



小山 バロン・フィリップ氏の手紙から「品種に合わせてグラスを選ぶ」という発想が生まれたのは、興味深いエピソードですね。機能性を大切にしているリーデルの姿勢が強く感じられます。

アンギアル (ソムリエ シリーズ)の原点でもある「ブルゴーニュ・グラン・クリュ」にあります。このグラスは1958年に作られ、ピエモンテやブルゴーニュ地方で絶賛された後、ボルドーの有名ワイナリーに寄贈されました。すると「確かに美しい。しかし、残念ながら私のワインには合わないようだ」という言葉を「シャトー・ムートン・ロートシルト」のバロン・フィリップ氏からいただいたのです。ピノ・ノワールのワインは美しく、味わえるのに、カベルネ・ソーヴィニオンには向かないのはなぜか？そこからグラスの形状とブドウ品種ごとの味わいの関係を本格的に研究し始めたのです。

アンギアル 本日はワイン愛好家でもいらつしやる小山さんに、グラスの形状がワインの味わいにどのような影響を与えるか、試飲して確認していただきたいと思えます。

道具としての機能と役割

アンギアル 楽しみですね。「リーデル」のワイングラスはブドウ品種に対応して作られていますが、その開発のきっかけは？

グラスで広がるワインの楽しみ

アンギアル ピノ・ノワールのワインを用意しましたので『ブルゴーニュ・グラン・クリュ』と『ボルドー・グラン・クリュ』、形状の異なる二つのグラスで実際の味わいを比べてみましょう。

小山 同じワインなのに、グラスによって味わいの印象が全く違いますね！ボルドー用のグラスで飲むと、ピノ・ノワールの酸味が強く感じられます。レモン汁をグラスに塗っているのかと思うほど(笑)。ブルゴーニュ用のグラスで味わえば、果実味と酸味のバランスが取れて、滑らかです！

アンギアル ワインがどのような角度で口に入っ、どう広がるかで、味わいの印象が変わります。ブルゴーニュグラスは、舌の先からそのまま奥へ細く流れますが、ボルドーグラスでは、舌の上全体にワインがゆつくりと広がります。その違いが味わいのバランスを変えるのです。そ



アンギアル ワイングラスは美術品ではなく、人間がもともと持っている「感覚」という機能を高めてくれる「道具」であり、ワインの楽しさをさらに大きくしてくれるアンプのような役割があります。ワインは「五感」を使っているのがグラス。その感覚をより伝えてくれるのがグラス。ですから、ワインにマッチするグラスを選ぶ必要があると、リーデルでは考えています。

ものづくりに携わった人へ送る「拍手」

アンギアル ソムリエシリーズは、技術を極めた職人によるハンドメイドです。そのため少々値がはりますが……。

小山 すべて手作り、精緻な質感、機能美に満ちたクオリティー、職人の想いがグラスを通して伝わってきますね。私はお金を払う行為とは、ものづくりに携わった人たちに送る感動と賞賛の「拍手」と考えています。だから使うほどに愛着もわきます。このグラスの価格も職人への拍手、決して高いとは思いません。

アンギアル 素敵なお考えですね。拍手してもらえるようなグラスは、ワインを最大限に楽しむために大切な道具であり、私たちの考える「ワインエンジョイメント」の重要な要素を担っています。これからも品種に合わせた適切なグラスで、ワインの楽しみをもっと広げていきたいと思えます。

対談を終えて、アンギアル氏の一言



「お金を払うこと」=「賞賛の拍手」。小山さんが紡ぎだす言葉には、頭の中に明確な映像が浮かび上がらせる強烈なパワーを感じます。さすがは日本を代表するクリエイターです！

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4回

text by
Go FUKUSAKI
photographs by
Koumei KADOWAKI



ゲスト：小山 薫堂氏

ゲスト：小山 薫堂氏
Kundo KOYAMA

放送作家、脚本家、大学在学中に放送作家としての活動を開始。「カノッサの屈辱」「料理の鉄人」など斬新な番組を数多く企画。08年公開の「おくりびと」で映画脚本に携わり、第32回日本アカデミー賞最優秀脚本賞等、受賞多数。このほか、観光庁観光アドバイザー、下鴨茶寮主人など、活動分野は多岐にわたる。また、10年には(一社)日本ソムリエ協会 ソムリエ・エヌール就任(名誉ソムリエ)

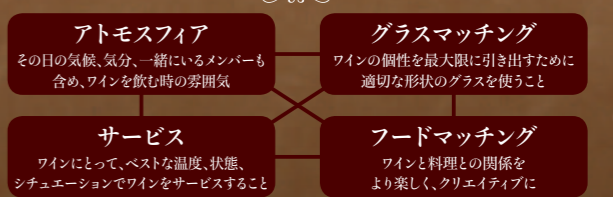
ウォルフガング・アンギアル氏
Wolfgang Angyal

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

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4回のゲストは、脚本家・放送作家でありイベントや製品をプロデュースするなど多彩な才能を発揮する小山薫堂氏。今回は、1973年に発売された(ソムリエ シリーズ)の40周年を記念して「道具」としてのワイングラスをテーマに具体的にテイステイングしながらそのデザイン性、機能性に迫ります。

Wine Enjoymentとは？

Wine Enjoyment(ワインエンジョイメント)とは、ワインを楽しむために欠かせない、以下の四つの要素を指します



グラスの機能美を創り出す 熟練の職人技

リーデル家9代目当主、クラウス・リーデル氏がブドウ品種の個性に合わせた形状の異なるワイングラスを次々と開発、ワイングラスと味わいの深い関係をひも解いた。例えば口のすぼまつたピノ・ノワール用のグラスで飲む時には、頭を後方に傾けるためワインが舌の先へ細く流れ込み、果実味が強調されるのに対して、カベルネ・ソーヴィニオン用のグラスは舌の上全体にワインがゆつくりと広がり、酸味が和らげられるなどの違いを応用。また、多くのワイン生産者とのワークシヨップを繰り返し、ワインの個性を最大限に引き出す機能的な形状に仕上げた。(ソムリエ シリーズ)は、昔ながらの製法で、熟練したガラス職人によるハンドメイドで作られる。職人たちは5人1組のチームとなり、液体状に溶け

たガラスから、あうんの呼吸でグラスを形成する。ボウル、ステム、台座の三つのパーツを手際よく成形するさまは、まさに職人技。特に難しいとされる台座を平らにし、結晶する高度な技術は、何年もの修行を重ねたマイスターならではの、精緻でありながら自然な曲線美と無駄のない機能美を紡ぎ出す職人の手により、(ソムリエ シリーズ)は作られている。



ステムとボウル部分をつなげて形成する作業中の職人チーム。

それぞれのグラスにワインを入れて傾けると口の中でワインが広がる様子がわかります



ワインが舌の中央に薄かれる。タンニンが強く、酸味の控えめな赤ワイン向き

ワインが舌の先に薄かれる。タンニン控えめ、酸味が高めな赤ワインにベストマッチ

ゲストの選んだ一品

My favorite Riedel

『リーデル・オー・トゥーゴー』は事務所の近くにあるお店を借り切って打ち上げをする時など、ワイングラスのない店でも手軽に持ち込めるのがいいですね。ステムがないのでかさばらず、出張の時にもこのグラスがあれば、どこでもワインを美味しく楽しめます。(小山)