vinetur

RIEDEL elige Casa Rojo para demostrar en Murcia cómo una copa puede cambiar completamente la percepción de un vino

La firma austriaca celebró este 5 de octubre una RIEDEL Experience en la bodega Casa Rojo ante una treintena de sumilleres y profesionales de la Región de Murcia

martes 6 de octubre de 2026

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN


SALIDA
CLIMA
Diferencias térmicas entre el día y la noche
Brisa mediterránea

Casa Rojo acogió este lunes 5 de octubre una RIEDEL Experience, una de las sesiones sensoriales con las que la prestigiosa firma austriaca demuestra en todo el mundo la influencia que ejerce la cristalería sobre la forma en la que percibimos y disfrutamos un vino.

Para su desembarco en Murcia, RIEDEL eligió Casa Rojo y una selección de sus vinos así como varias referencias internacionales como protagonistas de una experiencia dirigida a una treintena de sumilleres y profesionales del sector de la Región.

La jornada estuvo conducida por Guilherme Mantovani, responsable de RIEDEL en Europa, quien guió a los asistentes a través de una cata comparativa en la que un mismo vino era servido en diferentes tipos de copa.

LA COPA TAMBIÉN FORMA PARTE DEL VINO

Durante la experiencia, los asistentes pudieron comprobar cómo variables como la forma del cáliz, su volumen o el diámetro de apertura modifican la manera en la que los aromas llegan a la nariz y cómo el vino se distribuye posteriormente en boca.

RIEDEL lleva décadas desarrollando copas específicas para distintas variedades y estilos de vino. La compañía sostiene que la geometría de cada copa condiciona la expresión del bouquet, la textura, el equilibrio y el final del vino, y diseña sus modelos a partir de estos parámetros sensoriales.

La experiencia permitió comprobar que servir un mismo vino en copas diferentes puede cambiar notablemente la percepción de sus aromas, estructura y equilibrio, hasta el punto de hacer que el consumidor pueda interpretar de forma distinta un vino que procede exactamente de la misma botella.

CASA ROJO, ELEGIDA PARA LA EXPERIENCIA

Para esta sesión en la Región de Murcia, RIEDEL seleccionó diferentes vinos elaborados por Casa Rojo (como Natsu, el blanc de noir de Monastrell que elabora la bodega) así como varias referencias internacionales, permitiendo trabajar con perfiles, variedades y estructuras diversas.

La elección supone también un reconocimiento al trabajo desarrollado por la bodega murciana y a la diversidad de su proyecto vitivinícola, que actualmente elabora vinos tanto en el Paraje de La Raja, en Murcia, como en Curiel de Duero, en Ribera del Duero.

Durante la jornada, los asistentes pudieron analizar cómo cada vino reaccionaba de manera diferente en función de la copa utilizada y cómo determinadas formas permitían potenciar o modificar algunos de sus atributos aromáticos y gustativos.

La filosofía coincide con una de las ideas que RIEDEL ha defendido durante décadas: no existe una única copa perfecta para todos los vinos. Cada variedad posee una estructura aromática, una acidez, un nivel de tanino y unas características propias que pueden expresarse de forma diferente dependiendo del diseño de la copa.



UNA TREINTENA DE SUMILLERES DE LA REGIÓN

La RIEDEL Experience reunió en Casa Rojo a alrededor de 30 sumilleres y profesionales vinculados a la restauración y al vino en la Región de Murcia.

Una jornada eminentemente profesional que permitió acercar a la hostelería murciana una experiencia que RIEDEL desarrolla internacionalmente y que tiene como objetivo profundizar en el servicio del vino y en todos aquellos elementos capaces de modificar su percepción.

La celebración del encuentro fue posible gracias a la colaboración de **Redissa Dibos**, distribuidora con la que Casa Rojo trabaja actualmente en la Región de Murcia.

Para Casa Rojo, acoger una experiencia de estas características supone continuar acercando hasta Murcia conocimiento, formación y algunas de las compañías internacionales que están marcando la evolución del sector del vino y la alta restauración.

