

#01

DECEMBER 2025
| 99 KR

ALLT OM

vin

VIN | MAT | RESOR | DET GODA LIVET

Spaning:
**ENGELSKT
BUBBEL**

Utflykt till
**RIEDEL-
FABRIKEN**



ALLT OM VIN
KORAR ÅRETS
BÄSTA VINER

Njutbart till
NYÅR

**FINA FAVORITER
TILL FEST & MIDDAG**



Maximilian J. Riedel blev chef över Riedel-fabrikerna sommaren 2013. Han besöker Sverige en till två gånger per år.



Maximilian & glasfabriken

Klimateffekter och trender förändrar druvor och viner.
Hos den klassiska glassillverkaren Riedel i tyrolska
Kufstein i Österrike anpassar man sig och tar fram nya
glasserier i hög takt. Allt om Vin har träffat Maximilian
J Riedel på den världsberömda glasfabriken.

Text | Mikael Propst
Foto | Mikael Propst och Riedel glas



Huvudentrén till Riedelfabriken i Kufstein, där besökare samlas för guidade turer. De handgjorda glasen görs enbart här.



RIEDEL S FYRA PRINCIPE R

Bouquet: Kupans form leder aromerna till näsan, förstärker vinets aromatiska profil och avslöjar dess komplexitet.

Struktur: Designen påverkar hur vinet flödar över gommen och formar hur man uppfattar kropp, balans och tanniner.

Smak: Kantdiameter och kupans djup avgör var vinet landar på tungan och leder syra, sötna och bitterhet till rätt smakreceptorer.

Avslutning: Ett välmatchat glas framhäver vinets finish och låter dess karaktär dröja sig kvar med klarhet och finesse.

Natursköna Kufstein med 20000 invånare omges på östsidan av berg på över 2 000 meter, som inbjuder till vandring på sommaren och skidåkning vintertid. Men det är förmodligen Riedelfabriken som imponerar mest. Glaset "Burgundy Grand Cru" är till exempel permanent utställt på Museum of Modern Art i New York. Och Riedelglas gav den legendariske amerikanske vinmakaren Robert Mondavi ett uppvaknande.

När han i slutet av 1980-talet träffade Georg Riedel och hörde om hur glasen påverkar vinupplevelsen utbrast han: "Unge man, jag har aldrig hört sådant nonsens". När amerikanen en tid senare fick testa Riedelglasen mot sina egna vinprovarglas fick han en smärre chock, enligt tidskriften *Wine Spectator*. Efter att ha provat viner av sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir och cabernet sauvignon kallade Mondavi på en assistent och utbrast: "Gör vad ni vill med våra glas, krossa dem om nödvändigt, men ersätt dem omedelbart med Riedelglasen så fort de anländer".

– Vi pratar inte bara om vilken skillnad ett glas gör, vi visar det och gör det till en levande upplevelse för deltagarna, berättar Georgs son Maximilian J Riedel som tillhör elfte generationen och som leder familjeföretaget i dag. Vi låter människor smaka på vinet. Och när de väl har gjort det finns ingen återvändo. Det ögonblick då någon upplever en

pinot noir i rätt glas jämfört med fel glas är omvälvande. Jag älskar det – det fungerar varenda gång. **Varför är det så viktigt att ha olika glas för olika vinstilar?**

– Vår filosofi är mycket tydlig: man kan inte njuta av vin på riktigt utan rätt glas. Varje druva har sitt eget DNA, sin egen personlighet. Tjockleken på skalet, den aromatiska profilen, strukturen, allt detta kräver en specifik form för att frigöra dess fulla potential. Glaset är inte bara ett kärl, det är ett precisionsverktyg, säger Maximilian.

– Tänk på det som på golf. Skulle du spela 18 hål med en enda klubba? Nej, naturligtvis inte. Du väljer olika klubbor utifrån terrängen, avståndet och utmaningen. Vin förtjänar samma respekt. Att använda ett glas för alla viner är inte bara lathet, det är en otjänst mot vinet och vinmakaren.

Nästa år fyller glastillverkaren Riedel 270 år. Det var 1756 som Johann Leopold Riedel, som tillhörde den tredje generationen, grundade dynastin genom att starta den första glashytan i släkten. Dåtidens glasmästare använde en innovativ teknik för att tillverka planglas till fönsterskivor.

Några hundra år senare undkom Claus J Riedel (nionde generationen) med en allierad fångträsport efter andra världskrigets slut. Han hoppade av tåget vid Brennerpasset, när mängder av snö bromsat upp färden. Fadern Walter satt då redan



1



2



3

1. "Man kan inte njuta av vin på riktigt utan rätt glas", säger Maximilian J. Riedel.
2. Glas finns utställda både inne i shopen och ute i fabriksmiljön.
3. Franz Xaver Riedel, femte generationen, och Josef Riedel den äldre, sjätte generationen, utökade färgspektrumet hos glas. Deras användning av uran för fluorescent gult och grönt gjorde succé.

i sovjetiskt förvar, eftersom ryssarna hittat det unika radarbildrör han tvingats uppfinna under nazismen. Samtidigt hade familjeföretaget i Böhmen, som på den tiden bland annat tillverkade laboratorieglass, konfiskerats av tjeckerna.

Efter tio års fångenskap kunde Walter Riedel återvända till Österrike och sammanstråla med sonen Claus. Kristallfamiljen Swarovski, familjens vänner sedan tiden i Böhmen, hjälpte dem att återöppna en nedlagd glashytta i Kufstein. Här ligger sedan dess Riedels huvudkontor.

1961 introducerade Claus en nydanande designvision. Med en unik vinglasserie i olika storlekar och former la han grunden till både funktionella och vackra glas i tunnblåst kristall. Då var han redan besjälad av tanken på att vin- och spritglas skulle motsvara de olika sorternas doft, smak, balans och avslutning. Dessförinnan hade vinglasen haft en enkel grundform för kupan, där bara storleken varierade. När sedan glasserien "Sommeliers" i tio modeller släpptes 1973 i Orvieto i Italien, efter att Riedel hade samarbetat med en italiensk sommelierförening, uppmärksammades han världen över. Visionen var fulländad.

Glasserien "Vinum", baserad på serien "Sommeliers", introducerades 13 år senare av efterträdaren i den tionde generationen, sonen Georg Riedel. Denna innovation bidrog till att förändra vinglaskulturen och sagsvara den mest framgångsrika

"Skulle du spela 18hål med en enda klubba? Nej, naturligtvis inte. Du väljer olika klubbor utifrån terrängen, avståndet och utmaningen. Vin förtjänar samma respekt"

glasserien i världen. "Vinum" är också druvsorts-specifika kristallglas, men tillverkas maskinellt och kostar därmed avsevärt mindre att tillverka.

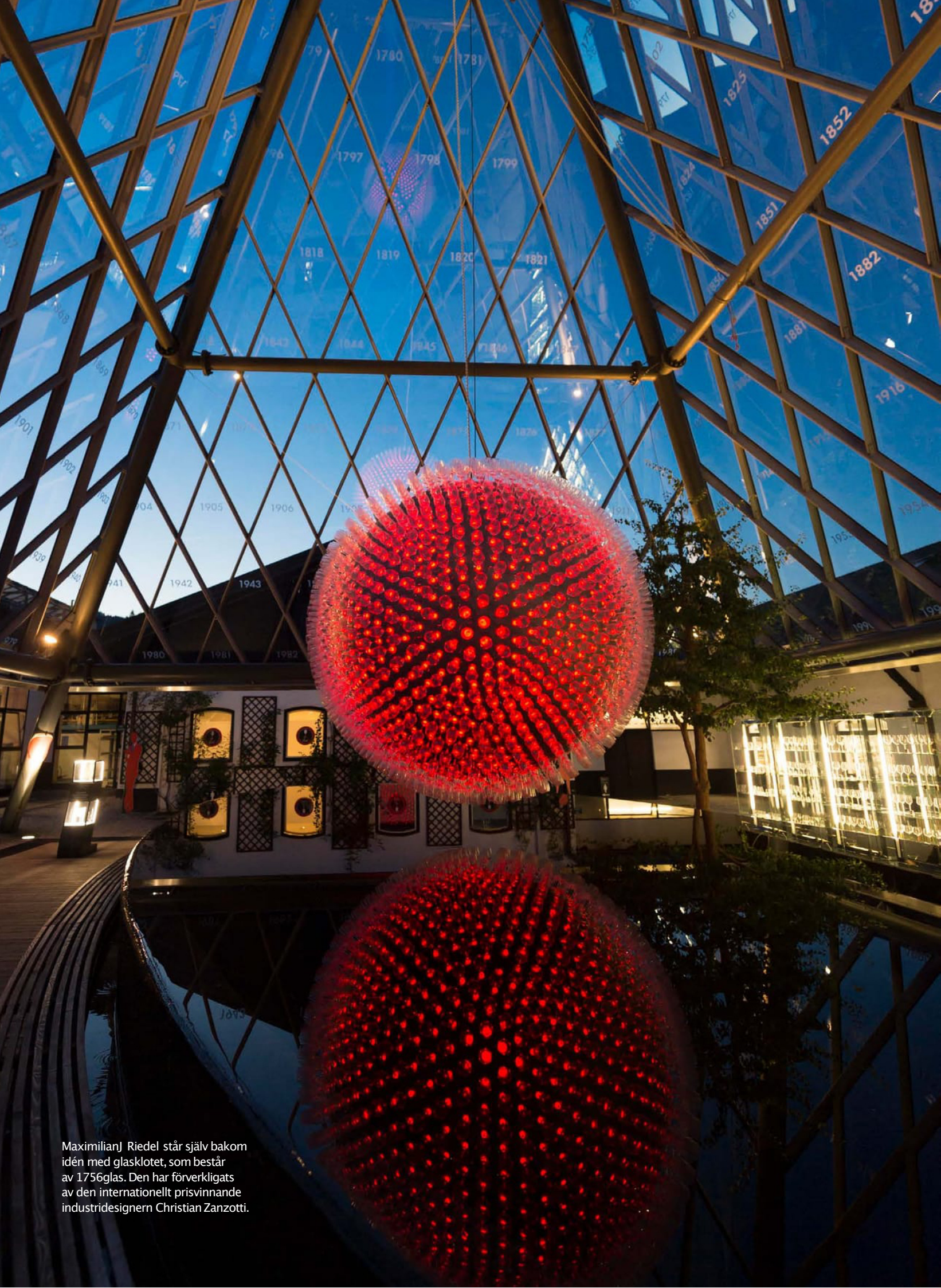
Utvecklingen har fortsatt. I dag finns hela 23 olika modellserier av glas, samtliga druv- och vinspecifika. Sedan 2004 har Riedel två fabriker även i Tyskland, Nachtmann och Spiegelau. Under företagets 250-årsjubileum 2006 var Maximilian ansvarig för USA-marknaden, som då snabbt växte och där de flesta glasen såldes.

– Allt är förändrat sedan dess, säger Maximilian. Europa är den största marknaden nu och Sverige-Norge tillhör de tre största delmarknaderna per huvud räknat. Kina och Hongkong är borta. Men vi håller huvudet över vattnet.

– Jag har rest över hela världen. Vi säljer signifikant fler maskintillverkade glas nu. Restauranger och hotell är våra största kunder. Hela 70 procent av >



Redan 1958 tog Claus J. Riedel fram "Burgundy Grand Cru", med betydligt större kupa. Glaset utnämndes av Decanter Magazine till "the finest Burgundy glass of all time" – både för ung och gammal Bourgogne.



MaximilianJ Riedel står själv bakom idén med glasklotet, som består av 1756glas. Den har förverkligats av den internationellt prisvinnande industridesignern Christian Zanzotti.



1



2

1. Mästaren själv lägger sista handen på glaset och formar fot, stjälk och kupa till en harmonisk enhet. Endast män tillverkar glasen.
2. Grupper om fem personer, med var sin bestämd uppgift, arbetar för att tillsammans skapa varje glas.
3. Borgen från 1200-talet ligger högt och i centrum av Kufstein. Den syns var man än är.



3

> slutkonsumenterna handlar via internet, där Amazon dominerar. Detta gäller dock inte svenskarna.

Liksom sina företrädare designar Maximilian J. Riedel själv glas, och liksom dem saknar han formell utbildning. Hans premiärglasserie var "O" som kom för 21 år sedan, ett glas liknande ett vanligt vattenglas med bara kupa utan fot eller stjälk att hålla i. Skillnaden är att formen också här varierar med vintyp och druvsort. Så oavsett om man ska dricka röd- eller vitvin, eller till och med champagne, finns det ett passande glas.

För att behålla och få nya kunder i framtiden lever Maximilian med sin tid och lockar även yngre kunder. På Instagram har han personligen över 600 000 följare.

– Jag är den störste vininfluencern i världen. För oss som ett gammalt, traditionellt företag är det viktigt att göra produkter även för unga. Instagram har intresserat mig, där når vi huvudsakligen yngre konsumenter.

De maskintillverkade glasen görs i de tyska fabriker under Riedels namn.

– Kvaliteten är bättre på maskintillverkat glas, och maskinerna gör tunnare glas. Det kritiska är munranden på glasets överdel. Där finns variationer i handgjort. Vi positionerar oss genom att investera i teknik. Vi har gjort stora investeringar och har egna tekniker inhouse som driver maskinutvecklingen. Efterfrågan på handgjort glas har minskat. Sådant glas från Kina kostar bara en tiondel av vårt pris, säger Maximilian.

– Det tar totalt ungefär lika lång tid att göra ett

"Jag är den störste vininfluencern i världen. För oss som ett gammalt, traditionellt företag är det viktigt att göra produkter även för unga. Instagram har intresserat mig, där når vi huvudsakligen yngre konsumenter"

handgjort som ett avancerat maskintillverkat glas, två timmar. Det enda vi inte kan göra är att färga glaset i maskin. Det går bara med handgjort.

Han menar att företaget kommer att behålla handgjord produktion så länge det finns en efterfrågan. Det största problemet är att hitta kunniga glasblåsare, eftersom det saknas utbildning i dag. För det moderna "Fatto a Mano"-glaset, där den maskintillverkade, supertunna kupan får en smal och färgad stjälk med fot handgjord krävs tre glasarbetare, för det klassiska "Sommelier"-glaset krävs hela fem stycken.

– De som jobbar här är de sista av sitt slag. Om 20 år kommer det här inte att finnas, vilket är en katastrof. Detta är ju konst.

När "Sommelier"-serien togs fram höll företaget en workshop. Man valde ut några få glastyper och utvecklade sedan olika prototyper som vinproducenter, sommeliere, oenologer och vinjournalister fick testa. Det kunde ta uppåt ett år innan arbetet var klart. Och så går det fortfarande till när nya serier utvecklas, enligt Maximilian.

>



Värdshuset Auracher Löchl med över 600 års historia är värt ett besök i Kufstein. Brodelens 15kvadratmeter lilla rum kan romantiska par hyra för sig själva.

Kufstein – mer än Riedel

Kufstein, porten till Tyrolen i Österrike, ligger mitt i triangeln München–Innsbruck–Salzburg. I den charmiga staden längs floden Inn dominerar en fästning från 1200-talet stadsbilden med bland annat världens största utomhusorgel.

I Kufstein kan du naturligtvis studeranhantverkare som blåser vinglas av kristall, anpassade för olika druvsorter, på Riedelfabriken. Men det finns mer att uppleva i den charmiga staden med 18000 invånare längs floden Inn!

Missa till exempel inte det annorlunda värds-
huset Auracher Löchl med över 600 år på nack-
en. I början av 1400-talet lades grundstenen till
den imponerande fastigheten, som består av
två byggnader som förbinds av en "bro" över
den mysiga gränden Römerhofgasse. Brodelens
15 kvadratmeter lilla rum kan romantiska par
hyra för sig själva och då ingår femrättersmeny
och skivspelare. Värdshuset erbjuder rustika
tyrolska måltider samt internationell inspira-
tion. Man kan sitta utomhus med vacker utsikt
över floden Inn eller inne i den anslutande
hotell- och restaurangbyggnaden. Ytterligare
en möjlighet ges tvärs över gränden och uppför
trapporna – där väntar matsalar i dunkelt ljus
och under medeltida valv.

Till värdshuset hör även baren Stollen 1930
med ett urval av över 1400 sorters gin och med
en plats i Guinness World Records. Med en
dold och exklusiv inbäddad grottmiljö 90 meter
djupt in i fästningsberget är baren garanterat en
annorlunda upplevelse.

Var man än befinner sig i Kufstein ser man
upp till den vita borgen och fästningen från
1200-talet, som strategiskt ligger högt och i
centrum av den lilla staden. Med en mindre
bergbana kommer man lätt upp till detta kul-
turella näste, som är öppet dagligen. Här finns
historiska utställningar och här förekommer
ibland rockkonserter, men framför allt tronar
här Heldenorgel, världens största utomhusorgel.

Orgeln har 4948 pipor och 65 register och
har sedan 1931 sin plats i ett torn i fästningen.
Njut av en klassisk konsert varje dag kl 12.00.
Under juli och augusti spelar man även kl 18.00.
Tonerna kan höras på ända upp till en mils
avstånd, utan elektronisk förstärkning. Musiken
ska främst påminna om offren för första världs-
kriget, men också om offer för alla krig.

Mer info:
festung.kufstein.at
auracher-loechl.at

- > - Vi har inte stått stilla. Vin och glas förändras.
Ett exempel på detta är att vitvinsglaset blir
större. Vinerna blir fetare, rundare och innehåller
alltmer alkohol, som är en smakförstärkare. Men
Maximilian betonar att det är druvan som gör
vinet, inte alkoholen. Samma filosofi gäller även för
glas till alkoholfria viner.

Två nya glasserier är på gång. I början av nästa
år kommer det därmed att finnas totalt 25 serier.
Just nu säljer "Veloce" bäst, särskilt glaset ämnat för
cabernet sauvignon. Serien har de lättaste glasen,
högre stjälk och en tio centimeter bred fot, som
satte en ny standard för maskintillverkning när den
kom 2022. Vilken druva som passar bäst i glaset står
på foten.

Flöjtformade champagneglas ersätts allt oftare
av vitvinsliknande glas eller coupemodellen. Hos
Riedel finns alla varianter. Dom Pérignon-glas
vars form påminner mycket om ett vitvinsglas, är
exempelvis skraddarsytt exklusivt för champag-
nehuset. Glaset är designat i symbios med varje
årgång och belyser Dom Pérignons karaktär. Maxi-
milian skapade det 2021 tillsammans med ledande
champagnehus som Krug och Dom Pérignon.

**Om vi blickar framåt, vad ser du för framtid för
glas?**

- Finansiellt förväntar vi oss stillväxt och kon-
solidering. Konsumenterna inser mer och mer att
glaset inte är en accessoar. Det är en väsentlig del

BESÖK RIEDEL

Flaggskeppsbutiken
och outletshopen, samt
glashyttan, familjemuseet
och glaskabinettet i Kuf-
stein är öppna året om för
besökare, förutom under
helgdagar. Guidade turer
ges två gånger per var-
dag och är kostnadsfria.

I den emotionella multi-
medieshowen "Sinnfonie"
får du följa med på en
resa genom de fem sin-
nesintrycken och dyka in i
Riedels glasvärld. Se, hör,
lukta, känna och smaka på
det harmoniska samspillet
mellan glas och vin.

Omkring 200 personer
per dag besöker anlägg-
ningen sommartid. Den
som vill ta del av informa-
tion om Riedel kan ladda
ned en välfylld gratisapp,
där appar finns, eller läsa
mer på riedel.com.