



佐藤 私は、ふだん家で飲む若いワインでもデカンタージュします。赤ワインに限らず白ワインでも、香りと味わいがぐっと引き立つので、高

アンギアル 例えば、微発泡している若い白ワインをデカンタージュすると、ワインに含まれる二酸化炭素が抜けて、クリーンでピュアな味わいになります。

佐藤 タニンが丸くなったり、酸味がやや穏やかになったり、若いワインはデカンタージュすることでバランスがよくなることがありますよね。

アンギアル 三つめは、エンターテインメント性です。多くのお客様に見て喜んでいただけます。レストランの好感度アップにもつながります。同じワインを飲むなら、あのレストランで飲みたいと思っただけですね。海外では良いサービスをする、チップがたたくさんもらえます。(笑)では、実際にリーデルのデカンター『イヴ』を使ったデカンタージュを演習してみよう。

アンギアル これを蛇をかたどったデカンターでしょうか？

佐藤 日本では「サービスの平等性」も求められるので、海外のレストランとは少し事情が違います。海外のレストランでは「今日のグラスワインは、デカンタージュしてサービスいたします」と言えば特別な印象もありますし、グラスワインを注文したお客様すべて平等にその美味しさを提供できますしね。

アンギアル とってもいいアイデアですね！もっとレストランでも家でも、目的に合わせてデカンターを使い分けてワインを楽しんでほしいですね。

佐藤 私も雰囲気盛り上げるデカンタージュの技を磨かなきゃなりませんね！(笑)

新しいサービス
グラスワインをデカンタージュ！

佐藤 日本もチップ制なら、デカンターのパフォーマンスが上がると思います。より複雑で豊かな味わいになりますね。

アンギアル その通りです。そしてこの蛇の胴体の一番太い部分で止めると……ちょうど一杯分のワインがとれる仕組みです。

佐藤 それは機能的ですね！飲み比べると、味、香り共に全く違います！より複雑で豊かな味わいになりますね。

対談を終えて、
アンギアル氏の一言

佐藤さんのサービス精神溢れるアイデアにとても感動しました！彼のように自由な発想で、日本の皆さんにもっと気軽にデカンターを使って楽しんでいただきたいと思っています。



プライベートでも仕事でも愛用しているのがデカンター シリーズの『カペルネ マグナム』。口が広いのでワインをデカンターに移すときにこぼれにくく、安定して注げるので使いやすいですね。ワインボトル2本分入る余裕があるので、より空気に触れさせやすくなっています。家では若いワインをデカンタージュするときにも使っています。(佐藤)



蛇をイメージさせるユニークなフォルム。ワインが流れるときには、蛇がのどを鳴らすようにゴボゴボと音を出しつつ、ワインと空気が攪拌され、グラス一杯分をのど元に取り分けることができます。ネックが長く、テーブルの奥に座っているゲストのグラスにも無理なく鮮やかにワインを注ぐ事ができ、レストランでの魅力的なパフォーマンスにもぴったり。まずは、目的に合わせて形状、サイズを選んでデカンタージュをしよう！

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！

第3回

text by
Go FUKUSAKI
photographs by
Koumei KADOWAKI



ゲスト：佐藤 隆正氏
(パレスホテル東京 シェフソムリエ)

ゲスト：佐藤 隆正氏
Takamasa SATO
1989年に「帝国ホテル」に入社、ソムリエとしてスタートを切る。2008年「イタリアワイン ベスト・ソムリエ・コンクール」(JETCUP)優勝、イタリア政府観光局よりイタリアワイン大使の称号を授与される。12年より「パレスホテル東京」シェフソムリエに就任

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3回のゲストは、パレスホテル東京のシェフソムリエであり、第2回JETCUP優勝者の佐藤隆正氏。今回の対談は、ワインサービスの醍醐味、デカンタージュを試みながら、実用性からエンターテインメント性まで、多様なサービスの本質に迫ります。

ウォルフガング・アンギアル氏
Wolfgang Aynal
1965年オースト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。オーストリアと日本をつなぐアイテ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



目的に合わせたデカンター選び

「デカンター」には、様々なデザインと形があり、目的にあった形状のデカンターを選ぶことが大切。デカンタージュには①「ワインと空気を分ける」、②「味と香りを高める」、③「雰囲気盛り上げる」の3つの目的がある。

- ①の場合には、ゆつくりと注ぎやすく、口広で安定性の高いデカンター「テロル」のような形がお勧め。ポイント、空気との接触を抑え、静かに注げること。古酒なら清澄度を上げ、ゆつくり目覚めさせることができる。
- ②の場合には、ある程度の高さがあり、ワインを空気に触れさせることができる「ウルトラ」がお勧め。
- ③の目的には、誌面で紹介したハンドメイドのデカンター「イヴ」はいかがだろうか。とくろを巻いて首を持ち上げたり