

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

くずまきワイン

名門ワイングラス「リーデル」。その美しいガラス形状は、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 Text: Daisuke Shoji

蒼 N.V.
Ao N.V.

山ぶどう交配種「小公子」を使用。山ぶどうの血をひく品種らしい凝縮したドライフルーツ、草原や根菜のような香りと濃厚な野趣ある味わいをもつ。樽比率45%。(2,571円)



今回訪問した生産者

大久保圭祐（醸造責任者）
岩手大学農学部卒業後、くずまきワイン入社。入社後、一貫して醸造を担当している。



ヴェリタスシリーズ
ニューワールド
ピノ・ノワールグラス(左)

ドライフルーツ、「植物的」な野性味をアロマに感じる。「蒼」のイメージにもっとも近い。(2個入り8,640円)

ヴェリタスシリーズ
オークド・シャルドネグラス(中)

アロマは全体に穏やか。舌の後半で感じる厚みのある味わい。ダシとの相性ではこのグラスが。(2個入り8,640円)

ヴェリタスシリーズ
オールドワールド
ピノ・ノワールグラス(右)

ドライフルーツをベースに、「動物的」な野性味をアロマに感じるのが、ニューワールドとの大きな違い。(2個入り8,640円)

このワインは
このグラスを

グラスに見えるは 日本の伝統色

それは時に「007655」や「R0.G118.B85」という数字やアルファベットで表される色。「倉」の屋根に青草を使っていたことが由来らしい。「蒼」という字が「あお」とも読まれる所以だ。

「Rがゼロ」ということは、3原色のうち赤色がまったく含まれていないのだと、改めて気づいた。色見本を確かめると、なるほど前出の数字通り、「青色」よりも「緑色」に近い。もともと「蒼色(そうしょく)」は、干した青草のような、ややくすんだ青緑色を表す。「顔面蒼白」という語もある。

「ぜんたい」「蒼」という字には、ある種「ぼんやりとした」「くすんだ」「青緑色」という印象がつきまとう。と、ここまで書くとながて「蒼」な印象だが、この「蒼色」にも含まれる「ぼんやり感」「にじみ感」、そこに価値を見出す感性こそ、じつは日本らしさの一面なのではと思う。葛巻を訪れたときに見た遠くの山の稜線も、かすみがかかった青緑だった。この「蒼」を冠したワインが今回のターゲット。ブドウは小公子。グラス形状を専門とする立場からはとても意外な3つのグラスが選ばれた。これも日本ワインのもつにじみの故かもしれない。続きはリーデル公式ブログにて。

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。

