



**アンギアル** リーデルでは「アトモスフィア」「グラスマッチング」「サービス」「フードマッチング」の四つの要素を「ワインエンジョイメント」と名付け、ワインの楽しみを広げるために大切であると提案しています。これはワインに限らず、ビールにも共通すると思うのですが、いかがでしょうか？

**藤原** おっしゃる通りです。ビールも飲む雰囲気や温度管理のためのグラス選びが大切ですね。日本では、よくジョッキを冷凍庫に入れてキンキンに冷やしたりしますが、ビールにも種類によって適温があります。日本で一般的に飲まれている、ピルスナー系のビールなら6〜7℃がいいでしょう。一方、アロマの豊かなエール系ビールなどは、冷やしすぎないことも香りや味わいを楽しむポイントとなります。

**アンギアル** ビールもワインと同じで、適温で味わうことが美味しく楽しむコツなんです。ジョッキなどの厚みのあるグラスはビールの冷気を奪いますから、サービスした後、すぐに2〜3℃ほど上がってしまいます。これではグラスマッチングもサービスも十分とは言えません。

**藤原** 一口にビールと言っても、フルーティーなベルジャンホワイトエールやペールエールもあれ

**アンギアル** では、3種類のグラスでテイस्टイングしてみましよう。色合いも美しいし、グラスのボウルいっぱいに膨らむ香りが素晴らしいですね。これはもう、一般的なビールのイメージとは違います。バーで時間をかけて味わうワインのような印象です。

**アンギアル** では、3種類のグラスでテイस्टイングしてみましよう。色合いも美しいし、グラスのボウルいっぱいに膨らむ香りが素晴らしいですね。これはもう、一般的なビールのイメージとは違います。バーで時間をかけて味わうワインのような印象です。

**アンギアル** では、3種類のグラスでテイस्टイングしてみましよう。色合いも美しいし、グラスのボウルいっぱいに膨らむ香りが素晴らしいですね。これはもう、一般的なビールのイメージとは違います。バーで時間をかけて味わうワインのような印象です。



ビールにも応用できる  
ワインエンジョイメント

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5回



ゲスト：藤原 ヒロユキ氏

ゲスト：藤原 ヒロユキ氏  
Hiroyuki FUJIWARA

イラストレーター、ビアジャーナリスト。大学卒業後、中学校教諭を経てフリーのイラストレーターとして活動。雑誌での連載が話題となり、一躍人気イラストレーターに。旅先で出会ったビールのラベルを描き綴るうちに、ビールの深遠なる世界に魅せられ、現在では世界のコンクールに審査員として招かれるほどのビール評論家に。ビアジャーナリスト協会会長、ビアジャーナリストアカデミー学長

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5回のゲストは、イラストレーターでビアジャーナリスト協会会長の藤原ヒロユキ氏。今回は、最近人気のクラフトビールの多様性やその魅力に触れ、異なるグラスでテイस्टイングしながらグラスとのマッチングやそのデザイン性、機能性に迫ります。

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

対談を終えて、  
アンギアル氏の一言

既成概念にとらわれない藤原さんの発想にとっても刺激を受けました。日本でもクラフトビールをワインクーラーに入れて、適正温度でじっくり楽しむ時代が近々到来することでしょう。

**藤原** このビールは濃と一緒にとボトリングしています。少しエイジング（熟成）しているのですが、酸味はしっかりとあるのでフレッシュ感もあります。

**アンギアル** ワインで言えば、フレッシュでさわやかな酸味の清涼感が共通するソーヴィニヨン・ブラン用の「ヴィノム エクストリーム シリーズ」「リースリング/ソーヴィニオン・ブラン」がこのビールにはぴったりでしょう。

**藤原** なるほど、素晴らしい！これがグラスマッチングですね。相性のいいグラスで飲むと、泡が持続して口当たりもソフトです。ホップの香りや苦味も堪能できるので申し分ありません。ビールの魅力が引き立て、より香り高く美味しく感じられます。

**アンギアル** グラスは、ワインにしてもビールにしても、注いだ飲み物を最大限に楽しむためのものです。だからこそ、リーデルでは形状や薄さ、機能性を追求したグラス作りをしています。また、姉妹ブランドの「シュビゲラウ」では、ビールを楽しむためのグラス（ビールクラシックシリーズ）も扱っていますよ。これからは、ワインはもちろん、ビールを飲むときにも最適なグラスで楽しんでいただきたいと思っています。

ゲストの  
選んだ一品

My favorite  
Riedel

「ベストマッチングTOP3」  
に選ばれたグラス

背が高い順に  
〈ヴィノム エクストリーム シリーズ〉「リースリング/ソーヴィニオン・ブラン」  
〈ヴィノム シリーズ〉「ソーヴィニオン・ブラン」  
〈オヴァチュア シリーズ〉「レッドワイン」

ラスとして、洗練されたデザイン、機能性を備えている。このグラスがあれば、ビールの楽しみ方がもっと広がっていくはず。

ワインとグラスの相性があるように、ビールもそれぞれのスタイルや銘柄によって適したグラスを選ぶと、香りや味わいは格段に素晴らしく感じられる。数多い種類のビールがあるベルギーでは、銘柄の数だけふさわしいグラスがあるとされるほど。試飲でも紹介した「パーレイ&ウィート・ワイン」に最適なグラスを絞り込んでいくと、「ヴィノム エクストリーム シリーズ」「リースリング/ソーヴィニオン・ブラン」が豊かな香りとうさわやかな酸味を引き立ててくれた。最近注目されているIPAスタイルのビールには、リーデルグループの「シュビゲラウ」がビール生産者と共同開発した「インディア・ペール・エール」がお勧め。華やかなホップの香りと、心地よいビールの苦味を引き立てるピアダ

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

- アトモスフィア**  
その日の気候、気分、一緒にいるメンバーも含め、ワインを飲む時の雰囲気
- グラスマッチング**  
ワインの個性を最大限に引き出すために適切な形状のグラスを使うこと
- サービス**  
ワインにとって、最適な温度、状態、シチュエーションでワインをサービスすること
- フードマッチング**  
ワインと料理との関係をより楽しく、クリエイティブに