



– FORDI LIVET ER  
FOR KORT TIL DÅRLIGE GLAS

» En god vin i et dårligt glas er det samme som at elske med en dejlig kvinde med slukket lys «

*Citat fra Roy Hurtigkarl, dansk stjernekok*

» Riedel er og bliver kongen af krystal, både når det gælder glas og karafler «

*Citat Niels Lillelund i Jyllands Posten*

» Jeg kan ikke opfordre kraftigt nok til at bruge disse glas «

*Citat Robert Parker i Wine Advocate*

■ AF CASPER NÆSS-SCHMIDT

Riedel har ikke mindre end 300 års erfaring og 12 generationer af dedikerede glaspustere og glasmagere bag sig. Historien tog sin begyndelse i 1678 i den nordlige del af Bohemia – grænsen til Schlesien – i dag kendt som Tjekkiet og Polen. Det var fra denne tysktalende enklave af Bohemia, at Johann Christoph Riedel, den første i Riedel-familien til at sælge luksus glasvarer, rejste ud fra – og ofte til så fjerne steder som Spanien og Portugal – for at sælge sine varer. I 1756, samme år som Mozart blev født, blev den første Riedel glasfabrik åbnet ved Johann Leopold Riedel 3. Gennem de efterfølgende seks generationer blev forretningsområderne udvidet, og man begyndte at levere glas til både industrien og hæren samt til private hjem så som state-of-the-art lystestager og farvede glas.

I 1957 formgav Claus Josef Riedel vinglasset, som vi kender det i dag. Tyndt, formet som et æg, uden farver og uden dekorationer – det første rigtige vinglas. Claus Josef Riedel havde ganske enkelt skåret vinglasset ind til essensen – bowlen, stilken og basen. Glasset blev med det samme anerkendt for sit unikke design og bl.a. udstillet på MOMA i New York, hvor det stadig er at finde den dag i dag. De mange designpriser, det første glas fik tildelt, var det første tegn på, at en ny æra var begyndt.

I 1961 introducerede Riedel den første glasserie med forskelligt formede glas. Nu var der ikke længere kun forskel på rødvin- og hvidvinglasset. Der kom forskellige glas til de forskellige druetyper indenfor hver kategori. Endnu engang havde Riedel revolutioneret vinglasset, og dette kom til udtryk i sin reneste perfektion i 1973, hvor Riedel-familien lancerede Sommeliers-serien, den første glasserie, hvor "formen følger funktionen" efter Bauhaus-princippet. I samarbejde med ledende sommeliers og anerkendte vinpersonligheder

havde man fundet ud af, at vine nydt fra et Riedelglas udviste mere dybde og karakter, end vine serveret fra et ordinært glas. Grundstenene for det druespecifikke glas var hermed lagt, og et Riedel-glas lavede et sip fra et vinglas om til en ren fornøjelse. Det blev vinens bedste ven - præciseret til at matche druens DNA.

Vinum (1986) var den første druespecifikke glasserie i historien, som var maskinblæst, og dermed trådte Riedel ind på en verdensscene, der ikke længere kun var forbeholdt nørdere og rigmænd. Vinum var ikke udviklet på et skrivebord men via work shops, hvor man arbejdede sig hen mod den unikke form til hver enkelt drues DNA. Via blindsmagninger fandt man ud af, at man ved brug af disse glas kunne få en vin til at fremstå op til 50% bedre og dyrere, og derved give vinnyderen det optimale billede af den vin, han/hun havde valgt at investere i.

Riedel har siden udviklet endnu flere glasserier, og huset spænder den dag i dag over 10 forskellige druespecifikke serier med op til 27 forskellige glas i én serie. Men bare rolig – som udgangspunkt kan man rent faktisk nøjes med fem grundformer for at sikre den optimale vinoplevelse.

Det er dog klart, at har man et svagt punkt for præcis Chablis, bliver man vel næsten også nødt til at have det specialudviklede Chablis-glas. Og husk – folk, som drikker vin af et Riedel-glas, drikker generelt bedre vin. Smagsoplevelserne lyder som rent trylleri og blændværk, men er i virkeligheden en realitet. Bliv selv overbevist på en af de mange glas-smagninger, vi løbende holder over hele landet!

Få overblik over både vores  
Riedel-smagninger og øvrige smagninger:

