

## Maximilian Riedel i stan

”Familjen Riedel har verkat inom glasindustrin i snart 300 år och elva generationer bakåt i tiden. Arvtagaren Maximilian är för andra gången i Sverige, annars bor han i New York sedan tio år tillbaka. Maximilian liknar en väckelsepastor när han framför en fullsatt hörsal beskriver det arbete som ligger bakom varenda glas utformning. Att de är ensamma i världen att tillverka vinglas efter druvsort och att de gjort det sedan 1958 är han uttalat stolt över. Under cirka två timmar övertygar han sedan den samlade församlingen om vilken gigantisk skillnad ett glas utformning kan göra för hur vi uppfattar drycken däri. – Allt handlar om balans, utbrister han. Det är det vi försöker uppnå hela tiden med rätt glas och rätt temperatur. Samtliga glas tas fram genom workshops med producenterna som tillverkar den dryck de är avsedda för. Att arbeta hand i hand med dryckesindustrin är en förutsättning för att nå den perfektion företaget hela tiden eftersträvar. Ett av de senaste glasen i kollektionen är ett tequilaglas, framtaget efter en förfrågan av den Mexikanska regeringen. Maximilian håller upp en hantverksmässigt framställd tequila, snurrar glaset och sticker ner näsan i det. – Det här vill jag ha på min hud, säger han leende. En otroligt sexig doft, fortsätter han och fördjupar sig i alla de aromer han uppfattar. Han har rätt. Den fräna alkoholen som störde när drycken testades i ett ”vanligt” glas är som bortblåst och en symfoni av dofter, från apelsin till choklad möter doftsinnen på ett förföriskt sätt. Därefter provar han cognac och skotsk single maltwhisky med åhörarna. Det är nästan irriterande och svårt att smälta med vilken perfektion de för drycken avsedda glasen tar fram just dess bästa sidor och döljer de mindre smickrande. Maximilian är så övertygad om de egna glasens storhet att han nyligen lät finska sommelierer testa Premier Cru - viner i plastglas jämfört med enkla boxviner i Riedelglas. Han visste att boxvinerna skulle vinna provningen, vilket de gjorde. Dock har han en enda gång fått ge sig i samarbete med en församling dryckesproducenter. Det var när han tog fram ett glas för bourbontillverkare i Kentucky. De tyckte helt enkelt att de österrikiska glasen förfinade drycken för mycket. – De ville att deras bourbon skulle förmedla ”roar from a lion”, säger han och rycker på axlarna. Glaset blev till men för första gången var Maximilian och hans far inte nöjda med resultatet. Efter dagens övning var det fler än en som var peppade att avskaffa de cognacskupor som så frekvent använts för bättre sprit på krogen och i många svenska hem. Även det flöjtformade champagneglas visade sig vara odugligt efter Maximilians föredrag och workshop. – Kunde jag skulle jag ta bort dem helt ur vår produktion, vi kan så mycket bättre, avslutar han övertygande. Se Maximilian Riedel berätta om sina dekanteringskaraffer på Youtube: <http://www.youtube.com/watch?v=TXae9FW5Qs8>”