

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



RIEDEL

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ БРЕНД ДЛЯ
НАСТОЯЩИХ ЦЕНИТЕЛЕЙ

«Бокалы Riedel — для тех, кто умеет переживать и делиться эмоциями. Для тех, кто хочет производить впечатление, и тех, кто к впечатлениям восприимчив. Просто хорошей бутылки для этого мало — необходим высокоточный инструмент. И пока, мне кажется, не было создано лучшего инструмента, чем наши бокалы...»

Георг Ридель

ИСТОРИЯ БРЕНДА – ИСТОРИЯ СЕМЬИ

- Компания Riedel Crystal была основана в 1756 году. Вот уже более 250 лет производит бокалы в самом сердце Европы. Это семейный бизнес и он насчитывает 12 поколений.



ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL

- История семьи Riedel началась в 1678 году в северной части Богемии, на границе с Силезией, ныне Чехия и Польша соответственно.
- Венецианцы возродили стекольное производство, дошедшее до нас из стран Ближнего Востока, примерно с 1000 года до н.э.. Умение делать стекло медленно распространилось до северной Европы в поисках энергии, необходимой для плавки стекла. Источником энергии была древесина, что привело к миграции стеклодувов поближе к лесам. Именно благодаря такой миграции культура производства стекла и стала развиваться в Богемии в 17 веке.

ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 8-е поколение

Вальтер Ридель

(8-е поколение)

(1895-1974) пережил две мировые войны, что оказало огромное влияние на его судьбу.



В 1918 году Богемия стала частью Чешской Республики, и Вальтер Ридель вместе со всеми Судетскими немцами стал чешским гражданином.

ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 8-е поколение

- В 30-е годы политический и экономический конфликт между Чехией и Судетами обострился, что привело к оккупации Чехословакии нацистским режимом в 1938 году. К этому времени 70% всего производства стекла в Чехии было сосредоточено в Судете.
- В это время имя Риделей уже славилось в мире, как имя лидирующего производителя флаконов для парфюмерии и декорированных подарочных изделий из цветного стекла, светильников и их составных частей.
- Война и нацисты требовали от промышленности переориентации производства товаров роскоши на товары стратегических военных нужд. Вальтер Ридель и часть его команды производили кинескопы (часть радара, используемого для наблюдения за воздушным пространством). Это было уникальное технологическое достижение для того времени.
- Это изобретение стало решающим в его судьбе. Когда советская армия вошла в Берлин в 1945 году, были найдены неповрежденные кинескопы. Русским очень захотелось найти изобретателя. Это была эпоха Сталина и Вальтера Риделя заставили подписать 5-ти летний контракт о сотрудничестве и удерживали его в Советском Союзе в течение 10 лет.

ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 8-е поколение

- В конце Войны в 1945 году вся собственность, включая фабрику Ридель, были конфискованы и национализированы Чехией. Ридели потеряли всё, включая свое отчий дом.
- Вальтер Ридель вернулся в Австрию в 1955 году. Семья Сваровских, с которыми семья Риделя была очень дружна, приютила Вальтера Риделя и предложила ему и его сыну Клаусу Йозефу Риделю возобновить дело в Кюфштейне (Австрия), открыв вновь стекольную фабрику, специализирующуюся на ручной выдувке в 1956 году.
- Фабрика в Кюфштайне продавалась за 1 шиллинг, что фактически означало миллионные долги. Вальтер взялся за дело, начав всё с нуля.

ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 9-е поколение

Клаус Йозеф Ридель

(9-е поколение)

Клаус Йозеф Ридель (1925-2004) имел свой особый взгляд на бокалы. Он стал производить простые, неукрашенные, тонкостенные винные бокалы на высоких ножках вместо резных, цветных и декорированных бокалов.



Он немедленно завоевал популярность среди изысканных клиентов и музеев. Многочисленные дизайнерские награды обозначили рождение новой эры. Музеи покупали изделия для своих выставок, как например, Музей Современного Искусства в Нью-Йорке, в постоянной экспозиции которого храниться бокал Риделя.

ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 9-е поколение

- Уникальные формы его бокалов позволили Клаусу Риделю впервые в истории, осознать воздействие формы бокала на восприятие вкуса алкогольных напитков. Его работа изменила внешний вид бокалов навсегда.
- В 1973 в Орвието Клаус Ридель представил миру первую гурманскую линию бокалов «SOMMELIERS», разработанную с помощью Ассоциации Соммелье Италии (А.С.И.) в соответствии с сортовым характером вина. Линия включала 10 бокалов. С тех пор мир вина изменился радикально.

Линия Sommeliers была доработана его сыном Георгом, во всеобъемлющую коллекцию бокалов.

ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 10-е поколение

Георг Йозеф Ридель (10-е поколение)

Георг Йозеф Ридель родившийся в 1949 году, присоединился к семейному бизнесу в 1973 году. Под его руководством компания RIEDEL стала компанией с мировой известностью.



Георг обосновал сеть дочерних компаний, начав в 1979 году с компании Riedel USA, и продолжил в 1992 году в Канаде, в 1996 году в Германии, в 2000 в Японии, 2001 в Великобритании.

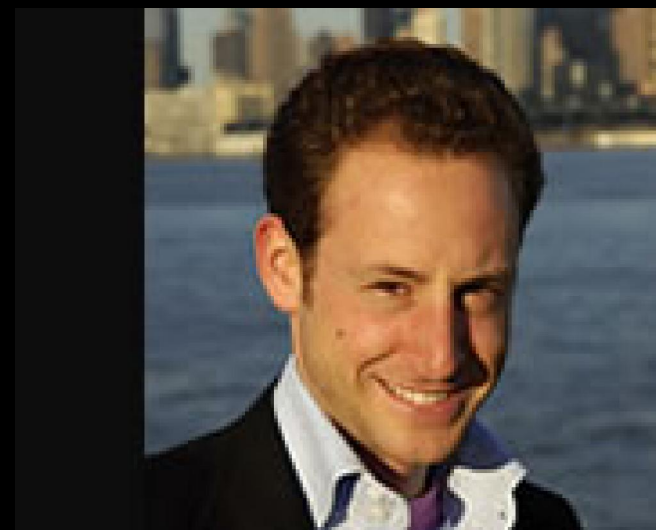
ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 10-е поколение

- В 2004 году Георг купил немецкие компании *Nachtmann* и *Spiegelau*. Три бренда (*Riedel*, *Nachtmann*, *Spiegelau*) под названием *Riedel Glass Works* является сейчас одним из крупнейших производителей высококачественного стекла в Европе.
- Начиная с 1987 года, заручившись поддержкой таких виноделов как Анджело Гайя, Кристиан Моэкс, Роберт Мондави, и благодаря одобрительным статьям в винных изданиях, таких как *The Wine Advocate* Роберта Паркера, *Wine Spectator*, *Decanter* и многих других, Георг смог поднять «Бокалы *Riedel*» до уровня гурманских винных столов мира. Под его руководством компания *Riedel* стала лидирующей в мировом производстве бокалов.

ИСТОРИЯ СЕМЬИ RIEDEL. 11-е поколение

Максимилиан Йозеф Ридель (11-е поколение)

Максимилиан Йозеф Ридель (1977 года рождения) работает в компании с 1997 года. В 2004 году он был назначен Генеральным директором американского отделения компании Riedel Crystal.



Он - автор дизайна всемирно успешной линии «О» и двух наиболее популярных декантеров. Став членом команды, Максимилиан Ридель добился беспрецедентного успеха в развитии бизнеса в Северной Америке.

ИСТОРИЯ БРЕНДА

Торговая марка Riedel

Создание торговой марки Riedel относится к периоду Art Nouveau конца 19 века и эта марка использовалась для стекла производимого в Богемии с 1890 по 1925 гг. В 1996 году в честь 240-летия дома Riedel эта торговая марка была распространена на всю продукцию ручной выдувки, ручной работы... Отличительная надпись Riedel теперь наносится на все изделия, сделанные в Австрии. Для серий ручной работы логотип нанесен прописными буквами, для остальных серий, машинного производства, печатными буквами.



Преимущества бренда

1. **Функциональность - «содержание определяет форму» – разработка специальных, «правильных» форм бокалов для определенных напитков.**
2. **Бокалы Riedel наилучшим образом передают букет, вкус, баланс, и долготу (послевкусие) напитка.**
3. **Марка признана сомелье мира.**
4. **Многолетний опыт и мастерство искусства стеклоделия.**
5. **Самая известная марка в производстве ручным способом (серия **Sommeliers**).**
6. **«Арт-дизайн» - разнообразные виды декантеров, например, индивидуальные – подарок на свадьбу с профилем молодоженов.**
7. **Бокалы формируют культуру потребления вина.**
8. **Для ценителей Riedel компания выпускает более доступные серии, произведенные механическим способом.**
9. **Сияющий блеск и мелодичный звон хрусталя.**



КОНЦЕПЦИЯ RIEDEL

Ридель производит коллекции бокалов для каждого lifestyle в различных ценовых сегментах. Это бокалы для гедонистического наслаждения вином, и бокалы для профессиональных дегустаций и оценки вин, и бокалы для семейного ужина или пикника.



КОНЦЕПЦИЯ RIEDEL

ПОЧЕМУ ФОРМА ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

- **Каждый бокал состоит из 3-х частей: чаши, ножки и подставки.**
- **Длина ножки и ширина подставки это часть дизайна бокала (= архитектура). На восприятия они не оказывают влияния. Здесь мы можем говорить о сбалансированности бокала в целом, удобстве его использования. При хорошей балансировке бокалы не «клюют».**
- **Чаша бокала, разработана с учетом определенных сортовых особенностей винограда, имеет 3 переменные величины: форма, размер, диаметр края бокала.**

КОНЦЕПЦИЯ RIEDEL

ПОЧЕМУ ФОРМА ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

- Бокал, разработанный с учетом сортовых особенностей винограда, передает определенное «сообщение» (message) к человеческим чувствам (= 4 чувства в вине, его качества):
 - БУКЕТ: бокалы Riedel позволяют наиболее точно передать аромат вина (его качества и интенсивности)
 - ТЕКСТУРА: бокалы Riedel помогают прочувствовать текстуру вина (плотность, мягкость, шелковистость, бархатистость)
 - АРОМАТ: бокалы Riedel создают сбалансированное взаимодействие между фруктовыми, минеральными, кислотными и горькими компонентами.
 - ДОЛГОТА ВКУСА (ПОСЛЕВКУСЬЕ): бокалы RIEDEL позволяют вину раскрыться и предлагают приятное, органичное, долго длящееся, гармоничное послевкусие.

Ассортиментная политика

Линия SOMMELIERS – коллекция бокалов для вин высшей категории.

В 1973 в Орвието Клаус Ридель представил миру первую гурманскую линию бокалов, разработанную с помощью Ассоциации Соммелье Италии (А.С.И.) Линия включала 10 бокалов. С тех пор мир вина изменился радикально. Линия Sommeliers была доработана его сыном Георгом, во всеобъемлющую коллекцию бокалов.

Сегодня бокал линии SOMMELIERS «Burgundy Grand Cru» является душой коллекции SOMMELIERS. Журнал «Decanter» в 1989 году назвал его «Лучшим бокалом всех времен для бургундского вина».

Благодаря высокому спросу, **линия Sommeliers стала самой востребованной и успешной линией бокалов ручной работы во всем мире.** Каждый бокал производится индивидуально: чаша выдувается в форму, ножка и подставка изготавливаются вручную.

Хрусталь * ручная работа



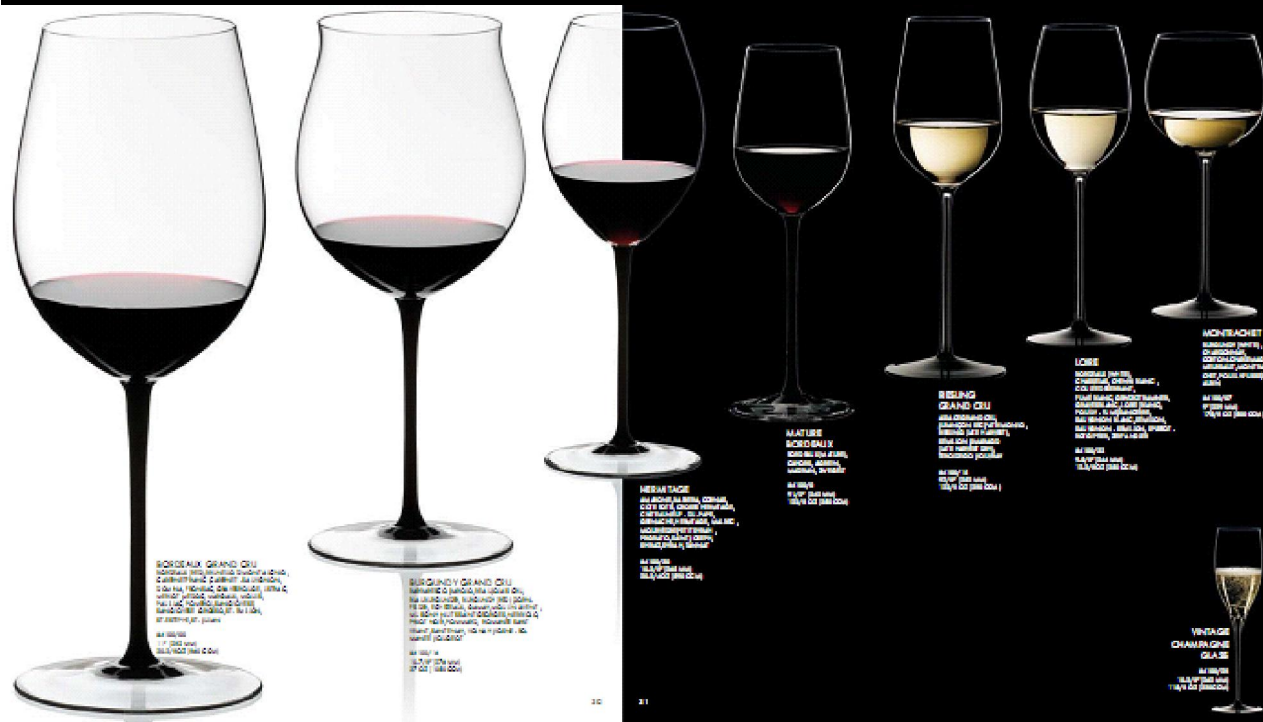
Ассортиментная политика

SOMMELIERS BLACK TIE

Основанные на проверенных временем базовых формах, эти классические элегантные бокалы выполнены по-новому:

- с высокой черной ножкой для красных вин, и
- на черном основании с прозрачной ножкой для белых вин.

Хрусталь * ручная работа



Ассортиментная политика

VINUM. Представленная в 1986 году линия VINUM была первой в истории линией машинной выдувки, которая основывалась исключительно на характеристиках сортов винограда и предназначалась для широкой дистрибуции, благодаря прекрасному соотношению цена-качество.

Бокалы линии VINUM - функциональные, высококачественные, доступные по цене - серьезно повлияли на культуру потребления вина во всем мире. Эти бокалы продемонстрировали покупателям и рестораторам, что удовольствие от вина начинается с бокалом.

Коллекция VINUM, созданная Георгом Риделем в соответствии с принципом «содержание определяет форму», предназначена для повседневного использования.

Хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

VITIS

Бокалы линии VITIS («лоза» на латинском языке) возвышаются над остальными бокалами.

Самые высокие хрустальные бокалы RIEDEL машинного изготовления являются вершиной современной технологии производства. Эта технология позволяет создавать изысканные бокалы на высокой ножке, предназначенные для вин из различных сортов винограда.

Хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

VINUM XL.

Линия VINUM XL, которая позиционируется как новое поколение винных бокалов RIEDEL, приносит свежее дыхание в эталонную линию VINUM машинной выдувки.

Эта коллекция включает в себя бокалы превосходной формы, тонко настроенные на основные сорта винограда, такие как Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, бокал для напитка всех мировых празднований - шампанского и, наконец, бокал для коктейлей и Martini.

Хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

Vinum extreme - является первой разработкой нового столетия в концепции гурманских бокалов машинного производства.

Толчком к созданию этой новой линии послужили три фактора:

- *улучшение качества производимых вин, усиление их плотности и концентрации.
- *более глубокое понимание вина как продукта.
- *прогресс в возможностях машинного производства.

Хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

Grape@Riedel. Дизайн бокалов опирается на индивидуальные характеристики каждого сорта винограда, что в свою очередь определяет форму и размер бокала, а также диаметр ободка.

В производстве используются самые последние технологии машинной выдувки и бесшовной вытяжки ножки. Эти новшества и объясняют особенности дизайна бокалов: дно бокала как будто бы углублено в ножку, что придает дополнительные оттенки цветовой палитре вина.

Хрусталь * машинная работа



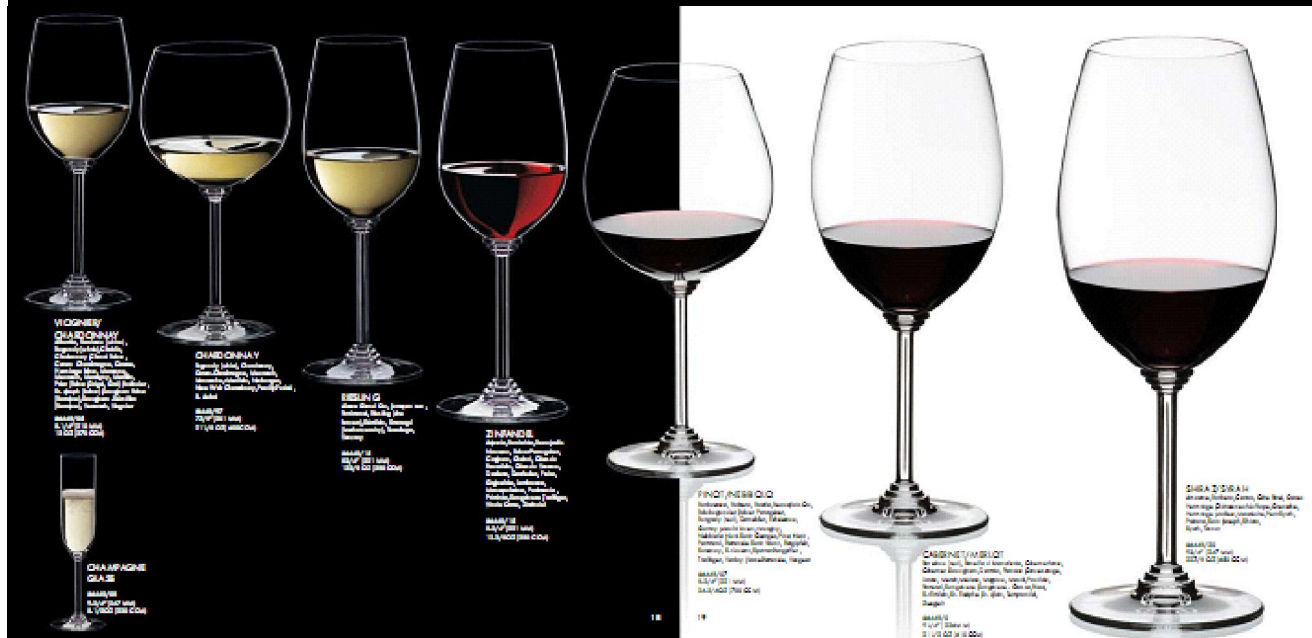
Ассортиментная политика

WINE. Коллекция бокалов WINE создана для тех, кто считает, что функциональные, рациональной формы бокалы на праздничном столе должны иметь большую декоративность.

Бокалы WINE удобно держать, у них декорированная ножка, а их чаша повторяет популярную форму линии VINUM.

Внешний вид бокалов и их цена соответствуют представлению о функциональных винных бокалах машинной выдувки.

Бессвинцовый хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

Ouverture. В 1989г. компания Riedel впервые выпустила серию «Ouverture» - простые бокалы для начинающих клиентов, которые ценят хорошее вино по разумной цене.

Ouverture – это серия из 10 бокалов, сделанных из бесвинцового хрусталя, не привязанных к определенным сортам винограда, но, тем не менее, позволяющих насладиться вином, пивом или крепкими алкогольными напитками.

Серия Ouverture - это винные бокалы совершенной формы по конкурентной цене, идеально подходящие для ежедневного использования.

Бесвинцовый хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

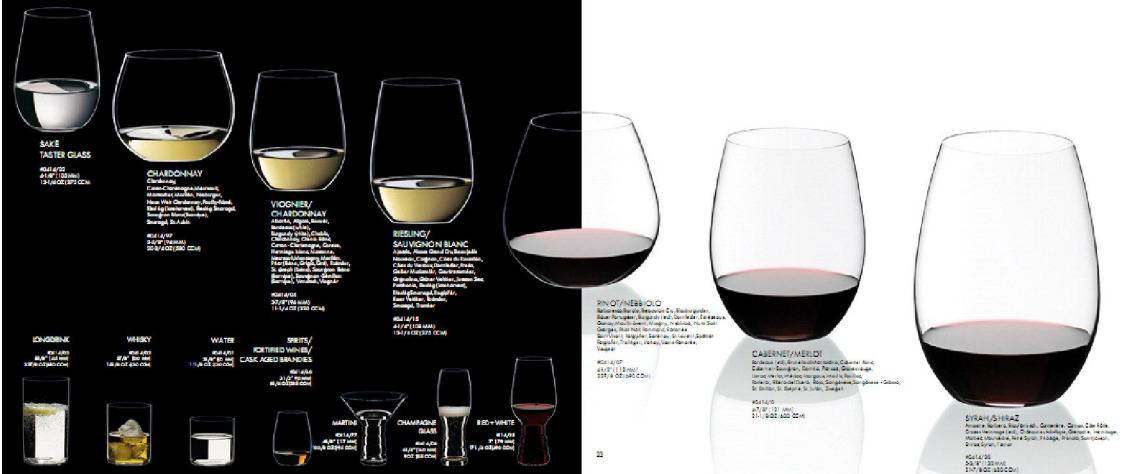
Riedel "O" - это новаторский взгляд на винные бокалы.

"O" - это идеальные бокалы для ежедневного использования и на любой случай. Они забавные, удобные, дружелюбные и к тому же функциональны!

Дизайн "O" основан на базовых формах линии VINUM. Впервые в истории бокалов такие параметры дизайна, как форма стакана, размер и диаметр ободка были специально созданы для того, чтобы подчеркнуть свойства самых известных сортов винограда. В линии "O" есть бокалы для Cabernet/Merlot, Pinot/Nebbiolo, Syrah/Shiraz, Chardonnay, Viognier/Chardonnay, Riesling/Sauvignon Blanc, крепких алкогольных напитков и бокал для дегустации sake.

Бокалы линии "O" вовсе не конкурируют с другими линиями бокалов RIEDEL. Это удачное дополнение для тех, кто влюблен в изящный незамысловатый дизайн. Бокалы серии "O" помещаются в любую посудомоечную машину, корзинку для пикника, мини-бар или в шкаф на маленькой кухне.

Бессвинцовый хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

RIEDEL BAR - это коллекция рюмок и бокалов для крепких популярных крепких алкогольных напитков.

В течение последних пятидесяти лет компания Riedel производит бокалы, «дружественные» к различным сортам винограда. Та же концепция была применена к созданию коллекции рюмок для крепких спиртных напитков. Самые известные в мире эксперты по крепким алкогольным напиткам участвовали в разнообразных дегустациях. Дегустаторы анализировали воздействие формы, размера и диаметра ободка рюмки на восприятие каждого алкогольного напитка. Это помогло создать рюмки и бокалы, наиболее ярко передающие индивидуальные качества и оригинальность напитков.

Линия Riedel BAR объединила двенадцать рюмок в коллекцию для домашнего бара. Эта коллекция включает в себя рюмки для самых известных вин и крепких алкогольных напитков. Каждая рюмка создана для того, чтобы приумножить удовольствие от напитка, демонстрируя его уникальный характер, выделяя фруктовость и отвлекая от присутствия алкоголя в букете и во вкусе.

Хрусталь * машинная работа



Ассортиментная политика

RIEDEL

RESTAURANT



RIEDEL RESTAURANT - это третье поколение бокалов, разработанных специально для ресторанов и отелей. Предназначенные исключительно для профессионального использования, они не доступны в рознице.

Точная форма чаши, тонкая сглаженная кромка бокала направляют поток вина на нужные вкусовые зоны во рту. Специальная бессвинцовая композиция стекла позволяет мыть эти бокалы в посудомоечной машине. Диаметр элегантной бесшовной ножки был рассчитан для ежедневного использования в ресторанах. Сбалансированная широкая подставка добавляет бокалу устойчивости и элегантности.

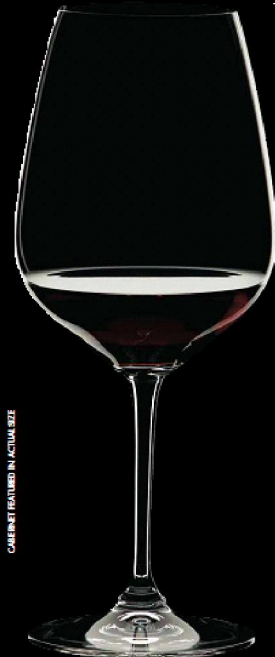
Сегодня каждый ресторан, имеющий лицензию и озабоченный качеством «винного сервиса», имеет возможность использовать преимущества культуры бокала. **Статистика доказывает, бокал Riedel продает больше вина: удовольствие потребителя влечет спрос. В результате тройная выгода: для потребителя, ресторатора и для винной индустрии.**

RIEDEL RESTAURANT LINES ARE EXCLUSIVELY AVAILABLE FOR
ON PREMISE USE AND ARE NOT AVAILABLE FOR RETAIL SALES.
ALL RIEDEL GLASSWARE IS DISHWASHER SAFE.

Ассортиментная политика

extreme
restaurant

RIEDEL
RESTAURANT



CABERNET FEATURED IN ACTUAL SIZE



CABERNET
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

PIROTTI ROSE
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc



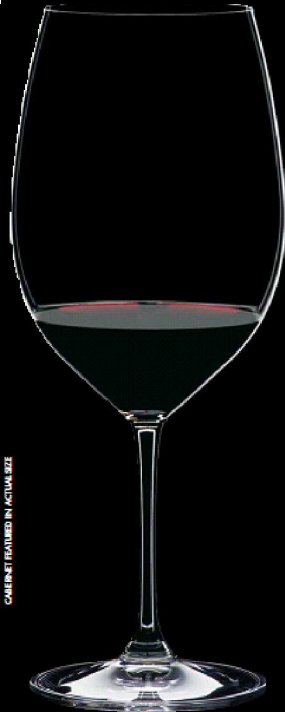
SHIRAZ / SAUVIGNON BLANC
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm)



CHAMPAGNE / SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 1,5" (3,8 cm) 100 cc

XL
restaurant



CABERNET FEATURED IN ACTUAL SIZE



CABERNET
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc



SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

CABERNET
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

CABERNET
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc



COGNAC FEATURED IN ACTUAL SIZE

COGNAC
H 17,5" (44,5 cm)
D 4 1/8" (10,5 cm)

BYR
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

XL



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

XL



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant

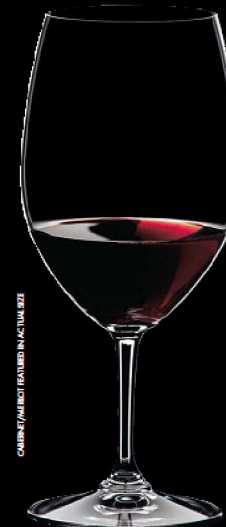


COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc

RIEDEL
restaurant



COGNAC
H 4,7" (12 cm)
D 1 1/8" (3,2 cm) 30 cc



CABERNET/MERLOT FEATURED IN ACTUAL SIZE



CABERNET
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc



SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc



SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

SAUVIGNON
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

CABERNET/MERLOT
H 17,5" (44,5 cm)
D 2,5" (6,4 cm) 200 cc

Ассортиментная политика

degustazione
PROMOTION

oliverture
restaurant

THE **O** WINE TUMBLER



RED
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



CABERNET/MERLOT
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



CABERNET/MERLOT
H 210 mm
D 219 / Ø 190 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



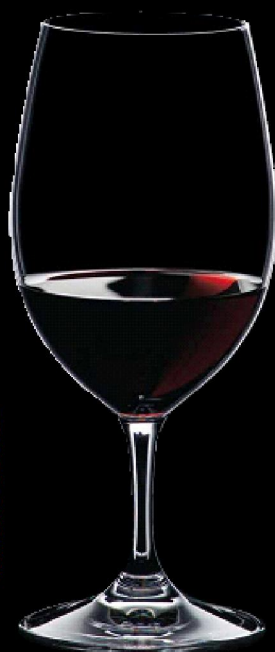
WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



MAGNUM
H 210 mm
D 219 / Ø 190 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



WINE
H 107 mm
D 119 / Ø 102 mm



RED WINE
H 210 mm
D 219 / Ø 190 mm



WHITE WINE
H 210 mm
D 219 / Ø 190 mm

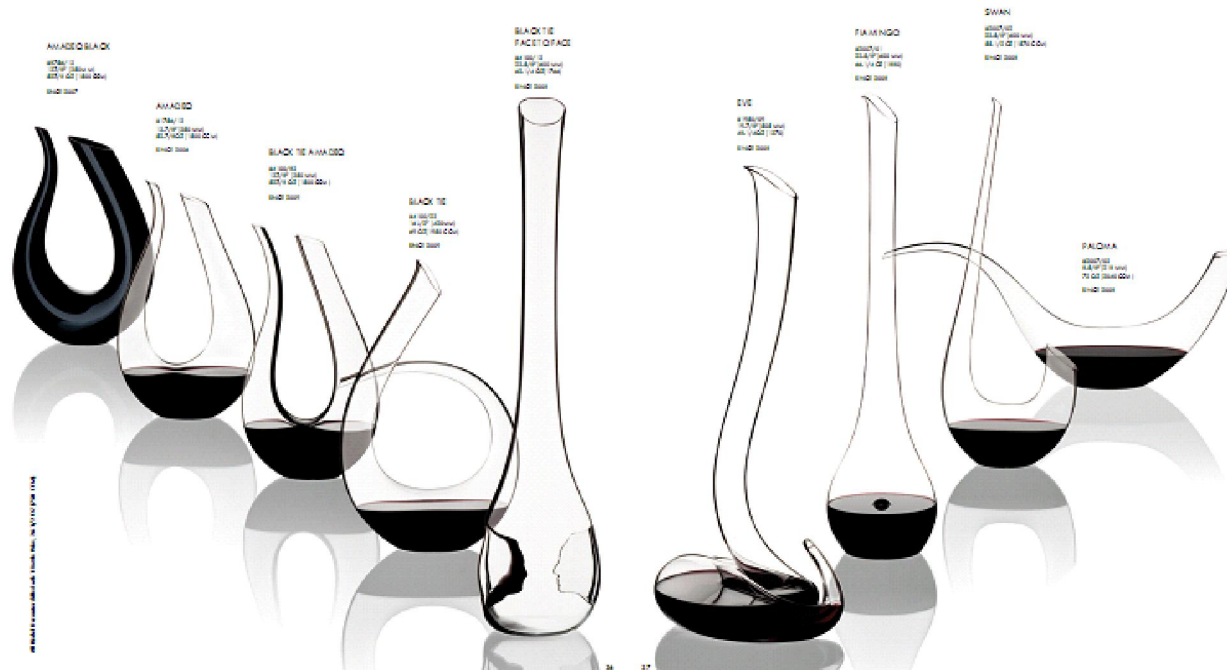
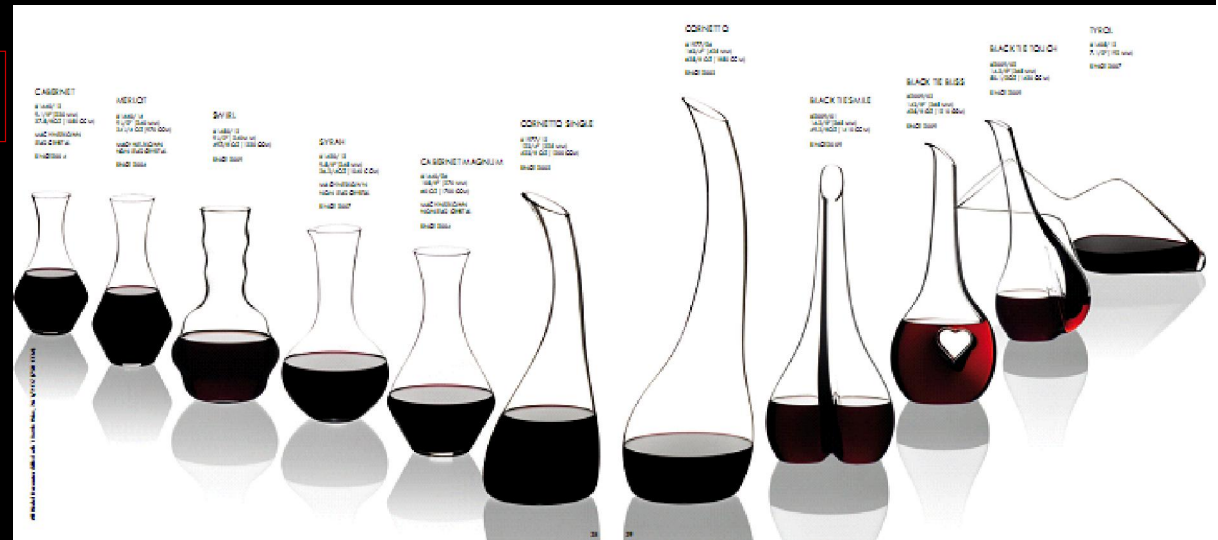
DEGUSTAZIONE FEATURED IN ACTUAL SIZE

MAGNUM FEATURED IN ACTUAL SIZE

CABERNET/MERLOT FEATURED IN ACTUAL SIZE

Ассортиментная политика

Хрусталь * ручная работа



ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Эксклюзивная цена



Серии:

- Sommeliers
- Sommeliers Black Tie

Умеренная цена



Серии:

- Vitis
- Tyrol
- Vinum
- Vinum XL
- Vinum extreme
- Grape@Riedel

Конкурентоспособная цена



Серии:

- Wine
- Ouverture
- O-Riedel
- Riedel Restaurant

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ от RIEDEL

КАК СЕРВИРОВАТЬ ВИНО ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОГО УДОВОЛЬСТВИЯ

- **Чистота:** Используйте только блестящие, чистые, не имеющие запаха бокалы.
- **Температура подачи:** не переохлаждайте белые и игристые вина, а красные вина сервируйте слегка охлажденными (ниже комнатной температуры).
- **Количество вина в бокале:** 90-150 мл. Никогда не наполняйте бокал полностью (теоретически в большой бокал входит целая бутылка вина 0,75 л).
- **В бокалах больших размеров** вино дышит и раскрывается лучшим образом для выражения его уникальных ароматов.

УХОД ЗА ХРУСТАЛЬНЫМИ БОКАЛАМИ RIEDEL

- Бокалы Riedel можно мыть в посудомоечной машине!
- Что бы избежать образования царапин бокалы не должны биться друг об друга в посудомоечной машине. Идеально использовать специальные сетки для бокалов.
- Используйте мягкую воду (низкое минеральное содержание), что бы избежать образования пятен.
- Для удаления возникших пятен используйте белый уксус.
- Если Вы моете бокалы вручную: Вымойте стакан под теплой водой (после использования моющего средства, осторожно ополосните бокал).

УХОД ЗА ХРУСТАЛЬНЫМИ БОКАЛАМИ RIEDEL

- Кухонные полотенца и специальные тряпочки для натирки бокалов должны быть идеально чистыми, что бы не переносить бактерии. Для их стирки используйте моющие средства без запаха.
- Никогда не используйте смягчитель для ополаскивая Ваших кухонных полотенец после стирки, чтобы избежать проявления жира на поверхности бокалов после натирки.
- Полировка бокалов: Используйте два полотенца, НИКОГДА не натирайте чашу, держа бокал за подставку.
- Ножка бокала может сломаться, если постоянно оказывать скручивающее действие или давление на ножку.
- Хранение: Не храните Ваши бокалы в шкафах или кухонных полках, где есть сильные запахи. Они могут передаться бокалам.

УХОД ЗА ХРУСТАЛЬНЫМИ БОКАЛАМИ RIEDEL



1

ПОМЫТЬ ПОД ТЕПЛОЙ
ВОДОЙ



2

ПОМЕСТИТЬ НА ПОЛОТЕНЦЕ
ДЛЯ СУШКИ



3

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
БЛЕСКА, ПОДЕРЖАТЬ НАД
КИПЯЩЕЙ ВОДОЙ

УХОД ЗА ХРУСТАЛЬНЫМИ БОКАЛАМИ RIEDEL



4

для натирки
используйте 2
полотенца
(рекомендуем
специальные
полотенца из
микрофибры)



5

натрите
основание
бокала



6

одной рукой
держите бокал за
низ чаши, другой
натирайте стенки
бокала



Никогда!

никогда не
перекручивайте
бокал и
подставку



7

превосходный
результат

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ БОКАЛ RIEDEL

- Какое Вино? Когда Вы покупаете бокал Riedel, помните, что каждый бокал разработан с учетом сортовой специфики винограда. Его цель раскрыть вино и дать Вам максимально им насладиться.
- «Инструмент для вина»: Используйте бокалы Riedel, как Ваш ключ для вина, чтобы испытать, ощутить и насладиться даже самыми неуловимыми деталями.
- На праздничных мероприятиях используйте хрустальные бокалы на ножке, для ежедневного использования подойдут стеклянные бокалы и бокалы без ножки.
- Сколько потратить? Считается, что стоимость ОДНОГО бокала равна средней стоимости бутылки вина, которую Вы обычно покупаете.
- Как понять, какой бокал правильный для Вашего вина? Информацию об этом Вы можете найти на сайте www.riedel.com в разделе «Вино и бокалы. Винный гид».

СУЩЕСТВУЕТ ЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ БОКАЛ ДЛЯ РАЗНЫХ ВИН?

Самая универсальная форма для красных и белых вин – это наш бокал Overture Magnum и Riesling Grand Cru / Chianti Classico (доступный в линейках Riedel, ориентированных на сортовую специфику).

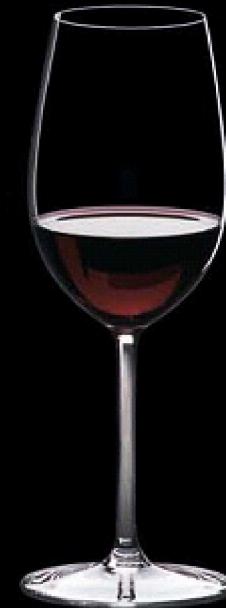
Помните, что форма действительно имеет значение для максимальной интенсивности и получения полноценного удовольствия от вина.

SOMMELIERS



RIESLING GRAND CRU

#4400/15
8-7/8" [226 MM]
13-3/8 OZ [380 CCM]



ZINFANDEL
CHIANTI CLASSICO

#4400/15
8-7/8" [226 MM]
13-3/8 OZ [380 CCM]

ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ ДЕКАНТЕР?

"Я предпочитаю наливать вино в графин перед подачей на стол, таким образом, я показываю свое уважение вину старому и доверие вину молодому".

Всемирно известный винодел Кристиан Моэкс

- Есть две причины для того, почему мы декантируем вина:
 - Декантируйте старые вина, чтобы отделить их от осадка.
 - Декантируйте молодые вина, чтобы насытить их кислородом, который помогает вину лучше раскрыться и вино демонстрирует более сложные ароматы.



ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ ДЕКАНТЕР?

- В палитре ароматов декантируемое вино выражает более высокий уровень фруктовости в красных винах, что приводит к сглаживанию танинов.
- Декантируя молодые вина, наливайте вино из бутылки в декантер «бурно», что бы ускорить насыщение кислородом.
- Декантируя старые вина мы отделяем их от осадка, медленно выливайте вино в декантер, таким образом, что бы осадок остался в бутылке.



ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ ДЕКАНТЕР?

Удивлены декантацией?

Попробуйте и посоветуйте Вашему клиенту:

- возьмите одинаковые бокалы, декантируйте половину бутылки.
- сравните вино, налитое непосредственно из бутылки, и вино, налитое из декантера.
- сделайте Ваш собственный вывод.

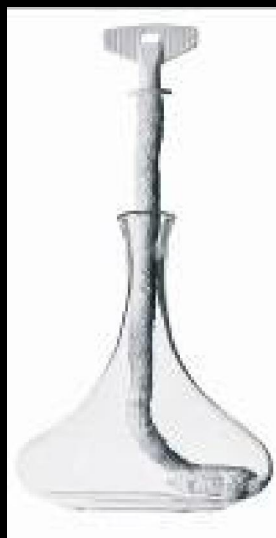


УХОД ЗА ДЕКАНТЕРАМИ

После каждого использования необходимо промыть декантер теплой водой.

Для чистки декантера также можно использовать специальные шарики, которые помещаются в декантер, затем он заполняется водой и раскручивается.

Сушить декантер следует в перевернутом состоянии, специальная подставка для сушки позволяет осуществлять данный процесс максимально легко.



Щетка: нежно очищает графин даже в труднодоступных участках



Подставка для сушки декантера (осевая)



Подставка для сушки декантера в форме спирали



Общие правила мерчендайзинга

- ❑ Продукция Riedel должна располагаться на фирменном оборудовании, которое создано для наиболее выигрышной презентации продукта.
- ❑ На одной полке размещаются предметы из одной коллекции. Слева направо по возрастанию высоты бокалов, а затем по ниспадающей.
- ❑ Самые продаваемые позиции выкладываются на уровне глаз. Дорогие - выше уровня глаз. Более дешевые – на нижние полки.
- ❑ Если бокалы и декантеры должны быть размещены на одной стойке, то бокалы размещаются на уровне глаз, декантеры - на верхней (менее высокие) и нижней полке стойки (более высокие). Возможно совмещение одной серии бокалов и декантера на одной полке.
- ❑ Предметы, произведенные из различных материалов разных серий должны располагаться на разных полках (например, хрусталь, хрустальное стекло).
- ❑ Все предметы из стекла и его производных должны быть чистыми, без отпечатков и других загрязнений.
- ❑ Если в розничной точке есть возможность продемонстрировать, как можно использовать предметы (бокалы) в сервировке, это приветствуется.

Общие правила мерчендайзинга



RIEDEL AND THE PRESIDENT OF THE UNITED STATES



该图片由 圣旨 上传至 Tiexue.Net 图片版权归原创者所有

Спасибо за внимание!