

# エデュケーター直伝 グラス・テイasting・セミナー

4月1日にグランド・オープンした「リーデル・ワイン・ブティック青山本店」は、約200種類ある全グラス・アイテムを備え、ワイングッズも充実。ワイングラス・エデュケーターによるテイasting・セミナーも常時体験できる、大人の知的好奇心をくすぐるスペースです。

申し込みはまず電話で



グラス・エデュケーターが講師を務めるグラス・テイasting・セミナーは、1名から受講可能。4名以上の申し込みで、リーデルグラスを堪能するための空間「リーデル・テイasting・スタジオ」も利用できます。申し込み手続きは、前日までに電話にて。全曜の夕方や土曜には混雑が予想されるため、早めに予約を。最終受付時間は閉店1時間前

セミナーはエデュケーター直伝



セミナーは、ワイン・ブティックのカウンター(1~3名)もしくはテイasting・スタジオ(4名以上)で開催されます。どちらも、気兼ねなくテイastingができるように配慮された、心地良い環境です。コースは「スタンダード」と「ステップアップ」の2種類。世界でわずか6名のワイングラス・エデュケーターが直々にナビゲートします。スタンダードでは、代表的なブドウ4品種のワインを、それぞれに合ったグラスでテイastingします。各コースの所要時間は約45分

うれしい「グラスお持ち帰り」



「スタンダード」コース①、「ステップアップ」コース③では、テイastingに使ったグラスのうち、好みの1脚を持ち帰ることができます。また、同じセミナー内容でも「スタンダード」コース②、「ステップアップ」コース④なら、4種類すべてのテイasting・グラス・セットが持ち帰れます。受講料は「テイasting・グラス・セット」の通常販売価格より安いので、お得です

2009年4月1日より新しくなったグラス・テイasting・セミナー 申し込みはこちら/TEL:03-3404-4456

コース名	コース番号	受講料(税込)	持ち帰りグラス	内 容	グラス	ワイン
スタンダード	コース①	4200円	4種類のグラスからお好きな1脚	代表的なブドウ品種、4種類を試飲する基本コース	〈ヴィノム〉ソーヴィニヨン・ブラン	ソーヴィニヨン・ブラン
	コース②	12600円	4種類のグラスすべて		〈ヴィノム〉モンラッシェ	シャルドネ
ステップアップ	コース③	4725円	4種類のグラスからお好きな1脚	タイプの異なる4種類を試飲する上級コース	〈ヴィノム〉ブルゴニユ	ピノ・ノワール
	コース④	12600円	4種類のグラスすべて		〈ヴィノム〉ボルドー	カベルネ・ソーヴィニヨン
					〈ヴィノム〉ヴァンテージ・シャンパーニュ	シャンパーニュ または スパークリングワイン
					〈ヴィノム〉リースリング	ソーヴィニヨン・ブラン または リースリング
					〈ヴィノム・エクストラ・ラージ〉ピノ・ノワール	ピノ・ノワール
					〈ヴィノム・エクストリーム〉デザート・ワイン	ソーテルヌ または アイスワイン



**Shop Data**  
住所 東京都港区南青山1-1-1  
青山ツインタワー東館1F(青山一丁目駅直結)  
TEL / 03-3404-4456  
営業時間 / 月~金曜 11:00~20:00  
土曜・祝日 10:00~18:00  
定休日 / 日曜  
www.riedel.com

リーデル・ワイン・ブティック青山本店

## グランド・オープン!

「リーデル・ワイン・ブティック青山本店」は、グラス・テイastingを行うカウンターやワイン書籍ライブラリーなどを備え、ワインをより楽しんでいただくための体験型ショップに生まれ変わりました。約200種類のリーデルグラスや、多種多様なデキャンタ、限定商品、ワイングッズを取りそろえています。オープンを記念して〈チロル〉「ジャパネスク」2脚セットを青山本店で限定発売します。

青山本店グランド・オープン記念  
〈チロル〉ジャパネスク  
Tyrol Japanesque

英国オリエント急行の食堂車で採用された安定性のよい〈チロルシリーズ〉のグラスを、日本オリジナルカラーにアレンジした「ジャパネスク」。漆のような光沢を持つ黒と赤の台座は、和風の落ち着いた雰囲気です。ワインの美味しさを引き出すボウルの形状はそのままに、ステムを取り去ったフォルムは和の食卓にもよくなじみます。クリスタル製。2脚セット・7350円(税込)



リーデル・ワイン・ブティック各店でも、ミニ・グラス・テイastingを体験できます。

(内容は店舗により異なりますので、各店までお気軽にお問い合わせください)

渋谷店 シブヤ西武B館7F TEL:03-3462-4580  
新宿店 小田急百貨店本館8F TEL:03-3344-4761  
名古屋店 ナディアパーク4Fデザインミュージアム内 TEL:052-265-1227

横浜店 そごう横浜店6F TEL:045-465-3198  
札幌店 さっぽろ東急百貨店6F TEL:011-212-2651

# リーデル・ワイングラス・エデュケーター列伝 マキシミリアン J. リーデル

Maximilian J. Riedel



## Profile

1977年、オーストリア・ウィーン生まれ。250年以上の伝統を誇るグラスメーカー「リーデル」家の11代目に当たる。20歳で入社し、ドバイでの販路拡大、パリにおける販売戦略強化などに従事。祖父が打ち出した「ワインを、造り手のコンセプト通りに味わうグラス」、父で当主のゲオルグが確立した「グラス・テイasting」のスピリッツを受け継ぎ、さらにわかりやすく広めるため、さまざまなメディアで活躍中。2004年、「リーデル・クリスタル・オブ・アメリカ」のCEOに就任。現在は北アメリカを中心に、世界中を飛び回る。「リーデル・レストラン」や「リーデル・オー」シリーズ、ユニークなデキャンタコレクションなど、自身が手掛けたラインナップも数多い。

text by Muneharu Takayama  
photographs by Toshio Shirai



マキシミリアンが開発した、ステムや台座のない「リーデル・オー」

「ワインを飲むシーン」を大きく広げた11代目  
祖父はそれまで誰も考えなかった「ワインの真価を味わうグラス」を開発し、父はその世界観をグラス・テイastingとして確立——そんな、先祖たちの偉大な功績を背負って生まれた11代目のマキシミリアンは、すでにリーデル家の歴史に残る成果を上げていた。  
そのついで、「リーデル・オー」の開発。きっかけはささやかなことだ。アメリカ市場の責任者になった際に移住したニューヨークのアパートメントはあまりにも狭く、背の高いワイングラスをいくつも並べるのは物理的に不可能だった。グラスから脚(ステム)を取り去ったリーデル・オーは、そんな必然から生まれたという。「味や香りを左右するのは液面から飲み口までの曲線」。したがってステムを取り去ってもリーデルの神髄は変わらない——リーデル・グラスの核心がわかっていくからこそ、大胆な発想であった。  
グラス・テイastingは、エデュケーターによってスタイルを異にする。単なるセミナーではなく、ディナーなど食卓全体のイメージを大切にするのが、マキシミリアン流。ネットでムービーやブログを配信するのもすべて、「ワインを飲むシーンを広げたい」という、彼の根本を支えるフィロソフィーによるのである。

第2回

# 「グラス・テイasting」

「適切なグラスを用いると、ワインの真価がよくわかる」と言われる「リーデル」グラス。その真価は、グラス・テイastingによってはつきりと認識できる。人々にわかりやすくリーデルのフィロソフィーを伝える、エンターテインメントのような味覚遊戯を演出し、新たな感動を生み出してゆく……それが、世界にわずか6人しかいないワイングラス・エデュケーターたちである。

味覚と嗅覚を楽しませる究極のセミナー