



日本ワインで グラスマッチング

10

さめぎワイナリー

名門ワイングラス「リーデル」。その美しいグラス形状は、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

ソヴァージュ・ヌ・サヴルーズ
2014
Sauvageonne Savoureuse 2014

香川大学が開発したブドウ品種、香大農 R-1 がもつ濃厚な色合いが、ワインの外観にも特徴的に現れる。赤い果実を思わせる香り、穏やかな渋み、さわやかな口当たりと、やさしい酸味があり、幅広い食事に合わせられるワイン。(2,160円)



今回訪問した生産者
阿佐 公仁 (醸造責任者)
ブドウと産地をそのまま表現するワイン。特徴をいかに引き出すかつねに考えて醸造します。



ヴェリタスシリーズ
『ニューワールド・ピノ・ノワール』
グラス(左)

果実香の中にもヨーグルト的なニュアンスが加わり、ワインがより甘酸っぱく、柔らかく感じられる。(4,320円)

ヴェリタスシリーズ
『オールドワールド・ピノ・ノワール』
グラス(中)

明るい赤系果実をベースにヤマブドウ的な清涼感。果実味に包み込まれる柔らかいタンニン。(4,320円)

ヴェリタスシリーズ
『オークド・シャルドネ』
グラス(右)

もともとの穏やかなタンニンゆえに、舌上でワインが広がることでひとまわり大きな味わいに。(4,320円)

このワインは
このグラスを

太陽神が宿した 果実味を堪能する

「いたいそれはどこにあったのか」この15文字が古代史好きを論争に駆立てます。有力なのは九州説と畿内説、とくれば那馬台国です。さめぎワイナリーは、ふたつの候補地をつなぐように横たわる瀬戸内海を見下ろす小高い丘にあります。東遷説もある邪馬台国。太陽神天照大神に比ざれもする卑弥呼もまた、船上から瀬戸内の景色を愛でたのでしょうか。今回のターゲットは「香大農 R-1」。7、8月の着色期の高温による着色不良を克服するため、高温でも着色性に優れる沖縄自生のリュウキュウガネブを育種親に、マスカット・オブ・アレキサンドリアを交配（アレキサンドリアはこの品種が地中海各地に広まる起点となったエジプトの港）。沖縄の「いでい」、エジプトの「ラー」、縁深い両地で共通する太陽神崇拝からは、過酷な砂漠地帯とは異なり、太陽が恵みをもたらす存在だったことが窺えます。驚くほど濃厚な色調と共存する柔らかなタンニンの「香大農 R-1」は、沖縄で育まれたリュウキュウガネブの血を色濃く受け継ぎ、ついに香川の地で実を結んだのです。

続報はリーデル公式ブログで。こちらのブログ内で希少ワインのプレゼントもあります！

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・エディケーターに。

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。

