

「グラス・テイスティング」

「ワインを造り手のフィロソフィー通りに味わうには、それにふさわしいかたちのグラスが必要になる」というリーデル理論は、多くの専門家によるワークショップで裏付けられている。同じ産地のワインでも微妙に味の違いがあるように、グラスもまた同系統のかたちの中に、さらなるベストマッチが秘められている。日本人2人目のグラス・エデュケイターは、個々の嗜好に合った答えを一緒に探求してくれる「青山の顔」。

迷いを掃う

「青山の顔」による親しみのあるセミナー

ワインの真髄を味わうには、そのワインにふさわしいグラスが不可欠である——リーデルが確立させたグラス・エデュケーションの日本における殿堂ともいえるべき場所が、リーデルワイン・ブティック 青山本店。ここで、日本人2人目のグラス・エデュケイター 吉井大介氏は、店長を務めている。

「青山でお会いしましたね！」
吉井氏は、リーデルのセミナーで訪れる北海道、名古屋、九州など、出張先の思わぬ場所でも、しばしば声をかけられるという。グラスとワインのベストマッチを、ともに探求した絆のなせる、友情にも似たつながり……。

学生時代から酒販店でアルバイトをし、やがてワインの奥深い魅力に取りつかれた吉井氏は、「ワインを一生の仕事としたい」という希望を抱く。通常、インポーターやサービスを指すところを吉井氏は、リーデルに興味を持ったという。

「ワインという素晴らしいものを、さらに素晴らしく表現できるグラス。モノの良さを伝える仕事として、これ以上はない」というのが、そのきっかけだった。

青山のブティックには初心者から熟練のワイン愛好家まで、さまざまなワインファンが訪れる。「果たしてこのワインには、どのグラスが適しているのだろうか？」——リーデルの魅力を知れば知るほど、より詳細に「正解」を求めたくなるパラドクス。吉井氏はお客さまに最も近い所で、親しみやすく、その迷いを掃うてしまう。

リーデル・グラス・エデュケイター列伝

吉井大介

Daisuke Yoshii



Profile

1975年神奈川県藤沢生まれ。学生時代に酒販店でアルバイトをし、酒類全般の販売を経験。「ワインを一生の仕事にする」と心に決め、東京広尾の酒販店に就職。2000年に(社)日本ソムリエ協会ワインアドバイザー資格取得。01年リーデル・ジャパン入社。日本初のリーデル直営店「リーデル・ワイン・ブティック 青山本店」オープン当初からテイスティングスタッフとして勤務。05年、日本人として2人目の「リーデル社認定グラス・エデュケイター」となる。現在は青山本店の店長を務める傍ら、ワインスクールや出張セミナーの講師として全国を飛び回り、「YOSSY (ヨッシー) さん」の愛称で多くのセミナー参加者から親しまれている

text by Muneharu Takayama
photographs by Koumei Kadowaki, Toshio Shirai

「凄」というより「面白」と思っています
もらした

なじみとなった客の多くが「吉井さんにグラスを選んでほしい」と口をそろえたといい。

そもそもリーデル理論は、「このワインにはこのグラス」と決め付けるものではない。吉井氏のスタイルもまた然り。「この味わいが正しい」とは、決して限定しない。

「このグラスを用いると、こう感じる人が多い。あのグラスだと、こう。それでは、あなたはこのように感じますか？」

何事も決め付けない吉井氏のグラス・テイスティングに参加すると、あたかもベストマッチのグラスをともに探求しているかのような楽しさを覚える——と多くのセミナー参加者は言う。一見敷居の高いリーデルというブランドに、親近感が生まれるのだ。味覚という主観においては「間違い」はないのだから、自分の好きな味わいを追求すればいい——こんなところに酒販経験が生きている。

「確かにグラス・テイスティングは、『凄い』と自分でも思います。これほど歴然とワインの味わいの違いがわかる体験は稀有でしょう。僕自身10年近く続けていても、毎回新たな発見に驚かされます。でもセミナーではお客さまに、『凄い』というより『面白い』と思ってもらいたいんです。だから僕の場合、『テイスティングセミナー』なんていうとちょっとカタ過ぎるかも。むしろ『グラス・テイスティングショー』といったほうが、近いかもしれませんね(笑)」。エデュケイターとお客さま「体型のエントリーインメントの気持ちは高く、依頼に応じて企業や個人宅へ出張する吉井氏。今日もどこかで「ヨッシーさん」と声をかけられていると噂がたつ。

ホームパーティーに！会社や地域のイベントに！

グラス・テイスティング出張セミナー



4種類のワインと4種類のグラスを用い、グラスの形状がワインの印象にどのように影響するかを体験するリーデルの「グラス・テイスティング・セミナー」。このセミナーを、ご自宅や職場で受けられるのをご存じですか？リーデルのグラス・エデュケイター 吉井大介が、ご希望の場所にお伺いしてセミナーを行います。テイスティングに使うグラスとワインは事前にお送りいたします。ワインの温度管理など、当日の準備に関してもわかりやすくご説明させていただきますので、お気軽にお電話でお問い合わせください。

※使用したグラス4個は、そのままお持ち帰りいただけます

どんな風に？

自宅リビングで友だちとつろぎながら、会社や町内会主催のワイン勉強会に、カルチャースクールや酒販店での単発セミナーとして……、さまざまなシチュエーションに対応可能。セミナー後、グラスをそのまま使ってワインパーティーを開催するのもお勧めです。

予算は？

お一人さま12600円(ワイン4種、グラス4種、セミナー料、税込)
※6名さまから承ります
※関東近郊の場合は、講師の交通費はリーデルで負担いたします。他の地域の方はご相談ください。

どんなグラスで？

「ヴィノム シリーズ」のソーヴィニヨン・ブラン用、モンラッシェ用、ブルゴーニュ用、ボルドー用(計14490円相当)を用意。リピーターの方には、別グラスでのステップアップセミナーも実施しています。
※クリスタル製、保存用ボックス入り



まずはお気軽にお問い合わせを——

リーデル・ワイン・ブティック 青山本店

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／11:00~20:00(土・祝は10:00~18:00)
定休日／日曜
www.riedel.co.jp



下記リーデル・ワイン・ブティック各店でもミニ・グラス・テイスティングを体験できます。(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
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
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