



日本ワインで グラスマッチング

丹波ワイン

名門ワイングラス「リーデル」。その美しきグラス形状は、世界中の生産者たちとの「ワークショップ」から生まれた。ワイナリーでの庄司と造り手との対話から、選ばれるグラスとは？

Photo: Osamu Matsuo Text: Daisuke Shoji

京都産スパークリング
サペラヴィ 2012
Spartkling Saperavi 2012

京都で栽培した、グルジア原産品種サペラヴィを100%使用。ブドウ本来の複雑味や果実味がバランスよく、品種の特徴であるキレイな酸味がしっかり現れる。赤ワインでありながらも、軽快なスパークリングに仕上がっている。(2,100円)



今回訪問した生産者

黒井 衛 2000年同社入社後、04年より代表取締役。京都の食材生産者とのコラボ商品開発などに取り組む。



ヴィノムXL シリーズ
【ピノ・ノワール】グラス(左)

注ぎ直後より泡が収まった頃、柔らかい泡と酸とガメイ的な果実味が浮かぶ。肉料理にはこのグラスで。(3,465円)

ヴィノム シリーズ
【キュヴェ・プレスティージュ】
グラス(中)

シャープな果実味と多層的なアロマ。スパークリングのフレッシュ感を楽しむにはこれ。(3,465円)

グレープ@リーデル シリーズ
【リースリング/ソーヴィニヨン・ブラン】グラス(右)

黒いベリー系の果実の風味、味わい、酸味のバランスが程よく感じられる。(5,250円)

このワインには
このグラスを

食べて飲んで感じる ワインをより高めるのは？

さあ、山ブドウ的な野趣あふれる酸味を特徴とするグルジア原産の個性的なブドウ品種サペラヴィは、丹波の地でどのような作品に仕上がったのか。「サペラヴィの可能性を感じた」と黒井さんをつなげたこのワークショップ。詳細はリーデルHPの公式ブログで！

今

回は本気です！宮崎駿監督が引退しました。会見では「ボクは文化人にはなりたくない」と、かたくなにポスト宮崎を自覚する若手監督への論評を避け、自身の作品に込めたメッセージについて「映画を観てもらえればわかります」と繰り返した宮崎さん。そんなひとりの絵描き「造り手としての姿が、丹波ワインの黒井さんにも重なります。小柄で、よく日焼けをした、朴訥とした雰囲気

庄司大輔
Daisuke Shoji

1971年、神奈川県生まれ。ソムリエ呼称資格を取得後、ボルドーに遊学。帰国後、日本初のリーデル社ワイングラス・エデュケーターに。

リーデル式
グラス開発プロセス
“ワークショップ”とは？

「飲み物の個性がグラス形状を決定する」との基本理念を掲げるリーデル。あらゆる品種のワインにマッチするグラスを提供すべく、世界中のワイン生産者と納得のゆくまでテイस्टィングを繰り返す。このテイस्टィングこそが、リーデルならではの“ワークショップ”。こうして、最適なグラス形状が探し当てられるのだ。

