



日本ワインで グラスマツチング

熊本ワイン

名門ワイングラス「リーデル」。その美しきグラス形状は、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

ナイアガラ N.V. 熊本ワイン

Niagara N.V.
Kumamoto Wine

国内産ナイアガラ種使用。みずみずしく甘く豊かな香りは、まるで果実の爆弾。甘口で爽やかな酸が特徴。ワインコンクールで上位の受賞歴も。にぎり寿司の生魚、貝類などと合わせてもまったく生臭さを感じさせず最高のマリァージュが楽しめる。



今回訪問した生産者

玉利博之 (代表取締役社長)

1964年山梨県生まれ。十数年ワイン業界に従事し、09年より熊本ワイン社長。



ソムリエ シリーズ
「ボジョレー」
グラス(左)

香り、味わいとも、「もっともピントが合う」。寿司との相性は「鉄板」。ひと回り大きい「アルザス」は入手可能。(参考品)

ヴィノム エクストリーム シリーズ
「リースリング」/
「ソーヴィニヨン・ブラン」グラス(中)

品種特有の香りを最大限に再現。舌上の流れは直線的。味のバランスよく甘みを感じつつもさっぱりした余韻。(4,200円)

ヴィノム シリーズ
「オークド・シャルドネ
(モンラッシェ)」グラス(右)

高貴品種とは異なる、郷愁を感じる果実味と酸味がしかと口に残る。「ナイトハーベスト」にも「鉄板」グラス。(3,675円)

このワインには
このグラスを

隠れた名優による 表現を受け止めるグラス

「HP」ブログにて！

続きはリーデル・ジャパ

な舞台(グラス)でその

真価を発揮したのか？

この隠れた名優は、どん

に名脇役の存在感。さあ、

いを見せてくれる。まさ

ら忘れない強烈な個性は

口中に表現されつつも、

魚卵系とも面白い掛け合

いを見せてくれる。まさ

ら忘れない強烈な個性は

口中に表現されつつも、

もちろん、通り一遍な影の薄いブ

ドウじゃありません。一度飲んだ

ネタに合わせて楽しめたのです。

で切り捨てられがちなの組合せ

ですが、意外や意外、ひと通りの

競演

した。そもそもイメージの段階

で切り捨てられがちなの組合せ

ですが、意外や意外、ひと通りの

競演

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、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。

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。

