

GEORG RIEDEL – ČOVJEK KOJI JE (VINSKU) ČAŠU DOVEO DO SAVRŠENSTVA

Priradio TOMISLAV TUĐEN

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

CARSTVO SAGRAĐENO NA ZNANJU VEZANOM uz PRIKLADNO OBLIKOVANJE KRISTALA za DANAŠNJI
HEDONISTIČKI STOL: KAPLJICA je PLEMENITA, a *NOBLESSE OBLIGE*

Nekad su bili samo vino, i vrč. Danas, kad je Bakhov nektar izrazito u domeni hedonizma, uz vino je i čaša, ne bilo kakva čaša, nego – jer plemenitost obvezuje! – elegantna čaša od kristala, na stalku, i tankih stijenki čašice te preciznog oblika i zapremnine čašice za svaki pojedini tip vina. Tulipanova oblika, odnosno trbušasta, s užim odnosno širim otvorom, manjeg odnosno većeg volumena. Ovisno je li riječ o bijelom svježem ili zreloom vinu, vinu s primarnim voćnim aromama i svježemu ili

pak odležanome, s aromama posušenog voća, začina, moguće i od bačv(ic)e, ružičastome odnosno mlađem ili starijem crnome, s mekanim ili iskazanijim taninom, suhome ili s izraženijom slasti odnosno slatkome...

Neprikosniveni majstor za čaše već dugo je austrijska obitelj Riedel. Prezime **Riedel**, koje je i naziv tvornice čaša i elegantnog posuđa za posluživanje pića, postalo je, u svijetu, ikonom. Primijetili ste u posljednjih 19 godina, zar ne: **Svijet u čaši** odlazi u posjet samo najboljima i nastoji se družiti samo s najboljima. Pa smo, eto, sada pošli malo i do austrijskog Kufsteina, do tog famoznog *kralja čaša* Riedela, proizvodi kojega su na hrvatskom tržištu dostupni preko



Riedel Glass Hütte u austrijskom Kufsteinu, jedna od četiri tvornice Georgea Riedela



Najcjenjenije (vinske) čaše na svijetu, te - neki elitni i manufakturni modeli - i najskuplje. Riedelovi proizvodi – plod dugogodišnjeg mukotrpnog rada, ulaganja i strukovnog usavršavanja, ne samo u staklarstvu nego i glede spoznaja o svojstvima vina/ pića, njihovoj organoleptici i fiziološkim značajkama kod čovjeka važnima za (prikladno) doživljavanje organoleptike.

uvoznika MIVA iz Zagreba. Namjera je bila ne samo običi tvornicu, nego i degustirati i porazgovarati s vlasnikom **Georgom Riedelom**. Među ostalima, i na temu izglednosti razvoja čaše i za neka vina specifična za Hrvatsku, konkretno ona od autohtonih naših sorata, prvenstveno Plavca maloga.

Zanimljiv je bio obilazak pogona u Kufsteinu. To je jedna od četiri Riedelove tvornice, i u njoj se proizvode čaše iz linije Sommelier te dekanteri, dakle proizvodi ručne izrade. U proizvodnji sudjeluje oko 90 radnika koji, u dvije smjene, uspiju izraditi oko 600 čaša na dan. Iskusnom radniku potrebna je minuta da bi komad rastopljenog stakla napuhao u željeni oblik. Nakon dodavanja stalka i dna, čaša se sat vremena hladi sa 500 na 70 Celzijusovih stupnjeva. Završni radovi uključuju lasersko rezanje vrha čaše, poliranje, i konačnu kontrolu kvalitete. Gotovo je nevjerojatno kako se na ovaj način mogu po serijama napraviti čaše koje su identične, i kako se na jednak način mogu dobiti identični dekanteri u raznim oblicima, po serijama. Ukupno u sve četiri Riedelove tvornice radi oko 1200 ljudi, a godišnja proizvodnja premašuje 50 milijuna čaša.

Najfinije čaše, i u tehničkom i u hedonističkom pogledu su one tvrtke Riedel. Utjecaj tih čaša stvarno je dubok. Ne mogu dovoljno istaknuti razliku koju one čine.

Rečenica je to koju je napisao **Robert Parker** i koja najbolje oslikava ono što Riedel jest – **čaša što čini razliku**. Filozofija Riedela je da svako vino može ostaviti najbolji dojam samo ako se pije iz za njega primjerene čaše. Čaše ne možemo razdvojiti samo na one za bijelo i za crveno vino, naime svako vino s obzirom na sortu ili sorte od kojih je nastalo te s obzirom na tipologiju ima svoje specifičnosti što nadilaze boju...

Kolika jer vrijednost prikladne čaše u doživljaju nekoga vina sjajno pokazuju Riedelove degustacije. Jedna takva održana je nedavno u sjedištu tvrtke u Kufsteinu. Na njoj su bili prisutni uvoznici Riedela iz 19 europskih zemalja, među njima, uz Ruse kao najbrojnije, i četveročlana delegacija iz Hrvatske – predstavnici tvrtke MIVA.

Od srca srcu & celebration

Predavanje i degustaciju vodio je osobno Georg Riedel, vlasnik i pripadnik desete generacije ove tvrtke, koja već više od 250 godina kreira vrhunske proizvode od stakla.



Zvijezda svjetskoga sjaja: Georg Riedel. Po virtuoznosti uspoređuju ga s Leom Messijem u današnjem nogometu i Ivicom Kostelićem u skijanju... A moglo bi se Messija i Kostelića uspoređivati s njime! Pa – Riedel je krenuo prije njih...

Ono što je **Leo Messi** u nogometu, a **Ivica Kostelić** u skijanju, to je Georg Riedel u proizvodnji čaša – najbolji na svijetu. I sa 62 godine na plećima, nije mu bilo teško punih šest sati prezentirati nove proizvode i odgovarati na pitanja, od onih vezanih uz proizvodnju i dostavu, do onih o strategiji tvrtke u budućnosti.

Mnoge će ljubitelje Riedelovih proizvoda razveseliti činjenica da su neki od novih modela sada mnogo povoljniji po cijeni, dakle dostupniji širem krugu ljubitelja plemenite kapljice. Prvenstveno se to odnosi na čaše iz serije Heart to Heart. Radi se o pet različitih čaša za pet raznih vina (cabernet sauvignon, crni pinot, chardonnay, rizling i šampanjac / pjenušac). One dolaze u setu od po dva komada, a uz jedan kupljeni set drugi se može dobiti u pola cijene. Cijena seta u odnosu

na liniju Vinum niža je za više od 20 posto. Razlog je taj što se ove čaše – izgledom identične s onima iz serije Vinum – proizvode od kristalina, a ne od čistog kristala. Službeno objašnjenje za ovakav potez su privremeno smanjeni kapaciteti u proizvodnji kristala, iako je dojam da se i Riedel prilagodio krizi i uvjetima na tržištu.

Nove su i velike čaše za šampanjac, *Celebration*, koje također dolaze u setu od po dva komada. Zgodno je reći da se svaki set može personalizirati, tj. na njega se može staviti prigodna poruka (Sretan rođendan, Volim te, Hvala...). Moguće je dati izraditi i poruku po vlastitom izboru, ali u tom slučaju minimalna narudžba je 40 setova. Te čaše također spadaju u rang ovih jeftinijih, izrađenih od kristalina.

Ugostitelje će zanimati podatak da najpovoljnija čaša iz linije *Degustazione*, proizvedena prošle godine, odsad dolazi i u verziji sa diskretnim baždarom na tri razine, koji bi trebao olakšati točenje vina na čaše.

Uz spomenute čaše, proizvedena su i tri nova dekantera, od kojih jedan, Mamba, u zelenoj i crnoj boji sa potpisom Georgovog sina Maximiliana, dolazi u limitiranoj verziji.



Novi Riedelov dekanter nazvan Mamba. Napravljeno je samo 100 primjeraka, a jedan ili dva očekuju se i u Hrvatskoj...

Napravljeno je samo 100 primjeraka, a barem jedan ili dva očekuju se i u Hrvatskoj. I ostali novi Riedelovi proizvodi vrlo brzo bit će dostupni na našem tržištu.

Nakon prezentacije, održana je i iznimno zanimljiva degustacija crnih vina. Točila su se tri različita tipa vina (crni pinot, syrah i cabernet sauvignon), dakako u razne a onda i u za njih predviđene čaše. Princip je da se svako vino natoči prvo u jednu čašu, pa iz nje prelijeva u ostale dvije, i komentiraju se zapažanja.

A objašnjenje je logično i vrlo jednostavno. Kako ljudski jezik na različitim mjestima ima osjetilna područja za slatko, slano, kiselo i gorko, tako o načinu ulaska tekućine u usnu šupljinu ovisi kako ćemo koji okus percipirati. Napravite jednostavan pokus: u dvije čaše različitog oblika stavite malo vode, polegnite čašu vodoravno, i vidjet ćete da se voda na drukčiji način prelijeva preko ruba. To je i način na koji ona ulazi u naša usta. Čaša za cabernet sauvignon dizajnirana je tako da ublaži njegove jake tanine i mogući jači alkohol, a istakne voćnost...

Ovakvu degustaciju zanimljivo je probati i s jakim pićima, prvenstveno konjakom. Kod nas je uvriježeno mišljenje da se konjak pije iz tzv. balonke, čaše na kratkom stalku, velikog volumena, širokog trbuha, suženog gornjeg otvora. Riedel je, pak, specijalno za Hennessy proizveo malu čašu, oblika tulipana. Ako budete u prilici, probajte natočiti isti konjak u ove dvije čaše, i kušajte ga. Ovaj tekst bit će vam puno jasniji. Kod jače alkoholnih pića bolje je izbjegavati veće i šire trbušaste čaše sa ponešto suženim vrhom, jer piće je svojom većom površinom jače u doticaju sa zrakom, odnosno kisikom, to omogućuje jače oslobađanje ne samo aroma nego i alkohola, i rezultat je toga da vam upravo alkohol, koji se intenzivnije oslobađa i kanalizira vam se u nos, lako zasmeta...

Uvoznik Riedelovih proizvoda u Hrvatsku, zagrebačka MIVA, prezentacije slične ovoj koju smo opisali održala je već u nekoliko navrata u Hrvatskoj, a s obzirom na nužnost stalne edukacije one će biti još i češće kad MIVA uskoro otvori svoju vinoteku sa degustacijskom dvoranom u Vukovarskoj ulici.

Za plavac, malvaziju, graševinu(?)

Nakon predavanja i kušanja, Georg Riedel odvojio je malo vremena da popriča i posebno sa Svijetom u čaši.

• Gospodine Riedel, danas ste ukupno šest sati držali predavanje i degustaciju, jučer ste sami točili gostima vina u čaše. Jeste li ste uvijek tako aktivni, kako izgleda Vaš radni dan? – upitali smo Riedela.

- Ne mogu reći da je svaki dan ovakav, ali nastojim biti uvijek prisutan, i svoju energiju prenijeti i na druge. Aktivno sudjelujem u svim segmentima, mislim da je to jedini pravi način ako želim očuvati ugled i uspjeh svoje firme. Svaki moj dan je drukčiji na svoj način, ali je uvijek radni.

• Predstavili ste nam neke nove proizvode, jeftinije od dosadašnjih. Prošle godine krenula je linija *Degustazione*, najpovoljnija linija za ugostiteljstvo dosad. Možemo li reći da je strategija Riedela u budućnosti kreirati u većoj mjeri i proizvode dostupne većem broju ljudi?

- Uvijek moramo biti svjesni i svoje konkurencije, i pratiti što se događa na tržištu. Ali, ne bih rekao da je to nova strategija, Riedel će uvijek nastojati biti na svom visokom nivou i vrhunskom kvalitetom pokušati se izdizati i državati iznad ostalih. Mislim da ćemo time sačuvati svoje vjerne kupce, te pridobiti nove. Visoka cijena ne mora uvijek biti negativna, važno je samo da kupac dobro znade što stoji iza kojeg proizvoda, on jednostavno mora razumjeti zbog čega mu se isplati za određeni proizvod izdvojiti više novaca.

• Jeste li ste imali priliku kušati neka od hrvatskih vina? Koliko uopće poznajete vina Hrvatske?

- Neka sam kušao, ali ne mogu reći da ih



Georg Riedel organizirao je nedavno u Kufsteinu prezentaciju za svoje uvoznike iz 19 zemalja, a među gostima, od kojih su najbrojniji bili Rusi, našla se i četvorka iz Zagreba: uvoznik Gordan Mohor MIVA sa suprugom, te Tomislav Tuden sa suprugom

dovoljno poznajem. To naravno ne znači da nisu dobra odnosno da ja smatram da nisu dobra. Jednostavno, za kušanje hrvatskih vina nije za mene bilo dovoljno prilike, ali nadam se da ću u budućnosti imati mogućnost bolje ih upoznati.

• Kakvi su izgledi da Riedel proizvede posebnu čašu za vino od neke od hrvatskih autohtonih sorati, primjerice za malvaziju ili plavac mali?

- Bojim se da u ovome času to nije baš izgledno, naime hrvatsko tržište je premalo a te su sorte zasad nedovoljno poznate i raširene svijetom da bismo razmišljali u tom smjeru i da bismo se sami, na našu inicijativu, upuštali u takav projekt. U ovome trenutku međutim mogli bismo napraviti širu degustaciju hrvatskih vina pa vidjeti koji bi od već postojećih modela čaša bio najpogodniji za koje od tih vina. Već sam razgovarao s našim uvoznikom u Hrvatsku, gospodinom Mohorom iz MIVA-e, o tome, i velike su šanse da baš to uskoro i napravimo.

• Kad Vas možemo očekivati u Hrvatskoj?

- Čim organizirate prezentaciju za određen, dovoljan broj ljudi... Pozovite me, i ja ću doći.

Vidimo se, onda, uskoro... 🍷