



ワインの関係を美に奥深いですね。リーデルのワイングラスは飲み口が薄くて口当たりも柔らかい。もうそれだけでも魅力的でしょう。しかもワインの美味しさと香りを最大限に引き出してくれるわけですから。

片岡 そんなことはありません(笑)。グラスとワインの関係は美に奥深いですね。リーデルのワイングラスは飲み口が薄くて口当たりも柔らかい。もうそれだけでも魅力的でしょう。しかもワインの美味しさと香りを最大限に引き出してくれるわけですから。

アンギアル うれしい言葉です！日ごろから、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大切な要素を「ワインエンジョイメント」と呼び、ワインの楽しみを広げるために必要だと申し上げていますが、片岡シェフには「釈迦に説法」でしょうか。(笑)

ワインエンジョイメントで幸せになる！

片岡 料理とワインの相性がマッチしても器が合っていないと不完全な料理になりますね。

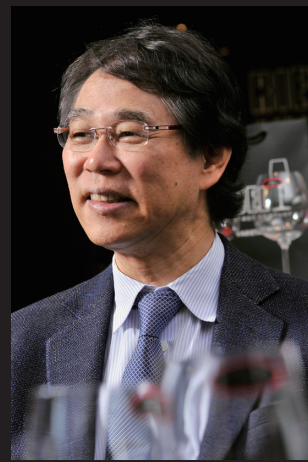
アンギアル 例えれば繊細な味わいの料理に合わせたエレガントなワインが、その個性を十分に発揮できないことがあります。ピノ・ノワールのワインをボルドー・グラスで飲んでもそのワインの持つポテンシャルを十分に引き出すことはできません。

片岡 28年前に店をオープンしたころは、ワイングラス選びはまったくわかりませんでしたよ(笑)。当時は、誰もグラスにこだわっていませんでしたから。

アンギアル 料理とワインのマリアージュまで考える人は多いのですが、意外とグラスの役割に気づいていない人も少なくありません。適性なグラスを選べばワインの個性を余すところなく引き出せ、料理との相性もさらに良くなります。実はこのフードマッチングがワインの楽しみを広げてくれるカギなのです。

フードマッチングのカギはグラスにあり！

アンギアル ワインとグラスの関係を知れば知るほど、美味しく楽しめるし、もっとハッピーになります。こうしたワインエンジョイメントを身近に体験するきっかけは、レストランにこそあると思います。ワインファンにとっては、片岡シェフのような理解者がいると心強いですね。



対談を終えて、アンギアル氏の一言

20年以上前、日本でグラスの重要性が全く知られていなかったころから、リーデルグラスを高く評価してくださっている片岡シェフは、本当に心強い存在です。

アンギアル おっしゃる通り、ワインも人生もパートナーは重要ですからね(笑)。本日はありがとうございました。

片岡 グラスマッチングがきちんとできれば、フードマッチングが自然とできるのがリーデルグラスの魅力ですね。レストランなら、間違いないグラスマッチングを実践していますよ。料理とお皿の関係と同じで、ワインとグラスはお互いになくてはならない夫婦関係に近いものです。ベストパートナーを見つけると、ワインも人生も素晴らしいものになりますよ。

アンギアル そうです。フードマッチングを意識することで、より完成度の高いマリアージュを味わえるわけです。

片岡 確かに、いいフルゴニーヌ・ワインをボルドーグラスで飲んだら、それなりに美味しいけど、料理とワインのマリアージュという点では完璧にならない。酸味とかタンニンの印象がグラスで変わりますからね。

片岡 確かに、いいフルゴニーヌ・ワインをボルドーグラスで飲んだら、それなりに美味しいけど、料理とワインのマリアージュという点では完璧にならない。酸味とかタンニンの印象がグラスで変わりますからね。

ん。グラスはワインの持つ本来の個性を変えることは出来ませんが、グラスの機能によってワインのポテンシャルをそのまま伝えるように設計されているのがリーデルですね。だから、グラスマッチングが出来ないとワインの美味しさが十分に伝わらず、フードマッチングもベストになりません。

片岡 確かに、いいフルゴニーヌ・ワインをボルドーグラスで飲んだら、それなりに美味しいけど、料理とワインのマリアージュという点では完璧にならない。酸味とかタンニンの印象がグラスで変わりますからね。

text by Go FUKUSAKI
photographs by Koumei KADOWAKI

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！

最終回

リーデルで

THE WINE GLASS COMPANY

ゲスト：片岡 護氏

ゲスト：片岡 護氏
Mamoru KATAKOKA
1948年9月15日東京都生まれ。西麻布の人気イタリア料理店「リストランテ アルポルト」のオーナーシェフ。「つきち田村」での研修後、1968年に日本領事館の総領事付き料理人としてイタリア・ミラノに渡る。73年に帰国後、代官山「小川軒」を経て、南麻布「マリエ」の料理長を務め、83年に「リストランテ アルポルト」を開店。日本での本格イタリア料理の草分け存在として注目される。

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6回目のゲストは、人気イタリアレストラン「アルポルト」のオーナーシェフでワインへの造詣も深い片岡護氏。今回は、ワイングラスの機能美とフードマッチングの話テーマにしながら、ワインの楽しみを広げてくれるグラスの存在に改めてフォーカスします。

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。

ゲストの選んだ一品

繊細な味わいのワインを飲むには、その品格に合ったグラスが必要だというのが持論なので、大好きなブルゴーニュ・ワインを飲むときは、いつもこの「ソムリエシリーズ」『ブルゴーニュ・グラン・クリュ』グラスですね。熟成したピノ・ノワールの香りを心地よく高めてくれ、もう飲む前からわくわくさせてくれます。(片岡)

My favorite Riedel

家でも楽しむために、リーデルの「テイスティングセット」

ワインとグラスの相性を理解するには、実際にグラスを変えて飲み比べるのが早い。最初にそろえたいのは、赤ワインと白ワインのためのグラス。そこでお勧めしたいのがリーデルの「テイスティングセット」。このセットには、赤ワイン用として代表的なボルドー・ワインのカベルネ・ソーヴィニヨン向け(ボルドータイプ)とブルゴーニュのピノ・ワール向け(フルゴニーヌタイプ)、白ワイン用としてソーヴィニヨン・ブラン向けとシャルドネ向けのグラスが用意されている。各1個ずつで4個がセットになっているため、家で手軽に使い比べるには最適。手ごろなサイズで少量注いで香りの強さや味わいの違いを比較してみよう。例えば、渋味のある赤ワインをボルドータイプとフルゴニーヌタイプのグラスで飲み比べるだけでも大きな違いを実感できる。ワインの個性にマッチしたグラスで味わうと、いかに美味しい印象が高まるかが理解でき、感激するはず。ワインライフを豊かにするために、まずはリーデルグラスのこのセットからはじめてみてはいかがだろうか。ワインとグラスの密接な関係を知るきっかけにもなるのが、このテイスティングセットなのである。

<ヴィノム シリーズ>テイスティング・セット
右から「カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロ(ボルドー)」グラス 1個
「ピノ・ワール(フルゴニーヌ)」グラス 1個
「オークド・シャルドネ」グラス 1個
「ソーヴィニオン・ブラン」グラス 1個

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