

初めてのグラス選び

ワイングラスで
ワインを
もっと美味しく!

大越 しかし赤ワイングラスと白ワイン
グラスの兼用は、避けたいですね。まず、
ワイングラスは「大は小を兼ねない」とお
伝えしたいです。グラスが大きすぎると
ワインの香りが分散して感じにくくなり
ます。また、冷やしてサーブする白ワ
インを大ぶりの赤ワイングラスに注ぐと
飲み切るまでに時間がかかり、適温では
なくなることもある。これでは本来の味
わいを楽しめませんよね。かといって、小
ぶりであればどんな白ワインにも最適、



① エリタス
ワイオエ
シャルドネ
② ムリエ
③ エリタス
リースリング
リッファンデル

吉井 今日は、代表的な白ワイン用
グラスを用意しました。前回の赤ワイン
グラスの回で説明したように、ワインの
グラスは、品種ごとに使い分けるのが基本
です。とはいえ、ワイン好きの方でも赤
ワインと白ワインを兼用して使うことも
少なくないと聞きます。道具として、白
ワイングラスの機能が認知されていないケ
ースが多いのかもしれませんが。

ワイングラス選びの極意
「大は小を兼ねない」
赤と白は分けたい

「ワイオエ/シャルドネ」は口径が広めで
口中に広くワインが流れることによって
フレッシュな酸味を感じることができま
す。
吉井 わかりやすいですね(笑)。ソム
リエとして活躍した経験も長く、ワインと
グラスの関係にも精通している大越さん
きっちり分析していらっしゃる。「ワイオ
エ/シャルドネ」グラスはジャブリーなど、樽
熟成の要素が少なく、果実味と酸味

大越 『リースリング』グラスは、ポワ
ルの膨らみ部分と飲み口の口径差が大き
く、すぼまりが強い形状です。スプリング
しやすく、ソムリエエングルなどでも使
われるタイプですね。香りや酸味をバラ
ンよく取れ、リースリングの特徴をきれ
いに引き出してくれます。
次に、ポウル部分に少し丸みのある『ソ
ーヴィニオン・ブラン』タイプは、柑橘類
とグリーン系の繊細な香りをきれいに集
める工夫が成され、さわやかな酸味が心
地いいです。

という訳ではありません。
吉井 白ワインはタンニンを含まないなど、
赤ワインに比べて味わいの要素が少な
くともあり、サーブ温度によって味わ
いや香りが変化しやすいです。シムブル
で繊細な白ワインだからこそ、品種の個性
を生かせるグラスを選びたい。特に変
化しやすい酸味を例にとると、ワインが口
中にどのように入り、喉の奥へどう流
れるかで感じる方が出ます。リーデル
では、このようにワインの飲み方が味
覚と結び付くことに着目し、グラスの膨
らみ部分と口径の差のバリエーションを
開発して、各品種のキャラクターを引き
出すグラス形状を完成させています。

大越 シャルドネという品種は強いキ
ャクターはないのですが、樽熟させること
でヴァニラやミツ、香ばしさなどが複雑に
加わってポリフェノールなワインになり
ます。そうしたワインは、小ぶりの白ワイン
グラスでは香りのポリフェノール感を受け止
められないので、大ぶりのグラスが必要にな
りますね。
吉井 このグラスなら口に入るワインの
流量も多く、ワインが舌の上でゆったり
広がりますので、柔らかな酸味と豊かな
果実味が堪能できます。もともと赤ワ
イン用に開発されたグラスのポウル部分

樽の効いた
白ワインに合わせるなら
第2のシャルドネグラスを



④ エリタス
オークド・シャルドネ

が主体のシャルドネを想定して開発され
たグラスです。実はシャルドネに関しては
樽熟成でボディのある白ワイン向けに、
ワイドな口径の大ぶりのグラスもありま
す。それが『オークド・シャルドネ』グラ
スです。

大越 道具だからこそ、やはりいいもの、
最適なものを選びたいですね。
吉井 まずは赤ワイングラスと同じく、
白ワイングラスも品種ごとにそろえるこ
とから始めてみてください。

大越 一方、樽のニュアンスがないシャ
ルドネですと、このグラスでは香りも味
わいも輪郭が薄れてしまいます。こうした
違いを明確に表現してくれるのが、道
具としてのワイングラスの機能なんです。
またソムリエにとって、グラスはワインを
より美味しく演出するための力強い武
器にもなります。それだけにワイン選
び同様、グラス選びも重要なのです。ワ
イン愛好家にとっても同じですね。白ワ
イングラスを使うことで、ワインとの意
外な相性を発見できるかもしれませんし、
白ワインの本来の魅力に目覚めるかも
しれません。

を応用して、飲み口を少し下の方でカ
ットしたものです。やはり、樽のニュア
ンスがあるワインを想定しているので、ポ
リフェノール感をしっかり受け止められる大
きさが必要になります。
大越 一方、樽のニュアンスがないシャ
ルドネですと、このグラスでは香りも味
わいも輪郭が薄れてしまいます。こうした
違いを明確に表現してくれるのが、道
具としてのワイングラスの機能なんです。
またソムリエにとって、グラスはワインを
より美味しく演出するための力強い武
器にもなります。それだけにワイン選
び同様、グラス選びも重要なのです。ワ
イン愛好家にとっても同じですね。白ワ
イングラスを使うことで、ワインとの意
外な相性を発見できるかもしれませんし、
白ワインの本来の魅力に目覚めるかも
しれません。

テーマ

白ワイングラスは 赤ワイン用と兼用できる？

ワイングラス選びの基本

白ワイングラス選びチャート

品種や醸造方法などで使い分ける白ワイン用グラス。グラスの膨らみ、飲み口のすぼまり具合で、口に含むワインの流量や、口中への広がり方が変わる。それぞれ、ワインが持つ風味の要素を最大限に引き出す機能を備えている。



① リースリング
② ソーヴィニオン・ブラン
③ ワイオエ/シャルドネ
④ オークド・シャルドネ
縦長で非常にすぼまりが強い。ソムリエコンテ
ストでも使われる形状。
リースリンググラスより
やや小ぶりで、全体的
に丸みを帯びた形状。
リースリンググラスより
少し下の位置でカット
され、やや口径が広い。
赤ワイングラスのような
大容量で口径が広い。
樽熟成した白ワインに。

白ワインにも専用グラスが必要？

「赤ワイン、白ワイン用にグラスを分けて用意する必要があるの？」
こんな疑問を抱く人も多いかもしれない。グラスエデュケイターの吉井大介氏に質問すると、答えは「はい」。
「白ワインは、タンニンがないなど、味わいの構成要素が赤ワインよりも少ないものです。そのため酸味の強弱などを感じやすく、サーブ温度の違いが大きく味わいに影響します」
またグラスの容量が小さめだと、こまめにワインを注ぐことになるため、温度変化を受けにくく、適温を保つことができる。「同じ白ワインでもサーブ温度が変わると、味わいや香りの印象がずいぶん異なりますからね」
つまり適温で美味しく飲むには、小ぶりの白ワイン用グラスが必要になるというわけだ。

ブドウ品種別で選ぶグラス

「しかし小ぶりのグラスであれば、白ワイン用として万能というわけではありません。香りや酸味の強さなどは、ブドウ品種によって異なります。個々のキャラクターを引き出す道具として、ワイングラスの使い分けが必要なのです」と吉井氏。基本は、白ワインの3大品種リースリング、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネに適したグラスだ。
例えば、グラスの膨らみ部分と口径の差が大きい、口がすぼまった形のグラスは、ワインが口に直線的に素早く入ってくる。爽快な印象が増すため、程よい酸味を持つリースリングなどが向く。一方、ポウルがやや丸みを帯び、膨らみ部分と口径の差が小さく、口径が広めのグラスは、ワインが口中にゆったり広がる。柔らかな酸味のシャルドネ向きだ。また、リースリングとシャルドネの中間に当たる形状がソーヴィニオン・ブラン向けグラスで、すっきりとした酸やハーブなどの香りも引き立てる。さらに樽熟成させた重厚なワインには、深い香りや豊かな果実感をしっかりと引き出すグラスを選びたい。
このように使い分けることで、白ワインの魅力はいっそう深まるのである。

初めてのグラス選び
ワイングラスで
ワインを
もっと美味しく!
vol. 3

ワイングラスとワインの関係は、密接で深い。ワインを選ぶようにグラスも吟味すれば、ワインの楽しみはあっという間に広がる。ワインテイスターの吉井大介氏と、リーデルグラスエデュケイターの吉井大介氏に、白ワイングラス選びのポイントを聞いた。

text by Go FUKUSAKI
photographs by Koumei KADOWAKI



大越基裕氏
Motohiro OKOSHI

ワインテイスター。渡仏を経て2001年「銀座レカン」ソムリエに。3年間の再渡仏の後、同店シェフ・ムリエに就任。13年よりワインテイスターとして独立。ワインの本質を伝えることをモットーに、講師や執筆、コンサルタントなどを精力的に行っている

吉井大介氏
Daisuke YOSHII

リーデルグラスエデュケイター。広尾の酒販店に勤務した後、2001年「リーデル・ジャパン」入社。日本ソムリエ協会認定のワインアドバイザー。現在、ワインスクールや出張セミナーの講師として全国を飛び回っている

今回の座談で話題になった「ワインとグラスの相性」を体験できる店舗はこちら

リーデル青山本店
青山ツインタワー東館1F
TEL: 03-3404-4456

4月23日、2倍の広さとなってリニューアルオープン! グラステイティング・セミナーに新コースも登場。

リーデル大阪ルクアイール店
ルクアイール B2F
イセタワードホール
TEL.06-6485-7756
毎日セミナー実施中!

リーデルの専門スタッフが常駐している店舗

- リーデル池袋西武店
- リーデル新宿小田急店
- リーデル渋谷西武店
- リーデル玉川タカシマヤ店
- リーデル横浜そごう店
- リーデル梅田阪急店

http://www.riedel.co.jp

NEW