

グラスエデュケーター
庄司大輔と考える



日本ワインで グラスマッチング

ドメーヌ ミエ・イケノ

ミエ・イケノ
ピノ・ノワール 2012
Mie Ikeno Pinot Noir 2012

自社畑100%で造ったピノ・ノワール。南斜面に広がる畑は太陽の恵みを受けて八ヶ岳の風土を感じる複雑で繊細なワイン。(6,264円)
www.mieikeno.com
樹齢の若さを考えると将来が楽しみです(庄司)。



今回訪問した生産者
池野美映(代表)
2005年国立モンペリエ大学でD.N.O.を取得後、フランス各地の醸造所を経て帰国。自園100%でのワイン造りに着手。



このワインにはこのグラスを

<ソムリエシリーズ>
『ブルゴーニュ・グラン・クリュ』グラス(左)

時間の移ろいとともに本来の複雑な香りを楽しめるグラス。ワインのもつ華やかさを感じさせてくれる。(21,600円)

<ヴィノムシリーズ>
『ピノ・ノワール』
グラス(中央左)

各要素がバランスよい。氏にはもっとも親しみある表情。香りは複雑で明瞭な輪郭。柔らかいテクスチャー。(3,780円)

<ヴィノム・エクストリームシリーズ>『ピノ・ノワール/ネッピオーロ』グラス(中央右)

山頂付近の区画ならではの恵まれた日照。太陽の恵みを内に秘めた表情を特に感じやすかった。(4,860円)

<ヴィノムXLシリーズ>
『ピノ・ノワール/ネッピオーロ』グラス(右)

オレゴンの生産者と開発したこのグラスでは、果実系の香りがぐっと抑えられ樽の風味を前面に感じやすい。(4,320円)

名門ワイングラス「リーデル」。その美しきガラス形状は、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, Yoko Shinozuka (portrait) Text: Daisuke Shoji

ワインを感じる時、 グラスは黒子であるべき

量約2400時間、それでも夜はぐっと気温が下がる。恵まれた日照と寒暖差。標高750メートルの丘の頂に広がる畑は風通しもよい。その自然を詰め込んだピノは4種のグラスでどんな表情を見せたのか。詳しくはリーデル公式ブログで。

今回は4種のピノ・ノワールグラスで日本のピノを感じるという特別編。訪れたのは八ヶ岳のドメーヌミエ・イケノ。年間日照量約2400時間、それでも夜はぐっと気温が下がる。恵まれた日照と寒暖差。標高750メートルの丘の頂に広がる畑は風通しもよい。その自然を詰め込んだピノは4種のグラスでどんな表情を見せたのか。詳しくはリーデル公式ブログで。

「私」が消えていい。そして「八ヶ岳の地で育まれたすべてをこのワインから感じてほしい。そこに私の存在感は必要ないのかなと思う。むしろワインが自ら語ってくれれば……」。

「グラスヴィテ」という、できるだけ人工の力を加えず、重力に沿って流れて醸造行程を進めるための醸造所は、坂の斜面を利用した3階構造。その最下層の通路で聞いた池野氏の声だ。この言葉を聞いた瞬間「同じだ」と感じた。僕がリーデルグラスから受ける印象も、文楽の「黒子」のように、主役である人形(レブドウ)の動きをサポートしつつ、確かにそこに居るのに観客からは見えない(はずの)存在。ワインを感じる時、ワイングラスは飲み手に意識されない存在であるべきだ。その想いが池野氏の言葉と重なった。

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。

