



1756年に創業し、250年以上の歴史を誇るオーストリアの老舗ワイングラスメーカー「リーデル」一族が11世に渡り『飲み物の個性がグラス形状を決定する』という一貫した理念を受け継いでいる。とりわけ9代目当主、クラウス・リーデルが1961年に発表した「ブドウ品種に合わせた、大きさ、形状の異なるワイングラスを!」という革新的なコンセプトは、世界のワイン愛飲家に衝撃を与えた。

リーデル×ゴルフウエイ テイasting・セミナー開催

創業250年のオーストリアの 名門ワイングラスブランド リーデル社のグラスで “ワインを愉しむ 午後のひと時”は いかが?

10月27日(日) 14:30~17:00

リーデル・ワイン・ブティック青山本店

会費・1万6000円(税別)

ゴルフ好き! ワイン好き! 集まれ。お一人様でもお気軽に。
ワイングラスのお手入れ方法も学べます。
ワインに詳しくなくても大丈夫!

特典

【参加者全員】

1 **テイasting・セミナーで使用した
ワイングラス4個(1万4490円相当)
をお持ち帰りできます。**

代表的なブドウ品種から造られる赤、白ワインの味と香りを楽しむのに最適な(ヴィノム シリーズ)のグラス4個を専用ボックス入りで持ち帰れる。

2 **シャトー・ジュン
エコバッグをプレゼント!**
<http://www.chateaujun.com/>

【さらに】

3 **ロペ倶楽部(栃木県・塩谷郡)の
プレー券(1組2名様)を抽選で1名様に!**
<http://www.ropeclub.com/>

1982年から99年まで開催された「ジーン・サラゼン
ジュンクラシック」の開催コース。アウトホームな試合と
して、選手からも絶大な人気を博した。

4 **女性参加者限定!
「ジュン アンド ロペ」のグッズを
全員にプレゼント!**

名物の「浮島」がある9番ホール。

トークショーあり、楽しいゲームあり。みんなでゴルフとワインのある
人生の愉しさを語りながら、休日の午後のひと時を楽しみましょう!

先着
20
名様限定

撮影/渡辺義孝 撮影協力/成田ゴルフ倶楽部



セミナー講師●庄司大輔

リーデル・ブランド・アンバサダー
チーフ・ワイングラスエデュケーター JSA認定ソムリエ。

1971年神奈川県生まれ。明治大学文学部文学科卒業、専攻は演劇学。2000年リーデル・ジャパン入社、日本人初の「リーデル社認定グラス・エデュケーター」となる。演劇で磨いた肉体的表現と、静かな語り口から垣間見える深いユーモアに定評があり、ファン多数。リーデルグラスとワインの深いつながりやその機能を、グラス・テイastingを通して広く伝えるため、文字通り東奔西走している。

お申込方法

お名前、ご年齢、ご住所、お電話番号、メールアドレス、ご参加希望人数(ご同行者様のお名前)を明記の上リーデル・ワイン・ブティック青山本店までメールにてお申し込みください。

rwb-aoyama@riedel.co.jp

先着順に受付し、メールでお返事いたします。

お問い合わせ リーデル・ワイン・ブティック青山本店 / 03-3404-4456

※参加費は当日受付にてお願いいたします。※キャンセルはお受けいたしかねます。

タイムスケジュール

14:00	開場
14:30~15:30	テイasting・セミナー
15:30~15:40	休憩
15:40~16:00	スペシャルゲストによる トークショー
16:00~16:50	立食懇親パーティ
17:00	閉会

立食懇親パーティでは、「国産ワインコンクール」で10年連続入賞のワイナリーシャトー・ジュンご提供の「甲州2012」と「スパークリングワイン」をお楽しみ頂けます。「甲州2012」は今年銅賞入賞の、果実味あるやわらかな白ワインです。



Special Guest



片野志保プロ

1978年12月1日生まれ、34歳。
1998年にプロ入り、同年JLPGA
新人戦 加賀電子カップ優勝。無
類のワイン好きで、ふだんからリー
デル社のグラスを愛用しているとい
う。東京都出身。所属フリー。

ワイン好き
ゴルファーに贈る
“ビジネスにも
役立つ”
ワイン講座



知ってた? 同じワインでも グラスによって 味わいや香りが 変わるって!

例えば、よく耳にするブドウ品種で、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロがあるが、これらで造られた赤ワインは、ボルドー型のグラスで飲むと、個性を最大限に引き出せるが、ブルゴーニュ型のグラスで飲むと、味は単調で、タンニンが強く、苦みが突出してしまうという。
取材・構成・文/築比地敬一 イラスト/ソリマチアキラ

ブドウ品種に適した形状のグラスが、 ワインの個性を最大限に引き出す。

ワインの色、香り、味わいを楽しむためには、ワインの発するメッセージを正しく伝える道具であるグラスに注意を払わなければならない。さらにワインの個性を最大限に引き出すために、ブドウ品種に合わせて、大きさ、形状の異なるワイングラスを選ぶこと。同じワインでも、グラスによって味わいや香りが変わってしまうという。

それは、グラスの形状によって、ワインが最初に舌のどの部分に触れるかが異なることで同じワインでも人間の感じ方が変わってしまうからだ。例えば、タンニンが多く、渋み強いワインを、ボルドー型のグラスで飲むと、グラスを傾ける時に口中に流れ込むワインの液面は広くなり、“舌の中央”に導かれる。これにより果実味とタンニン、酸味の絶妙なハーモニーを形成する。ブルゴーニュ型のグラスで飲むと、ワインが“舌の先端”に最初に触れてしまい、結果として苦みを強く感じてしまうのだ。

ワインの味わいは、とりわけ苦みと酸味のバランスが大切。苦みの強いものはそれを和らげるグラスを、酸味の強いものは、酸っぱく感じさせないグラスを選ぶ

というのが大原則だ。赤ワインと一言で言っても、原料となるブドウの品種や造り方に特徴があり、その個性は、果実味、酸味、苦みといった要素で決定される。それらをバランスよくコントロールするグラスで飲むことが、ワインを美味しく飲むポイントだという。

ワインとグラスの関係と同様に、ゴルフでも同伴競技者との相性がとりわけ大切。コンペの優勝者のスピーチで飛び出す「メンバーに恵まれて…」は常套句。ゴルフシーズンもたけなわ。プレーを楽しんだ後は、月でも愛でながら、ベストパートナーとグラスを傾け、ゴルフとワインのある人生の愉しさを語り合えたら、最高に嬉しい夜になること請け合いだ。

カットにも違いが!

飲み口の カット

シャープ
ワインが一方に
スムーズに流れる。

カットが丸い
ワインがいろんな
方向に流れ、コントロールできない。



グラスを傾けた時のワインの液面

ボルドー型



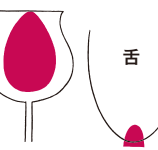
飲む時の幅→広い



ブルゴーニュ型



飲む時の幅→狭い



ワインの種類別・グラスの基本4タイプ

	広めに流れ出るグラス	狭く流れ出るグラス
赤ワイングラス	タンニンが強いタイプ (苦味) カベルネ・ ソーヴィニオン (ボルドーなど)	酸味が強いタイプ ピノ・ノワール (ブルゴーニュなど)
白ワイングラス	甘み、コクが強いタイプ	酸味が強いタイプ リースリング ソーヴィニオン・ ブラン

大きく分けて、ワインには、タンニンの強い赤、酸味の強い赤、コクや甘みのある白、酸味の強い白の4種類がある。グラスも4種類あれば、どのワインも美味しく飲める。