostata dal settore dei wine accessory a quello del *tableware and beverage*, l'azienda di Claudio Barducci e del figlio Massimo non punta solo sull'innovazione e sui materiali, ma sul design. Dopo la collaborazione con diversi noti designer la direzione artistica del mondo retail è stata affidata a Luca Nichetto, ormai star di fama internazionale nel settore. Il giovane talento veneziano ha il compito di rinnovare il packaging e il catalogo, ma anche di scoprire nuove forme e utilizzi degli accessori per il vino. Anche l'uso del colore è molto importante, secondo Nichetto. A far da firma e collante dell'immagine coordinata e dell'intera nuova produzione va un colore su tutti: il viola. Ma entrano in produzione pure tonalità nuove come il ruby red e il warm gray per colorare e reinterpretare creazioni già in

Le menti

Nato nel 1976 a Venezia, Luca Nichetto ha studiato prima presso l'Istituto d'Arte di Venezia poi si è laureato in Disegno Industriale presso l'Istituto Universitario di Architettura di Venezia (IUAV). In qualità di Tutor e di docente ha collaborato alla didattica, presso

le seguenti istituzioni: Kansas University, IUAV Venezia, La Sapienza Roma. Tra i prodotti disegnati per Italesse, il vassoio Stripe (nella foto). Anch'egli veneziano di nascita, Federico Venier vive e lavora a Trieste, dove nel 2002 ha fondato Archikò Studio, struttura che si occupa di design e architettura su misura. Tra i prodotti disegnati per Italesse il decanter Alavin (nella foto).



produzione. *"Il mondo professionale del bere continua a essere il nostro laboratorio di innovazione prodotti da portare poi nel mercato retail"*, conclude Barducci. *"Il consumatore è più informato e in un momento di crisi cerca maggiore valore, maggiore efficienza, non più solo tendenze di moda".*

A OGNI CONTENUTO AL SUA FORMA

Condivide questa impostazione anche Georg Riedel, factotum dell'omonima cristalleria austriaca di Kufstein che, dopo aver festeggiato da poco i 250 anni di storia, lancia ora – oltre a un calice da acqua e uno da acquavite – tre nuovi bicchieri per alcuni importanti vini bianchi (Montrachet, Viognier, Riesling Grand Cru), nell'ambito della collezione Vinum XL che aveva già proposto calici per vini rossi importanti, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon. Robusti, ma di grande eleganza e qualità, questi nuo-

vi calici sono pensati per le principali tipologie e famiglie di vini in base alla varietà di uva: *"È il contenuto che determina la forma"*, ripete

Georg Riedel, *"ogni vino dev'essere gustato nel suo bicchiere"*. Questo è diventato diventato un po' il mantra della filosofia dell'azienda e anche per questo Georg è sempre in viaggio con la sua inseparabile valigetta nella quale non mancano mai quattro bicchieri *"Non vorrei ritrovarmi con un buon vino senza avere con me lo strumento ottimale per godermelo"*. E siccome anche il packaging vuole la sua parte, questi bicchieri Riedel sono presentati sotto forma di un *Tasting Set* in una raffinata scatola di cartone nera, che comprende appunto 4 diversi modelli della linea. Design e marketing sono i punti di forza dell'azienda austriaca che – essendo anticamente originaria della Boemia – ha la passione per il cristallo e non se ne discosta alla ricerca di nuovi materiali.

FAR CANTARE IL VINO

Ma l'innovazione più sorprendente della casa tirolese è una sinuosa scultura di cristallo, che ricorda un serpente attorcigliato nella base, con un collo slanciato proteso verso l'alto: il decanter Eve Riedel, dalla forma seducente, ma che assolve perfettamente alla funzione primaria di decantare e ossigenare il vino e servirlo con grande eleganza. Eve è un pezzo unico alto mezzo metro in cristallo lavorato a mano e soffiato a bocca: la particolare forma interna del recipiente, che si avvolge su stesso, costringe il liquido a compiere un percorso più lungo, aumentando sia l'ossigenazione, sia gli effetti speciali del vino che intanto viene versato. Poi, grazie al lungo collo, l'atto di servire il vino assume eleganza e un effetto spettacolare: emette un suono che ricorda il sibilo del cobra reale. Questo effetto acustico deriva dal movimento che il vino compie nel suo viaggio tra le curve di questo originale decanter disegnato da Maximilian Riedel, venduto in una elegante scatola nera e rossa con un dvd nel quale il progettista in persona spiega l'arte di decantare il vino e fornisce utili istruzioni su come pulirlo e lavarlo. ■