

 Mistral

**RIEDEL**   
THE WINE GLASS COMPANY



AS MELHORES  
*taças de vinho*  
do mundo agora  
*na Mistral*



191144, Санкт-Петербург, ул.Моисеенко, д. 5

**Телефон:** (812) 335-21-16, (812) 335-21-17

**Почта:** [mail@mirposudy.ru](mailto:mail@mirposudy.ru)

[www.mirposudy.ru](http://www.mirposudy.ru)



# ÍNDICE

- 04** Introdução
- 10** Sommelier
- 12** Vinum
- 14** Vinum XL
- 16** Ouverture
- 18** Grape
- 20** Vitis
- 22** Wine
- 24** Decantadores
- 29** Acessórios
- 30** Como lavar suas taças
- 32** Produzindo um copo Riedel



# RIEDEL

as melhores taças de  
vinho do mundo



*“As melhores taças, tanto tecnicamente como hedonisticamente, são produzidas por Riedel. O efeito que estas taças exercem sobre o vinho é profundo. Não é possível enfatizar o suficiente a enorme diferença que elas fazem.” – Robert Parker*

*“A família Riedel nunca colocou seu nome em uma única garrafa de vinho mas, nos últimos 50 anos, fez mais para aumentar o prazer dos enófilos que praticamente qualquer outra dinastia do mundo do vinho” – Revista Time*

*“Hoje, muitos enófilos mencionam Riedel com a mesma reverência com que dizem Yquem, Gaja ou Lafite. Alguns nunca poderiam ser vistos bebendo um destes vinhos em qualquer outro copo além de Riedel. Para amantes do vinho ao redor do mundo, não há absolutamente nenhuma dúvida que os copos Riedel são os melhores e mais funcionais” – Wine Spectator*

Há mais de 250 anos, a família Riedel escreve a história dos melhores e mais finos cristais produzidos, sendo chamados de “Reis do Cristal” desde o século XIX. O perfeccionismo no trabalho com o cristal e as inovações técnicas – sempre muitos anos à frente da concorrência – permitiram que a Riedel conquistasse uma posição única no mercado, estabelecendo-se como a maior e mais exclusiva grife em taças de vinho de todo o mundo. Foi a família Riedel, por exemplo, que ensinou as técnicas de produção de cristais finos para Swarovski – hoje famosa por seus cristais decorativos.

Na década de 1960, Riedel mudou de vez a história das taças para vinho, abandonando os modelos de pequena capacidade, grossos e lapidados, em favor de taças grandes e finas, impecavelmente transparentes, capazes de valorizar ao máximo todas as qualidades de um bom vinho. A próxima geração de taças, na década de 1970,

foi mais além, introduzindo a mítica linha **Sommelier**, desenhada com bojos específicos para cada tipo de uva e consideradas, desde então, a referência absoluta em taças para vinho. Muito mais que simples taças de vinho, estas verdadeiras obras de arte estão no acervo permanente do Museu de Arte Moderna de Nova Iorque.

Em todas as linhas de taças, os formatos e tamanho dos bojos são meticulosamente desenhados para garantir que cada vinho possa mostrar todas as suas qualidades, valorizando de maneira surpreendente suas preciosas garrafas. Faça um teste simples e descubra porque Robert Parker afirmou categoricamente: “as melhores taças tanto tecnicamente como hedonisticamente são produzidas por Riedel. O efeito que estas taças exercem sobre o vinho é profundo. Não seria possível enfatizar o suficiente a enorme diferença que elas fazem”.

*“Dez anos atrás, a ideia de que a forma de um copo poderia fazer diferença no gosto de um vinho não teria sido levada a sério. Hoje, muitos conhecedores aceitam este conceito como um fato. Um homem é responsável por transformar a mente de enófilos pelo mundo afora.*

*O crédito deve ser dado a Georg Riedel, por aperfeiçoar a última etapa na longa jornada da uva desde o solo até a mesa. Os revolucionários copos de sua empresa se tornaram instrumentos indispensáveis para a apreciação completa dos grandes vinhos” – Wine Spectator, 15 de Dezembro de 1999, em “Rei do Cristal: os revolucionários copos de Georg Riedel”*

# O REVOLUCIONÁRIO insight de Riedel:

o formato das taças influencia drasticamente  
a percepção das qualidades de um vinho

*“Eu tento ser o embaixador dos produtores de vinho e dos próprios vinhedos. Eles colocam tanto trabalho e coração em fazer grandes vinhos que não podemos nos dar ao luxo de errar. Desde o solo até os órgãos dos sentidos, quero ter certeza de que a corrente não será interrompida. Quero fazer os melhores copos que seja possível fazer, para mostrar toda a grandeza, complexidade e beleza dos vinhos” – Georg Riedel*

Em um trabalho pioneiro iniciado por Claus Riedel na década de 1960 e levado adiante por Georg Riedel nos anos seguintes, a pioneira família constatou claramente que o formato da taça pode atenuar ou enfatizar determinadas características de cada vinho. Com esta descoberta, Riedel criou taças com desenhos específicos para cada tipo de vinho, de forma a valorizar todas as melhores qualidades inerentes a cada região produtora e cada casta. Para dar um exemplo simples, uma taça com bojo aberto na base mas fechado no topo pode concentrar mais os aromas, enquanto um formato mais aberto pode fazer com que um vinho muito tânico se torne mais oxigenado e macio.

No entanto, o formato das taças influencia os sabores e aromas do vinho de forma ainda mais sutil e precisa, determinando em que ponto da língua o vinho vai chegar primeiro. As experiências de Riedel indicaram que este fator é determinante para a experiência gustativa. Jogando com todos estes fatores, é possível criar taças virtualmente perfeitas para cada tipo de vinho, de acordo com as qualidades e aromas que se pretenda acentuar ou atenuar. Por exemplo, um vinho elaborado com uma uva que tenha maior acidez, se



direcionado para o centro da língua, parecerá menos ácido, já que as papilas gustativas que percebem a acidez estão localizadas na lateral da língua e não no centro. De maneira análoga, um grande Cabernet Sauvignon, um grande Borgonha ou um excepcional Chardonnay ficarão ainda melhores se forem servidos nos copos desenhados especialmente para eles.

Esta pioneira descoberta de Riedel revolucionou o mundo do vinho desde os anos 70, de maneira que a revista Time chega a dizer, em coro com todos os maiores jornalistas especializados: "A família Riedel nunca colocou seu nome em uma única garrafa de vinho, mas nos últimos 50 anos, fez mais para aumentar o prazer dos enófilos que praticamente qualquer outra dinastia do mundo do vinho".

O processo de criação de uma taça específica pode levar anos e é bastante complexo, realizado meticulosamente, geralmente com a colaboração de alguns dos mais reconhecidos produtores de cada região e casta. A revista Wine Spectator relata uma experiência realizada há mais de dez anos com a uva Syrah:

*"Georg Riedel serve o Ermitage Le Pavillon 1993 de Chapoutier em aproximadamente seis taças diferentes, incluindo a Vinum Bourgogne, a Sommeliers Hermitage, a Vinum Shiraz e uma taça Pinot Noir da linha Ouverture. Cada copo faz com que a Syrah tenha um sabor diferente. Eu mesmo estava pronto a defender meu instrumento de trabalho – que é o copo Vinum Bourgogne. Mas tive que admitir que ele não era páreo para o copo Sommeliers Hermitage. Nem mesmo o copo Vinum Shiraz podia competir. O fato de que o copo Hermitage se encaixa perfeitamente com um vinho tinto de Hermitage era mais uma evidência de que Riedel realmente dominou sua arte".*

# GEORG RIEDEL APRESENTA seus copos a Robert Mondavi e Angelo Gaja

*Em uma anedota divertida e ilustrativa, a Wine Spectator relata o encontro de Georg Riedel e Robert Mondavi em 1989 – sob os auspícios de Angelo Gaja, que desde o princípio despertou para a importância do trabalho desenvolvido por Riedel para valorizar os vinhos. Diz a revista em uma edição de 1999, quase dez anos atrás:*

“Em Outubro de 1989, Georg Riedel encontrou Robert Mondavi para um café no Hotel Claridge de Londres. Riedel estava nervoso: o austríaco de 39 anos e seus copos de cristal revolucionários eram virtualmente desconhecidos nos Estados Unidos. Ele esperava convencer Mondavi, o mais importante produtor de vinhos americano na época, que os copos Riedel podiam valorizar o gosto de seus vinhos muito mais do que qualquer outro copo no mercado. “Era a primeira vez que eu encontrava Mr.

Mondavi”, Riedel se lembra, “e eu expliquei tudo o que os copos podem fazer pelos vinhos. Ele ouviu educadamente, mas de repente ficou muito bravo e gritou: “Jovem, eu nunca ouvi tamanha bobagem!” (...)”

“Alguns meses depois, a família Mondavi concordou em fazer uma degustação com os copos Riedel. O ambiente não estava exatamente relaxado, de acordo tanto com Riedel quanto com Angelo Gaja, que havia convencido os californianos em dar uma chance ao austríaco. Gaja distribuiu os copos Riedel para restaurantes italianos, então os conhece bem. Robert Mondavi, sua mulher e seus filhos Michael e Tim se sentaram em uma mesa de 24 degustadores. Riedel se recorda: “Angelo Gaja facilitou minha vida, dizendo: “Vocês tem que dar ouvidos a ele. Provem isto e então julguem por vocês mesmos”.

“O silêncio tomou a sala enquanto a degustação começava. Na frente de cada degustador, havia quatro pares de copos. O grupo começou primeiro provando um Sauvignon Blanc, servido no copo de degustação usado na vinícola e em seguida no copo Riedel. Eles repetiram o mesmo exercício com um Chardonnay, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon. Riedel não disse nem uma única palavra - apenas se assegurou que cada vinho fosse servido no copo correto. Ele tinha trazido quatro tipos diferentes de copo, cada um desenvolvido especialmente para os respectivos vinhos sendo servidos”.

“Gaja estudava as pessoas ao redor da mesa: “Eu olhava suas expressões e era incrível”, conta, “Tanto nos olhos de Robert Mondavi quanto em seus filhos eu podia ver uma surpresa, até mesmo um choque”. Estava claro para todos na sala que os copos Riedel haviam destruído os copos da vinícola. A resposta de Robert Mondavi foi imediata. “Eu nunca esquecerei de quão rápido ele se convenceu”, lembra Gaja. “Ele chamou um assistente e disse que queria eliminar todos os copos que eram usados naquela época na vinícola. Ele disse: “Façam o que quiserem com nossos copos, quebrem-nos se necessário, mas os substituam imediatamente por copos Riedel”. Então Mondavi disse a todos na mesa que não havia nenhuma desculpa para a vinícola usar copos que mostrem uma expressão de seus vinhos que seja inferior a seu potencial máximo”, conta Gaja.

Para Michael Mondavi, os copos Riedel foram uma revelação. “Os resultados eram inacreditáveis”, ele conta. Georg Riedel representa a 10ª geração de uma dinastia de artesãos de copos, e seus ancestrais devem estar levantando dos túmulos em ovação por tudo o que ele conquistou nos últimos anos. Produtores e restaurantes em todo o mundo hoje adotaram seus copos, e as taças Riedel enfeitam as cristaleiras das casas de muitos enófilos”. - **Wine Spectator, 15 de Dezembro de 1999**





# LINHAS de copos riedel

Dos exclusivos e artesanais copos Riedel **Sommelier** – os mais sofisticados do mundo, totalmente soprados e moldados por artesãos, com mais de 24% de chumbo – aos varietais das linhas **Grape** e **Vitis** e os modernos copos da linha **Wine**, Riedel traz uma gama extensa de copos da mais alta qualidade, em formatos e faixas de preço diferentes. Entre os maiores clássicos estão as taças da linha **Vinum**, um estrondoso sucesso que trouxe toda a qualidade Riedel a enófilos do mundo inteiro por preços bem mais acessíveis.

*“É necessária uma boa dose de esforço e talento para produzir um grande vinho. Estes esforços podem ser arruinados rapidamente se o vinho não é servido corretamente. A qualidade do copo tem um papel crucial nisso, e Riedel produz a mais ampla gama de copos de alta qualidade, especificamente ajustados aos mais importantes varietais do planeta. Riedel torna possível apreciar completamente todas as nuances de aroma e sabor dos melhores vinhos do mundo”. – Michel Bettane*



# LINHA sommelier



A linha Sommelier é composta pelas mais sofisticadas taças para vinho de todo o mundo, com desenhos específicos para cada tipo de vinho. Sopradas à boca e moldadas manualmente uma a uma, com acima de 24% de chumbo, são taças incomparáveis – artesanais, leves, finíssimas e impecáveis, sem similares no mercado. Os mais extraordinários copos que existem.



CÓD.	DESCRIÇÃO	pc/cx	US\$ cx
<b>19421</b>	<b>Bordeaux Grand Cru</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese (270mm / 860ml)	01	187.00
<b>19224</b>	<b>Burgundy Grand Cru Pinot Noir</b> Pinot Noir, Nebbiolo, Baga (248mm / 1050ml)	01	187.00
<b>19216</b>	<b>Bourgogne Montrachet Chardonnay</b> Chardonnay, Borgonha Branco (200mm / 520ml)	01	129.50
<b>19217</b>	<b>Vintage Champagne</b> Champagne, Espumantes (245mm / 330ml)	01	129.50
<b>20259</b>	<b>Sauternes</b> Sauternes, Tokaji e outros vinhos de sobremesa (200mm / 340ml)	01	135.00

# LINHA vinum



Combinando bojos soprados manualmente com pés elaborados em máquinas da mais alta tecnologia, são os mais clássicos exemplos das taças Riedel – sofisticadas e artesanais, e por um preço bastante atrativo. Quando lançados em 1986, estes copos revolucionaram o mundo do vinho, permitindo que muitos enófilos tivessem acesso às exclusivas e incomparáveis taças Riedel, com formatos desenvolvidos especificamente para cada tipo de vinho.



CÓD.	DESCRIÇÃO	pç/cx	U\$ ex
<b>19226</b>	<b>Burgundy</b> Pinot Noir, Nebbiolo, Baga (210mm / 700ml)	<b>02</b>	<b>117.80</b>
<b>19225</b>	<b>Chablis</b> Chardonnay, Borgonha Branco (198mm / 350ml)	<b>02</b>	<b>99.80</b>
<b>19219</b>	<b>Prestige Cuvee Champagne</b> Champagne, Espumantes (218mm / 230ml)	<b>02</b>	<b>99.80</b>
<b>19209</b>	<b>Bordeaux/Cabernet</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (225mm / 610ml)	<b>02</b>	<b>117.80</b>
<b>19210</b>	<b>Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Bordeaux Blanc(214mm / 350ml)	<b>02</b>	<b>79.80</b>

CÓD.	DESCRIÇÃO	pç/cx	U\$ ex
<b>20832</b>	<b>Porto</b> Tawny ,Ruby, Vintage e vinhos da madeira (166mm / 240ml)	<b>2</b>	<b>92.00</b>
<b>19409</b>	<b>Bordeaux (caixas de 8 taças)</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (225mm / 610ml)	<b>08</b>	<b>347.00</b>
<b>19448</b>	<b>Cj. 1 decanter syrah + 6 taças bordeaux</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (225mm / 610ml)	<b>07</b>	<b>349.00</b>
<b>19412</b>	<b>Cj. 1 decanter cabernet</b> + 2 taças bordeaux Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (225mm / 610ml)	<b>03</b>	<b>199.50</b>

LINHA  
**vinum XL**



É a evolução da linha Vinum, com taças ainda maiores, desenvolvidas para os principais varietais, como Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Champagne e outras.



CÓD.	DESCRIÇÃO	pc/cx	U\$ cx
<b>19289</b>	<b>Champagne</b> Champagne, Espumantes (250mm / 343ml)	<b>02</b>	<b>163.80</b>
<b>19296</b>	<b>Cabernet Bordeaux</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (265mm / 960ml)	<b>02</b>	<b>117.80</b>
<b>19292</b>	<b>Riesling Grand Cru</b> Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc (235mm / 405ml)	<b>02</b>	<b>117.80</b>
<b>19297</b>	<b>Pinot Noir</b> Pinot Noir, Nebbiolo, Baga (238mm / 800ml)	<b>02</b>	<b>117.80</b>
<b>19410</b>	<b>Vinum XL (04 taças)</b> 01 taça Vinum XL Cabernet 01 Vinum XL Riesling Grand Cru 01 XL Vinum Montrachet GC 01 taça Vinum Pinot	<b>04</b>	<b>185.80</b>

# LINHA **ouverture**







CÓD.	DESCRIÇÃO	pg/ex	US\$ ex
<b>19414</b>	<b>Conjunto com 4 taças Magnum (tubo)</b> (201mm/530ml)	<b>4</b>	<b>115.00</b>

---

# LINHA grape



Uma das mais recentes linha de Riedel, a Grape foi concebida com o tamanho e formato para exaltar as qualidades de cada tipo de uva, distinguindo cada vinho da mesma maneira que o DNA pode destacar cada uva diferente. Seu formato é desenhado especialmente para os vinhos varietais, e a base do bojo é ligeiramente alongada, o que proporciona um belo efeito estético.



CÓD.	DESCRIÇÃO	pç/ex	U\$ ex
19227	<b>Cabernet Sauvignon / Merlot</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (235mm / 750ml)	02	139.80
19223	<b>Chardonnay</b> Chardonnay, Borgonha Branco (217mm / 630ml)	02	139.80
19221	<b>Champagne</b> Champagne, Espumantes (235mm / 285ml)	02	139.80
19220	<b>Pinot Noir / Nebbiolo</b> Pinot Noir, Nebbiolo, Baga (235mm / 700ml)	02	139.80
19218	<b>Sauvignon Blanc / Riesling</b> Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc (235mm / 380ml)	02	139.80

LINHA  
**vitis**



Vitis traz as taças Riedel de maior altura, elaboradas à máquina, com um design moderno e arrojado, trazendo um bojo alongado, cuja base é elaborada especialmente para mostrar a cor do vinho. Muito altas, cada uma destas taças foi desenvolvida para um tipo de uva diferente.



CÓD.	DESCRIÇÃO	pc/cx	U\$ cx
<b>19294</b>	<b>Cabernet</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (260mm / 819ml)	<b>02</b>	<b>169.80</b>
<b>19295</b>	<b>Pinot Noir</b> Pinot Noir, Nebbiolo, Baga (260mm / 770ml)	<b>02</b>	<b>169.80</b>
<b>19290</b>	<b>Riesling / Sauvignon Blanc</b> Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc (260mm / 490ml)	<b>02</b>	<b>169.80</b>
<b>19288</b>	<b>Champagne</b> Champagne, Espumantes (260mm / 320ml)	<b>02</b>	<b>169.80</b>

# LINHA wine



A linha Wine traz o formato dos renomados bojos Riedel da linha Vinum, mas com uma haste mais decorativa, que apresenta pequenos degraus acima e abaixo. É desenvolvida para enófilos que preferem copos de design mais elaborado, com toda a qualidade Riedel, mas um preço acessível.



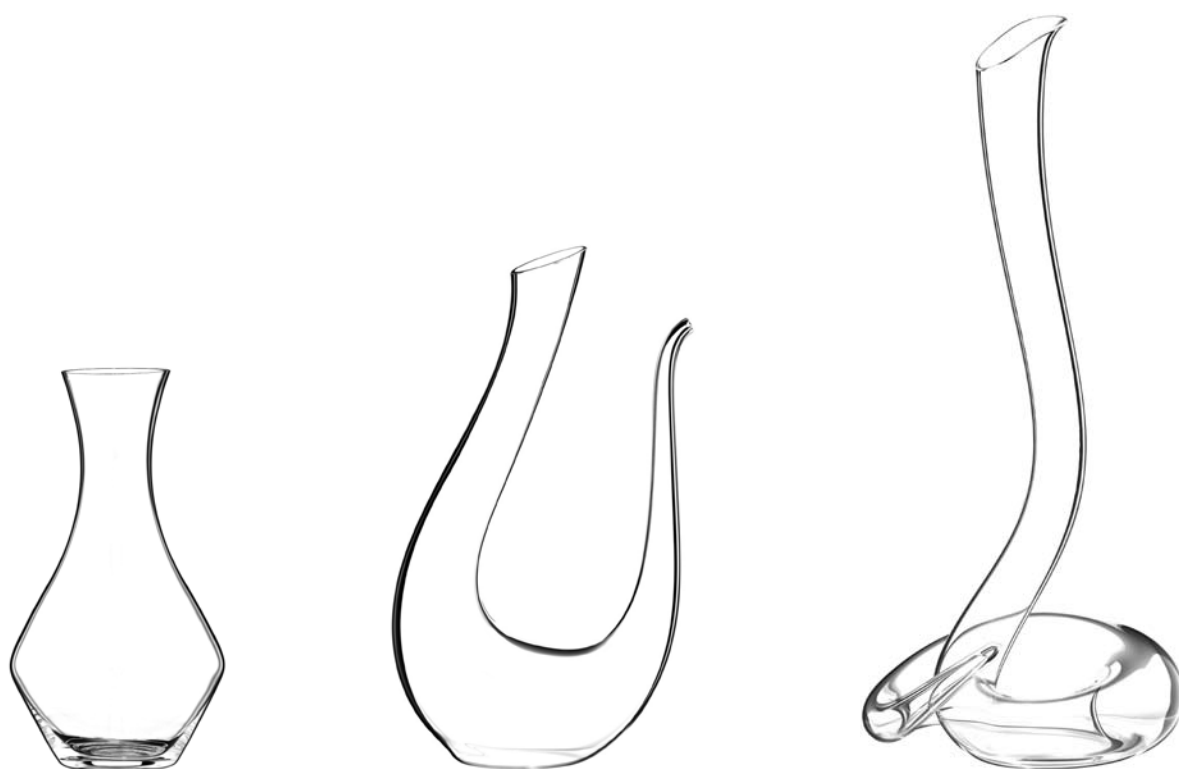
CÓD.	DESCRIÇÃO	pc/cx	U\$ cx
<b>19211</b>	<b>Cabernet / Merlot</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (236mm / 610ml)	<b>04</b>	<b>154.00</b>
<b>19422</b>	<b>Champagne</b> Champagne, Espumantes (247mm / 230ml)	<b>02</b>	<b>77.00</b>
<b>19214</b>	<b>Montrachet Chardonnay</b> Chardonnay, Borgonha Branco (201mm / 600ml)	<b>04</b>	<b>155.60</b>
<b>19212</b>	<b>Pinot Noir / Nebbiolo</b> Pinot Noir, Nebbiolo, Baga (221mm / 700ml)	<b>04</b>	<b>154.00</b>
<b>19213</b>	<b>Zinfandel / Chianti Clássico</b> Sangiovese, Zinfandel (221mm / 380ml)	<b>04</b>	<b>155.60</b>

A close-up photograph of a clear glass wine decanter pouring red wine into a matching glass. The decanter has a long, curved neck and a wide, shallow body. The wine is a deep red color. The background is a plain, light-colored surface.

DECANTADORES  
**riedel**



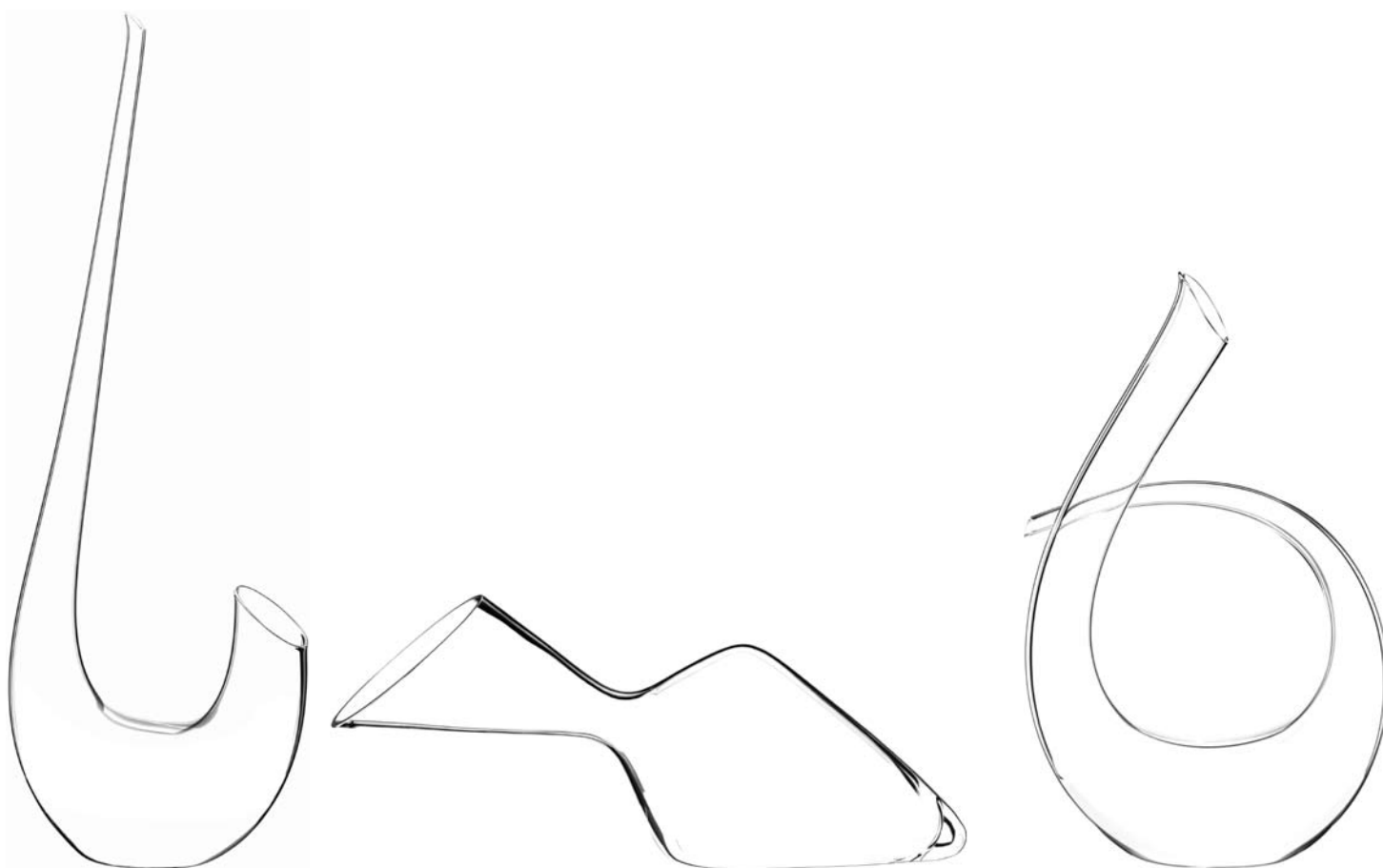
Verdadeiras esculturas em cristal, os preciosos **decanter** **Riedel** combinam beleza e funcionalidade, deixando o serviço do vinho ainda mais sofisticado e luxuoso. Elaborados com o **mais fino cristal de mais de 24% de chumbo**, são perfeitos para deixar os vinhos jovens e vigorosos mais macios, ou para separar o depósito dos vinhos antigos. Os Decaners com base mais aberta oxigenam os vinhos mais rapidamente, enquanto os mais alongados mantêm por mais tempo o bouquet de uma garrafa com muitos anos de idade. Muitos são coleções limitadas e exclusivas, com novos modelos lançados a cada ano.



CÓD.	DESCRIÇÃO	pg/ex	US\$ ex
<b>19403</b>	<b>Cabernet Magnum</b> (270mm / 1700ml)	<b>01</b>	<b>157.05</b>
<b>19404</b>	<b>Amadeo</b> (350mm / 1500ml)	<b>01</b>	<b>549.00</b>
<b>19408</b>	<b>Eve</b> (505mm / 1370ml)	<b>01</b>	<b>568.00</b>



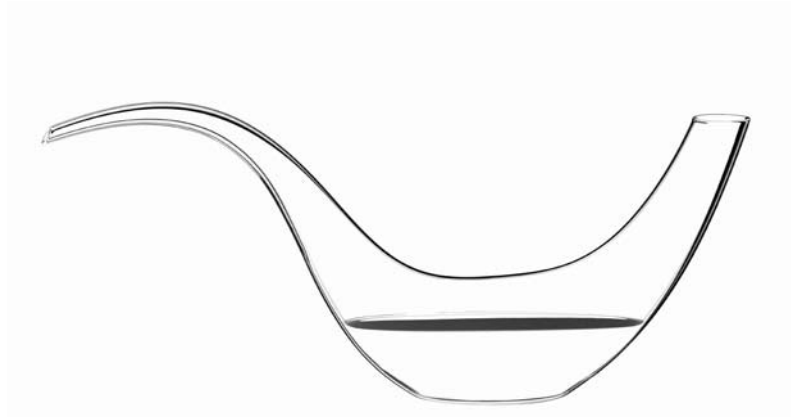
CÓD.	DESCRIÇÃO	pç/cx	U\$ ex
<b>19448</b>	<b>Cj. 1 decanter syrah + 6 taças bordeaux</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (230mm / 1050ml)	<b>07</b>	<b>349.00</b>
<b>19412</b>	<b>Cj. 1 decanter cabernet + 2 taças bordeaux</b> Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese (245mm / 1040ml)	<b>03</b>	<b>199.50</b>



CÓD.	DESCRIÇÃO	pç/cx	U\$ ex
<b>19405</b>	<b>Swan</b> (600mm / 1570ml)	<b>01</b>	<b>575.00</b>
<b>19406</b>	<b>Tyrol</b> (192mm / 750ml)	<b>01</b>	<b>299.00</b>
<b>19407</b>	<b>Black Tie</b> (420mm / 1955ml)	<b>01</b>	<b>568.00</b>



CÓD.	DESCRIÇÃO	pc/ex	US\$ ex
20255	<b>Black Tie Bliss</b> (365mm/1210ml)	1	259.00
20256	<b>Black Tie Smile</b> (365mm/1410ml)	1	259.00
20257	<b>Black Tie Touch</b> (365mm/1430ml)	1	259.00



CÓD.	DESCRIÇÃO	pç/cx	U\$ ex
<b>20258</b>	<b>Black Tie Face to Face</b> (600mm/1766ml)	<b>1</b>	<b>568.00</b>
<b>20834</b>	<b>Paloma</b> (218mm/2040ml)	<b>1</b>	<b>498.00</b>
<b>20831</b>	<b>Cornetto Magnum</b> (425mm/1850ml)	<b>1</b>	<b>299.00</b>



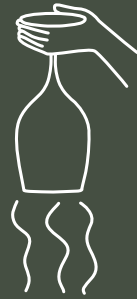
# ACESSÓRIOS riedel



CÓD.	DESCRIÇÃO	pc/ex	US ex
20830	Pano de Microfibra para secar e polir taças	1	64.50
19413	Bolsa Preta (270mm / 170ml)	1	195.00



# COMO LAVAR suas taças



1. *Sem usar detergente (que pode deixar resíduos), lave sua taça em água quente corrente, segurando-a sempre pela base do bojo.*

2. *Coloque a taça de cabeça para baixo em um pano de linho ou pano de prato limpo para deixar a água escorrer.*

3. *Para deixar a taça bem brilhante, vire-a de cabeça para baixo acima de uma panela com água fervente, até que ela fique toda embaçada com o vapor.*

4. *Para polir, utilize um pano limpo que não solte fiapos.*



5. *Segure a taça pela base para polir.*

6. *Segure o bojo da taça com a mão esquerda e utilize a mão direita para poli-la.*

NUNCA *torça a taça segurando-a pelo pé nem segure pela haste para polir o bojo.*

8. *Pronto! Sua taça está pronta para ser usada.*

*NÃO use detergente e outros produtos na limpeza de sua taça. Se necessário, use apenas um pouco de álcool.*



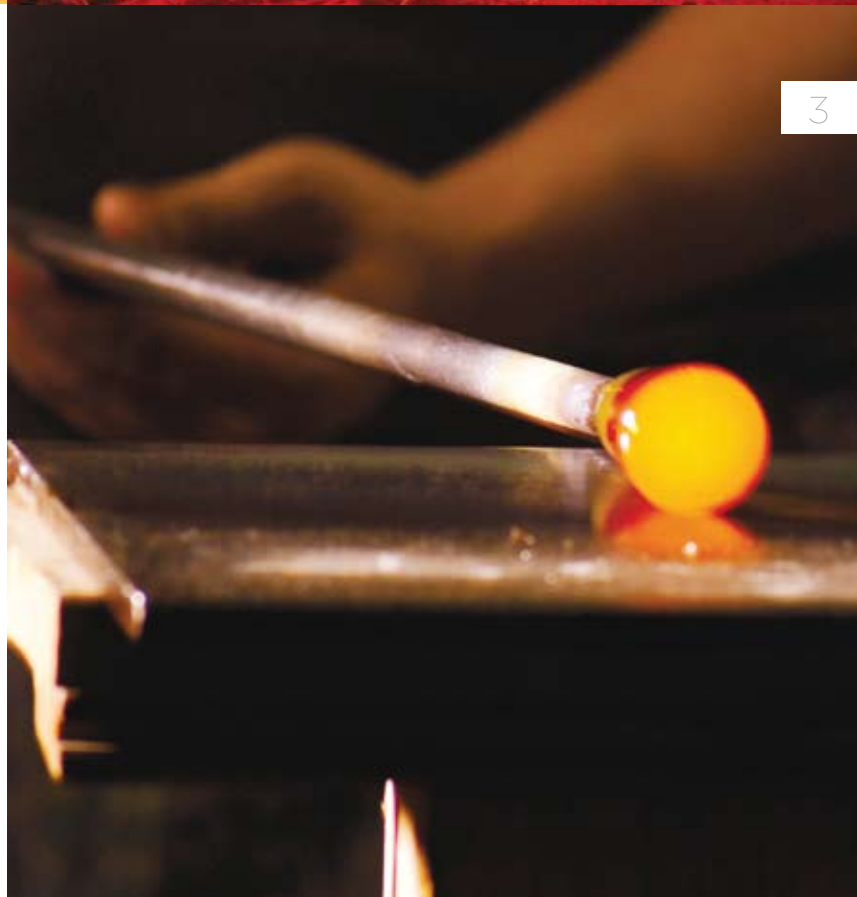
# PRODUZINDO um copo riedel

*Um olhar passo a passo na fabricação dos  
mais sofisticados copos de vinho do mundo*





Estas pelotas laranjas (1) são o material bruto que será eventualmente transformado nos copos Riedel da linha Sommelier. Duras como pedras, elas consistem de óxido de chumbo, carbonato de potássio e areia de quartzo. As pelotas são transferidas com uma pá para fornalhas de cerâmica (2) que são inseridas em fornos elétricos a mais de 1350° C – liquefazendo-as em vidro derretido, pronto para ser moldado em forma de copo pelos habilidosos artesões Riedel. Os funcionários da fábrica trabalham em equipes de quatro, e cuidadosamente cronometram seus movimentos enquanto passam o vidro derretido de um para outro. Primeiro, os funcionários que trabalham como coletores se aproximam dos fornos segurando uma vara de ferro (3), que captura um pouco do vidro incandescente que gruda na ponta redonda do instrumento. Depois de deixarem-no esfriar ligeiramente, passam-no a um artesão talentoso – o “soprador”. O soprador insere o vidro incandescente em um molde (4, 5)



5

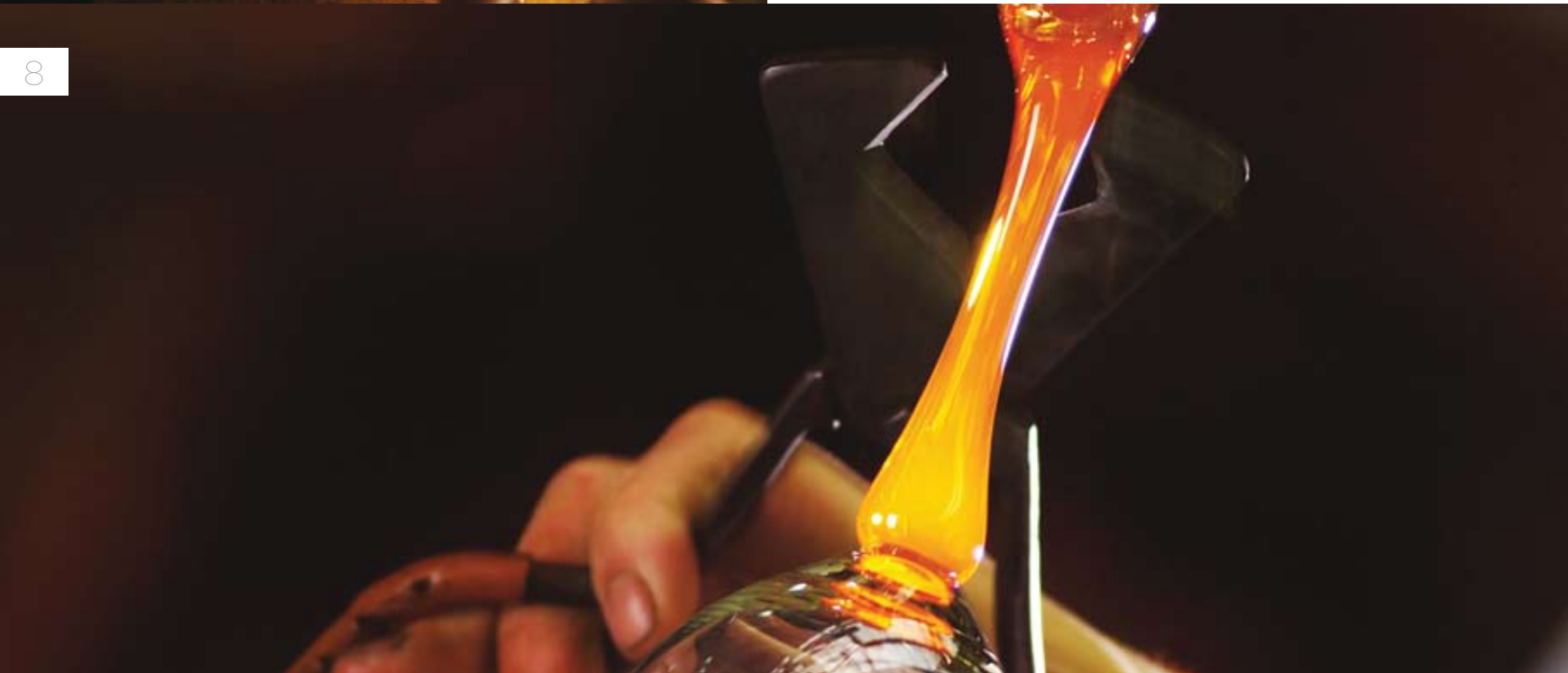


7



*e sopra em um tubo como se fosse uma flauta (6, 7), formando o bojo do copo com precisão. O copo de vinho começa a tomar forma. Agora é preciso produzir a haste e a base. Um assistente, o “girador”, coleta somente uma pequena quantidade de vidro fundente e o traz ao mestre vidreiro, que molda a haste. Os mestres vidreiros são os artesões mais qualificados na fábrica, passando por uma aprendizagem de mais de 10 anos. O girador traz agora o vidro para moldar a base, e o mestre vidreiro a produz, usando uma ferramenta especial para cortá-la (8, 9, 10). A precisão precisa ser da ordem de apenas um milímetro, pois do contrário, o copo não passa nos controles de qualidade e é jogado fora, apesar de todo o trabalho que já foi desenvolvido até esta etapa. Não há tempo para pensar ou medir — o mestre-vidreiro e seus assistentes trabalham puramente com base na experiência, habilidade e instinto.*

8







9



10



11

*O copo agora está formado (11), mas precisa estar livre de toda e qualquer imperfeição, como bolhas ou pequenas falhas. Há um controle de qualidade muito rigoroso. Cada copo é inspecionado e, caso apresente problemas, é descartado. Em seguida, o copo é embalado a mão por outra funcionária, que assina seu nome nas caixas que serão despachadas para o mundo todo. Se houver algum problema com o copo, a equipe que o produziu pode ser imediatamente identificada.*

Na Riedel, a perfeição é o padrão absoluto.









Mistral Importadora Ltda  
Rua Rocha 288  
São Paulo SP Brasil  
CEP 01330-000  
Tel 55 11 3372 3400  
Fax 55 11 3372 3417  
[www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)