



アンギアル ネットドさんも私も1985年が初来日。その時と比べて、日本でのワインの飲まれ方はずいぶん変わりましたよね？

ネットド 当時、まだ15歳だったんですよ。(笑)

アンギアル ははは、そうですね。私は当時20歳だったのですが、日本ではワインはまだ日常的ではなかったですね。その後、ボージョレー・ヌーヴォーのブームが来て……

ネットド 95年に田崎真也氏が「世界最優秀ソムリエコンクール」で優勝して……

アンギアル 赤ワインは健康にいいという「フレンドシップ」が話題になって……

ネットド そして、今やどこでもワインが買える時代になった。世界の大都市の中でも、東京や大阪のワインの充実ぶりはずいぶん！ 消費者もすくすく元気で、好奇心旺盛です。でも、サービスする側が「おたく」過ぎると思う時もあります。例えば、「区画はどこか？」よりも「肉じゃがに合うか？」を知りたい人もいます。今のトレンドは「家飲み」ですから、「どう楽しむか？」を私も含めサービスする側がもっと語っていかないとけない。

1985年に初来日したお二人
日本のワイン文化は当時と変わった？

Wine Enjoymentの伝道師 アンギアル氏がひも解く ワインをもっと楽しく！ もっとおいしく！

リーデルで

新連載

ゲスト: ネットド・グッドウイン氏(マスター・オブ・ワイン)

グラスとワインの密なる関係を、日本で広める事に尽力した人物として知られているウォルフガング・アンギアル氏が、毎回ゲストを迎え、Wine Enjoymentの世界をひも解きます。第一回目のゲストは、日本に住む唯一のMW(マスター・オブ・ワイン)である、ネットド・グッドウイン氏。日本において、ワインの楽しみを提案してきた2人の対談は必読です。

photographs by Koumei KADOWAKI *1955年にイギリスで発足した、ワイン業界で最も権威ある称号。マスター・オブ・ワイン(略してMW)協会が行う資格試験に合格した人に与えられる

アンギアル まさに今「リーデル」では、「いかにワインを楽しむか」という情報発信に力を入れているんです。

ネットド 素晴らしい！リーデルのグラスはワインをより明確に、美味しく味わう手助けをしてくれる。言うなれば「再現性の高いHigh-Endアンブレ」。「ニューヨークやシドニーではレストランの6割以上がリーデルを使っていると思いますよ。

アンギアル 有り難いですね。でも、最も大切なのは「正しい形状のグラスを選ぶこと」。リーデルのグラスは「ブドウ品種」との個性に「ブローカス」した形状なので、例えば「ハヴィム・シリーズ」や「カベルネ・ソーヴィニヨン」のグラスは「ボルドー系品種」にしか合わない。このグラスにブルゴーニュの繊細なワインを注いだら……台無しです。だから私はレストランに行くとき、どんなグラスがあるのかまずチェックして、それから飲むワインを決めて、最後に料理を決めます。(笑)

ネットド それは面白い笑。アンギアルさんはワインの「ドリンカビリティ」を上げることを熟知していらっしゃる。ドリンカビリティとは、美味しく飲み続けられるかどうか。これは果実味、熟成感、骨格のバランスによるところが大きい。そ

ブドウ品種とグラスの重要性
実際の現場では浸透している？



ウォルフガング・アンギアル氏
Wolfgang Angyal

ゲスト: ネットド・グッドウイン氏
Ned Goodwin

1965年オーストラリアのクフシュタイン生まれ。85年大阪で開催された「技能五輪国際大会」のレストランサービス部門オーストラリア代表として参加。金メダルを受賞する。日本の風土に惚れ込み、移住を決意。オーストラリアと日本をつなぐアイチムとしてリーデルグラスを選び、89年よりその有用性を広める活動に専念する。2000年リーデル・ジャパン代表に就任。

オーストラリアで育ち、高校生の時には交換留学生として一年間日本で過ごす経験を持つ。パリのオーストラリア大使館ではコンサルタントとして、ニューヨークでは多数のレストランで支配人やワインバイヤーとして従事。また2000-2002年にかけて、世界一優れたワインリストをもつマンハッタンのレストラン「Veritas」のソムリエとなる。2010年「マスター・オブ・ワイン」を取得。The Japan Times, New York Timesを始め、執筆活動も行っている。

対談を終えて、
アンギアル氏の一言

長年日本の市場を客観的に見つめてきたネットドさんのユニークな発想は、いつも私をインスパイアしてくれます。彼のワインに対する情熱で、これからも日本のワインラバーの皆さんに刺激を与え続けてほしいです。



ゲストの選んだ1脚
My favorite Riedel

もしリーデルを試したことの無い人に1脚だけ勧めるとしたら、これ。<ヴィノム シリーズ>の「キアンティ・クラッシコ」。赤・白問わず使うことができ、本当に便利！もちろん僕の家にも、このグラスはたくさん常備しているよ。(ネットド・グッドウイン氏)

ワインをもっと自由に
クリエイティブに！

の各要素をまとめて上げるのに、グラスの形状と温度は非常に大切なんです。

アンギアル ワインを美味しく飲むために、レストランではゲストがもっとグラスに関して「ワガママを言うべき」笑。ところでリーデルでは、グラスセミネーに「テヨコレート」を取り入れるなど、フードマッチングについても発信を始めたんですよ。

ネットド フードマッチングはワインを楽しむ上で本当に重要で、先人観はタメですね。「キャビア」と「シキリパー」なんてナンセンス！

アンギアル 肉には赤ワイン、魚には白ワインというような定石にとらわれないことが、ワインの楽しみをもっと広げますよ。

ネットド リーデルのようなオープンマインドな会社は、そんな偏見をどんどん取り払ってくれるといいですね。偏見がなくなれば、ワインライフはもっと豊かになります。ワインは「一期一会」。大切なワインとの時間を「忘れられない、幸せな経験」にするためにも、リーデルのようなツールは欠かせないパートナーだと思います。



若き日のアンギアル氏も参加
技術五輪国際大会とは？

参加国の職業訓練の振興と参加者の国際親善・交流を目的とした、技能労働者の技術を競う大会。2年に1度、ワールドスキルズインターナショナル(WSI: World Skills International)によって大会が運営されている。

大会開催年に満22歳以下の者に参加資格があり、アンギアル氏は1985年の大阪大会の時、20歳で参加。レストランサービス部門で金メダルを受賞した。

「ドリンカビリティって何？」
「飲みやすい」という事？」

「ドリンカビリティの高いワイン」とは、「もっと飲みたい」と感じられる

例えは、長期熟成期の偉大なワインを若いうちに飲むと「しつかりとしたタンニンにより、「ドリンカビリティが高くない」状態であると感ずることが多い。そのような時に、デカンテーションすることで、ワインに疑似熟成を加えれば、まるやかになり、ドリンカビリティが高まるというわけ。

反対に、ドリンカビリティの高いワインでも、合わないグラスを選んだり、温度などのコンディションが適切でない、苦味や酸味の印象が浮き上がってしまう。そのワインのドリンカビリティが下がってしまうのだ。