

和のシーンに寄りそうグラス 「リーデル・オー」

和食」をキーワードにグラスで広げるワインの楽しみを紹介
2014年で10周年を迎えた「リーデル・オー」のグラスとともに
ウォルフガング・アンギヤ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回目は「西麻布 いちのや」です。

西麻布 いちのや

住所：東京都港区西麻布4丁目1-6
TEL：03-5766-1536
営業時間：11:30～14:00、17:30～22:00
定休日：無休
http://www.unagi-ichinoya.jp/



ウナギ料理に馴染むリーデルの「ビッグ・オー」

創業は天保3年（1832年）というウナギの老舗「いちのや」。川越にある本店のほか、都内では神泉と西麻布に店を構える。秘伝の濃厚なたれが染み込んだ蒲焼きは、ふっくら柔らかいとウナギ好きの間でも評判だ。とくに西麻布店は外国人客も多く、日本酒や焼酎のほかシャンパーニュやワインの品ぞろえもある。ウナギをさばいて35年のキャリアを誇る親方の浜中昭一氏は「リーデル・オー」を使った感想を素直に語った。
「蒲焼き用の器はすぐに冷めないよう、受け皿の下にお湯を入れてあります。器に高さがありますが、白焼きや肝焼にしてもお客さまにお出しする皿は平らなので、いつも使っている高さのあるワイングラスと並べると、どうしてもバランスが悪くなりがち。また、赤ワイン用グラスは白ワインのものよりサイズが大きく、ひっくりかたし倒しやすいですね。その点、このビッグ・オーのグラスは足がないので重心が低く安定感があります。細身の一般的なグラスに対し、ビッグ・オーはどっしりした印象を受けました。しかも、今回使用したグラスは、ウナギに合うという赤ワインに適した大き形状。ウナギの美味しさを広げてくれる点もいいですね。実際に、試してみました。グラスを変えただけでワインの味わいや香りがいっぺんと引き立つことに驚きまして……。ワインを美味しく楽しむには、グラスを選ぶ必要があると実感しました」

text by Go FUKUSAKI
photographs by Shoichi NOSE



ウナギを美味しくする ワインとグラスの関係

アンギヤル 日本の夏に食べたくなる料理といえばウナギです。私も日本に来てから好きになりました。醤油たれの香ばしさと柔らかなウナギの美味しさは、日本を代表する料理の一つですね。

浜中 ウナギといえばスタミナ食。もともと江戸時代の有名な科学者だった平賀源内が土用の丑の日に食べることを推奨したことから、夏に食べるようになったと言われています。だからこそ、夏ハテ予防に食されることが多いですね。

アンギヤル 蒲焼きにはたれの味わい、皮のクリスピーな香ばしさ、ウナギのふっくらとした身とご飯の甘味など、いろいろな要素がありますが、唯一酸味が足りません。ウナギは赤ワインとの相性がいいですが、なかでも酸味の豊かなピノ・ノワールと合わせると面白いですよ。ワインで酸味を補完できるので、素晴らしいマリッジになります。

浜中 赤ワインが合うと聞いていましたが、シャンパーニュや白ワインを合わせるお客さまも少なくありませんね。当店ではワイン用のグラスは赤、白用で使い分けています。普段、あまり気にしなかったのですが、今回リーデル・オーでワインを飲んでみたところ、違いが今までよりはっきりわかりました。ワインの香りが立ち上ってくる心地よさがあります。**アンギヤル** リーデルのグラスはブドウ品種の個性が引き立つようにボウルの膨らみや形状が機能的につくられています。例えばピノ・ノワールは、きれいな酸味があることで知られますが、その酸味をバランスよく感じられるように、グラスを傾けた時に口の中にワインがどのように広がるのか、そしてどういった味覚が引き立つのかに着目しています。だから、ワインの味わいのバランスが崩れません。

浜中 なるほど。香りや味わいははっきり感じられますね。ワイングラスを比べる機会がありませんで

ウォルフガング・アンギヤル氏
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（現RSN Japan株式会社）」代表に就任

浜中昭一氏
Shoichi HAMANAKA

青森県出身。上京後、郷里の先輩の紹介で料理人の修行に入り「西麻布 いちのや」へ。ウナギをさばいて35年、西麻布店では7代目付き親方として15年を迎える。ふっくらで柔らかい焼き加減は絶妙で、うなぎファンからは達人と言われるほど。評判を聞きつけた外国人客たちからも絶賛される。創業以来の継ぎ足したれを守りながら、美味しいウナギを調理し続ける鉄人の一人



したが、これほどの違いがあるとはびっくり。ワインとグラスの相性も考えて選ぶことは、料理と盛り付ける器の関係と同じで、とても大切です。**アンギヤル** リーデル・オーはスタム（脚）がないのでテーブルやカウンターに置いて安定しますし、和食器との調和もするデザインです。省スペースですから特に和食店では使いやすいと思います。ところで、同じ蒲焼きでも、こちらのお店のもはとでも柔らかくて口の中で溶けていく感じですが、こだわりのポイントは何でしょう？

浜中 柔らかさの秘訣は、蒸し加減ですね。しっかりとした食感で、箸を入れたときにスッと切れるようにしています。備長炭でじっくりと火を入れますがこの火加減も難しいですね。火を入れすぎると水分も抜けてパサついて身が固くなりますし、火の入れ方が足りないと生臭くなり旨味も引き出せません。ワインと同じように、蒸し加減も火加減もバランスが大切です。そして、味の決め手は180年以上受け継いでいる甘辛い秘伝のたれですね。**アンギヤル** 老舗の熟成したたれが旨味を高めてくれているわけですね。甘味のあるたれなので、ピノ・ノワールでも果実味の豊かなニューワールドのワインがより合わせやすいと思います。カヘルネならタンニンが少なく果実味のしっかりしたものもいいし、シラーならスパイシーな風味のフレッシュなワインでも楽しめます。ウナギは僕が深い料理ですね。

浜中 話を聞いていると、ワインに詳しくない私でもなんだか試したくなってきましたね。（笑）**アンギヤル** ワインの楽しみを広げるには、雰囲気とサービス、そして料理との相性、グラスマッチングが大切です。ワインの個性を引き立てる最適なグラスがあれば、美味しいウナギとワインの関係はもっとよくなりますよ！

浜中 今日のグラスの話は、ウナギ一筋の私にもとてもわかりやすかったです。これから参考にさせていただきます！

<リーデル・オー シリーズ>

ワインの香りや味わいを引き出すボウルの機能性は残しつつ、ステムや台座をなくし、自由なスタイルでワインを楽しむグラスとして、リーデル家11代目マキシミリアン・リーデル氏が2004年に開発した革新的な「ワインタンブラー」。2014年5月に新たに加わった赤ワイングラスは「ビッグ・オー ピノ・ノワール」「ビッグ・オーカベルネ」「ビッグ・オー シラー」の3種。なかでもオレゴン州のワイン生産者たちと共同開発した形状のピノ・ノワール用は魅力的な果実味を強調し、酸味とのバランスを整え、和食店などのテーブルウエアとも調和します。



左) 2004年発売 ピノ・ノワール/ネッピオーロ (2個セット) 4320円(税込)

右) 2014年発売 ビッグ・オー ピノ・ノワール (2個セット) 4320円(税込)

RIEDEL WINE BOUTIQUE

青山本店	青山ツインタワー東館 1F	03-3404-4456
渋谷店	西武渋谷店 B 館 7F	03-3462-4580
新宿店	小田急百貨店本館 8F	03-3344-4761
池袋店	西武池袋本店 7F	03-5949-2558
横浜店	そごう横浜店 6F	045-465-3198
大阪店	JR 大阪三越伊勢丹 B2F	06-6485-7756

RIEDEL BOUTIQUE

大阪梅田店	阪急うめだ本店 7F	06-6313-7823
-------	------------	--------------