



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、ワインの楽しみはいつそう広がる。今回はシングルモルトウイスキーを楽しむためのグラスが登場。ウイスキーのスペシャリスト土屋守氏と、リーデルチーフグラスエデュケーターの庄司大輔氏がウイスキーグラスを説く。

text by Go FUKUSAKI  
photographs by Koumei KADOWAKI



**庄司大輔氏**  
Daisuke SYOJI

リーデルチーフグラスエデュケーター。レストラン勤務などを経て99年、ボルドー「シャトー・トロットヴィエイユ」で研修。2000年に「リーデル・ジャパン」入社。ワイングラスとワインの深いつながりや、グラス・テイティングを通して広く伝えていく。

**土屋守氏**  
Mamoru TSUCHIYA

1954年新潟県佐渡生まれ。作家、ジャーナリスト、エッセイスト、ウイスキー評論家。日本初のウイスキー専門誌『Whisky World』(ゆめデア) / 2005年3月創刊)の編集長。2001年3月にスコッチ文化研究所を設立し、代表に就任。

# シングルモルトウイスキー グラスがあるってホント?

## シングルモルトウイスキーグラス選びの基本



### シングルモルトウイスキーにも専用グラスが必要!?

蒸留酒の中でもウイスキーは、琥珀色の輝きと心を引きつける芳醇さが魅力。飲み方もストレート、ロック、水割りといういろいろだ。そこで「リーデル」のチーフグラスエデュケーターの庄司大輔氏に、今人気が高まっているシングルモルトウイスキーとマッチするグラス選びについて聞いた。

「今回の対談で興味深かったのは、タンブラー。ワインではご法度の形状ですが、ウイスキーを注いですぐに香りが立ちやすいメリットがあることを、あらためて感じました」刺激を強めに感じやすいため、ロックや水割りなどが適しているだろう。テイastingグラスは、お手入れも含めて実践的なグラスという印象。

「このグラスはウイスキーが持つ各要素を取りに行く感じ。シングルモルトウイスキー専用グラスは、自然に現れる感じです」という土屋氏の言葉はさすが第一人者ならではの。その専用グラスは、生産者とのワークショップで選ばれた形状で、香りはもちろん、舌上で感じる柔らかいテクスチャーは格別。グラス選びでシングルモルトの新たな魅力を探ることも、一つの楽しみになるはずだ。

### グラスが深い香りを引き出す

生産地や蒸留所ごとにキャラクターが異なる、シングルモルトウイスキー。その個性を楽しむには、グラス選びも大きなポイントとなる。

「生産者とのワークショップで選定されたシングルモルトウイスキー専用グラスは、スモーキーなピート香などの特徴的な香りを、グラス内に再現します。また下唇の丸みに沿うような反り返った飲み口は、ウイスキーを極めて柔らかく舌の上(舌先よりも少し奥に入った辺り)に導く。そのため40度を超えるアルコールを感じさせずに、トロツとしたテクスチャーと甘味を、やさしくじっくりと感じさせてくれます」

そのウイスキーを、どの程度の時間をかけて、どのように楽しみたいか。グラス選びの段階から飲み手を楽しませてくれるのも、シングルモルトウイスキーの奥深さなのかもしれない。

**シングルモルトウイスキー**  
単一蒸溜所の原酒だけで造られたモルト(麦芽)ウイスキーが「シングルモルト」。蒸留地それぞれの気候風土まで感じられる独自の味わいが表現されている。蒸留所の個性がストレートに楽しめるのが魅力。

### シングルモルトウイスキーの グラス選びとは

**庄司** 今日は、シングルモルトウイスキーに適しているグラスを見ていきます。グラスによってどのように味わいや香りが変わるのか、ウイスキーの第一人者である土屋守さんと一緒に、その世界を体験したいと思えます。まずはシングルモルトとは何か、奥深い世界の一端を紐解いていただきますよ。

**土屋** ウイスキーの中でも、1カ所の蒸留所で造るものをシングルモルトと呼びます。1000の蒸留所があれば1000のシングルモルトがあり、みな個性が違います。これに対するのがブレンデッドウイスキーで、2カ所以上の蒸留所のウイスキーをブレンドしたことになります。こちらのほうが流通量は多いですね。またモルト(大麦)以外に、ライ麦やトウモロコシを使ったものをグレインウイスキーといいます。これらの中でもシングルモルトは、蒸留所の個性が強く出ますし、唯一無二の香りと味わいが楽しめるのが魅力です。

**庄司** 蒸留所は、ワインでいうシャトーに当たるんですね。

**土屋** 蒸留所を取り巻く環境すべてがシングルモルトに反映されます。だから興味を尽きないのです。またほかのお酒と違い、シングルモルトは10年、20年、30年と樽で熟成させるといって、何よりも樽からの影響が色濃く反映されますね。

**庄司** 土屋さんは、シングルモルトを飲む時はどんなグラスを選びますか?



ウイスキー  
テイastingグラス

**土屋** 仕事で試飲する時は、専用のテイastingグラスを使います。小ぶりで香りをとどめるための小さなくぐらみがあり、これに30ミリほどシングルモルトを入れて味わいます。まず外観の輝きを見るので、グラスは透明で装飾がありません。そして清澄度、粘性をしっかりと見ます。粘性からはアルコールのボリュームがわかります。アルコールが40度と70度のものを比べると、グラスに流れるレングスの早さや量が違いますよ。

**庄司** ワインの試飲と共通項が多いですね。香りほどに取りやすいか?

**土屋** 香りはアルコールに溶け込んでいますが、シングルモルトのアロマには、揮発しやすいものと揮発しにくい成分があります。揮発しやすいアロマは1〜2分で消えてしまつので、その前に香りをとらなくてはなりません。次に口に含んで飲み込みます。ワインの試飲とは違い、吐き出しません。残り香が口中や鼻腔に抜けていき、この香りから個性が読み取れます。実際に、私たちがいつも使っているテイastingグラスで試飲してみましょう。



ワイン・  
シングルモルト・  
ウイスキー  
タンブラー

**土屋** では、グラスを変えてみましょう。シングルモルト用に作られたものは、香りを持って導く力、いわゆる滞留時間が長く、またウイスキーが口の中に細く入ってくるため、味わいの印象が先ほどと違ってマイルドですね。

**庄司** はい、とても柔らかいですね。すほまりもなく、飲み口がやや反り返った形状が特徴ですね。飲み口が反り返っていることで、ウイスキーが口の中に一気に入るのではなく、細い筋のようになって流れていきます。また意外にも、舌先よりも少し奥辺りに液体が導かれるので、舌先で感じるようなピリッとした刺激は和らいでいます。

**土屋** タンブラータイプを試してみましよう。飲んだ時に、舌先からガツンとインパクトのある味わいがきますね。またグラスの底面積が広いので、注いだ瞬間からアロマが大きく広がります。香りにそなわ

る、そんな印象です。

**庄司** 香りは時間とともに弱まっていますが、ロックや水割りで飲むのには適していますね。余談ですが、西部劇の映画などで、カウボーイに打ち付けるようにしてショットグラスであるシーンを見かけることがあります。あれはどうなのでしょうか?

**土屋** 開拓時代のアメリカでは、酒が美味しくなかったのだと思います。だから、味わうのではなく勢いを付けて飲み込んでいた、そんなところでしょう。シングルモルトをあのように入れたらもういい!と、**庄司** そついつことでしたが、じっくりと美味しく味わうほうが、私も好きです。

**土屋** せっかく楽しむなら、時間をかけて心ゆくまで味わってほしいですね。以前あるバーで、シングルモルトを大きなワイングラスで出してくれました。多彩な香りを存分に楽しもうという趣向でしょう。ふだんとは違う驚きと感動もありましたね。シングルモルトの楽しみ方は十人十色。どんなグラスと組み合わせるとシングルモルトがもっと美味しく感じられるのか、そんな新しい発見をする楽しみもあります。

**庄司** シングルモルトの世界は奥深いですね。さらに探求してみたいくなりました。

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!

今回話題になった「お酒とグラスの相性」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asting・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  
イセタフードホール  
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