



日本ワインで グラスマッチング

2

エーデルワイン

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 Text: Daisuke Shoji

ハヤチネゼーレ ツヴァイゲルト レーベ 樽熟成 2009

Hayachine Seele Zweigeltrebe
Barrel Fermented 2009

ハヤチネゼーレは栽培者とワイナリーがよりよいワイン造りへの情熱と魂を込めた限定品シリーズ。このワインは厳選した原料で醸造し樽熟成。畑の土や木を思わせる香りからバニラ・ココナッツやベリー的な香りと凝縮感ある味わい。(5,000円)



今回訪問した生産者

高畑政博 (中/常務取締役)
行川裕治 (左/製造部部长代理)
伊藤秀行 (右/製造部)



<ヴィノム シリーズ> 「シラズ/シラー」 グラス(左)

ワインのメッセージを明瞭に、ストレートに表現。黒い果実、樽香、複雑なアロマをしっかりキャッチ。(3,675円)

<ソムリエ シリーズ> 「ティント・レゼルバ」 グラス(中)

シラーグラスの印象が写実だとしたら、こちらは印象派。柔らかいタッチの中にワインの個性が浮かび上がる。(16,800円)

<ヴィノム シリーズ> 「ピノ・ノワール(ブルゴーニュ)」 グラス(右)

赤系果実的な要素に焦点があった。このワインの明るい側面を感じたいときに選びたいグラス。(3,675円)

このワインには このグラスを

ワインもグラスも トライ&エラーの精神で

朝霧の湿度がもたらすしっとりとした緊張感や岩清水のような透明感、早朝の冷気にも似たキレのある酸。試飲したワインに共通するのは、そんな「大迫らしさ」。さあ、造り手が「身震いした」、過去最高の凝縮度となったツヴァイゲルトレーベ。どのグラスでその真価を発揮したのでしょうか。続きはリーデル・ジャパンHPブログにて！

失

敗は成功のマザー」。長嶋茂雄氏の名言(?)です。今回訪問したエーデルワイン50年の歴史からは、まさに「トライ&エラー」という言葉を強く感じました。厳しい気候のもと、大迫岩手(花巻市)の土地と気候にどんなブドウ品種がマッチするのか。ワイナリーの歴史は、そのマッチングを見極める試行錯誤の連続でした。今まで栽培した品種は約40種。失敗の山の頂上に立つて初めて見えてくる景色があるのです。それはグラス開発も同じ。頭で考えた設計図だけでは、理想のグラス形状には辿り着けません。数多くのポウル形状で飲み比べ、イメージから遠いものを除外してゆく。その繰り返し「ワークショップ」。造り手が確信するブドウ品種のメッセージこそが、真のポウル形状を選び抜く羅針盤なのだ。とリーデルは考えます。

1971年、神奈川県生まれ。ソムリエ呼称資格を取得後、ポルドーに遊学。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。

庄司大輔
Daisuke Shoji

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ストリングを繰り返す。このプロセスこそが、リーデルならではの「ワークショップ」。リーデル・ジャパン公式サイトHP⇒<http://www.riedle.co.jp>

