

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

6
ワイナリーこのはな

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

鶉 ワイングランド
ロゼ 2013
Tokito Wine Grande Rosé 2013

ブドウは秋田県鹿角郡小坂町の鶉（ときと）で収穫。十和田湖の火山灰土壌が育てた「ワイングランド」に「小公子」をブレンド、地元鹿角の自社工場でシャンパーニュ酵母により醸造した秋田のワイン。ほんのりと甘さが心地よい。(1,543円)



今回訪問した生産者
三ヶ田一弥 (代表取締役)
『ワインを飲む』＝「自然とそこに住む人々が醸し出す風土の文化を飲む」と思います。



<ヴィノム シリーズ>
『デンブラニーリョ』
グラス(左)

「ワインがドレスをまとったよう」との氏の言葉どおり、ワインのもつ華やかさを感じさせてくれるグラス。(3,780円)

<ヴィノム シリーズ>
『ヴィオニエ/シャルドネ』
グラス(中央)

「もっとも落着く」と三ヶ田氏。造り手が普段感じているワインの姿形がそのまま再現されるグラス。(2,700円)

<ソムリエ シリーズ>
『ロゼ』
グラス(右)

香り立ちには穏やかながらアタックでの甘み、酸味の浮き上がり方は出色。冷やして食前酒ならこのグラス。(18,360円)

このワインは このグラスを

桜色のワインで 町に花を咲かせましょう

生詰めロゼは「鶉ロゼ」を淡色系ソメイヨシノとしたら、沖縄のヒカンザクラの濃色の存在。十和田の樹海を彩る桜色のワインは、いったいどのグラスにマッチしたのでしょうか。詳細はリーデルHPの公式ブログにて！

「村」をつくりたい。ワイナリー「このはな」の醸造設備はパチンコ屋の跡地を、保管庫は銀行跡地を活用しています。冒頭の言葉は、空き店舗が目立つ鹿角花輪の商店街を歩く三ヶ田さんのもの。「農家が2軒で歩兵を、20軒あれば騎士を村から送り出せる」という共同体の構成単位に関する先人の言葉をこの地で実現すべく、周囲を巻き込みながら邁進する氏は「それだけの経済単位が成立するという」と力強く語る。十和田湖大噴火の火山灰からなる土壌で生まれるワインが、時代から取り残されつつあるこの町に再び花を蘇らせる花咲か爺さんの「灰になってほしい」と切に願います。今回のターゲットは小公子を1パーセントブレンドした「鶉ワイングランド ロゼ」。お酒に強くない奥様を仮想飲み手に若干の糖を残した仕上げ。当地発祥の「きりたんぼ」はもちろん、幅広い料理に寄り添い、よく冷やして食前酒としても楽しめる懐の深さが魅力。季節限定の「無濾過生詰めロゼ」は「鶉ロゼ」を淡色系ソメイヨシノとしたら、沖縄のヒカンザクラの濃色の存在。十和田の樹海を彩る桜色のワインは、いったいどのグラスにマッチしたのでしょうか。詳細はリーデルHPの公式ブログにて！

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ングを繰り返す。このテイस्ट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。

