

グラスエデュケーター
庄司大輔と考える



日本ワインで グラスマッチング

5
五一わいん

名門ワイングラス「リーデル」。その美しいガラス形状は、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

1.8リットル エコノミー赤

1.8ℓ
Economy Red

マスカット・ベリーAとコンコードのジューシーな味わいに、赤ワインの澱のプレスが存在感あるアクセントをもたらす。「画」的には湯のみがじっくりくる、長年の我が家のデリーワインがリーデルグラスでさまざまな表情に。(1,836円)



今回訪問した生産者

林 幹雄 (代表取締役社長)
同ワイナリーを創設した父・五一氏と、戦後間もなくからワイン造りに従事してきた。



<リーデル・オーシリーズ>
『シラー/シラーズ』
グラス(左)

林社長が選択。深みある果実香にスパイス感、グリップの強さが決め手に。肉系料理に負けない強さならこれ。3,675円(2個入)

<リーデル・オーシリーズ>
『ピノ・ノワール/ネッピオーロ』
グラス(中)

明るいベリー系のボリュームある香りが際立つ。味わいは他の2種類の間というイメージ。3,675円(2個入)

<リーデル・オーシリーズ>
『リースリング/ソーヴィニヨン・ブラン』
グラス(右)

雑味なく、すっきりとした味わいが印象的。風呂上がりに冷やしてキリッと楽しむならこのグラスです。3,675円(2個入)

このワインは このグラスを

ちやぶ台ワインを 飲みたいグラスとは？

くたせー！

練された美しさとは異なる、心を捉えて止まない究極のデリーワイン。さあ、造り手はどのグラスを選んだのでしょうか。その結果について詳しくは、リーデルHPの公式ブログにてご確認ください。

「洗練された美しさ」とは異なる、心を捉えて止まない究極のデリーワイン。さあ、造り手はどのグラスを選んだのでしょうか。その結果について詳しくは、リーデルHPの公式ブログにてご確認ください。

「洗練された美しさ」とは異なる、心を捉えて止まない究極のデリーワイン。さあ、造り手はどのグラスを選んだのでしょうか。その結果について詳しくは、リーデルHPの公式ブログにてご確認ください。

はないでしょうか？

昨 年の納谷悟郎氏に続き永井 一郎氏まで、ふたりの名聲優が夢の世界を去ってしまいました。「美声」とは言いがたいけれど、その声を耳にすれば起想される、彼らが魂を吹き込んだキャラクターたち。銭形警部も波平父さんも、怒ると怖い根は優しい、一本芯の通った頑固な昭和の親父さんでした。そんな彼らが好んで楽しむワインがあったとしたら、それはきっとこのワインだったのではないのでしょうか？

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、ボルドーに遊学。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スティングを繰り返す。このテイスティングこそが、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。

