

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

白山ワイナリー

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

白山やまぶどうワイン 樽 2007

Hakusan Yamabudou Wine
Taru 2007

鮮やかで濃厚な色合いと力強い酸味が特徴の、白山連峰経ヶ岳山麓に自生するヤマブドウを100%使用した本格派ワイン。ヤマブドウの品種特性香とフレンチオーク樽での熟成が醸し出す香りが相まって、絶妙な調和が楽しめる。(5,800円)

今回訪問した生産者



谷口一雄 (代表取締役)
日本ヤマブドウの魅力とその秘められた可能性を信じて30年、ヤマブドウにこだわったワイン造りをしています。



<ヴィノム エクストリーム シリーズ>『オーグド・シャルドネ』グラス(左)

野趣あふれるヤマブドウの果実、酸味、タンニンすべてを口中で感じる。味わい濃い料理に合わせるときに。(4,860円)

<ソムリエ シリーズ>『ブルゴーニュ・グラン・クリュ』グラス(中央)

峻烈ながら角の取れた酸味を舌の中央で感じる。春の雪解けの森林を感じる香りは雄大。(21,600円)

<ヴィノム エクストリーム シリーズ>『ピノ・ノワール』グラス(右)

ヤマブドウのスパイシーな風味、樽、ワインの香りを楽しむつつ、果実味にスポットを当てている。(4,860円)

このワインは このグラスを

日本の豊かさを 味わいたいグラスは？

「あなたの国には国枝がいるでしょう」。世界的トップテナスプレーヤー、ロジャー・フェデラーはそう言いました。「なぜ日本には世界的なテナスプレーヤーが育たないのか」という日本人からの質問を受けてのコメントです。メジャーなスポーツや大会だけではない、たとえばパラリンピックで活躍する選手の多さは、日本という国の豊かさを表しているのかもしれない、と考えさせられた王者の言葉。翻って、体格に恵まれない日本人がメジャースポーツで頂点に立つ、というその壁の険しさ。

2000年に白山ワイナリーを創業し、自生のヤマブドウでワインを造り続けてきた谷口氏。「あなたの国には、ヤマブドウがあるじゃないですか」そう讃えられ、「私の国には、ヤマブドウから造られた、日本らしいワインがあるんです」と誇れる目を指している。試行錯誤を、谷口氏の言葉の端々に感じました。峻厳な酸味は「野生」という言葉が相応しく、7年の熟成を経て飲み手を圧倒します。

さあ、今年の締めくくりに、ヤマブドウの野趣あふれる酸味をたたくためのワイン。各グラスでどんな可能性を拓いたのでしょうか？ 詳細はリーデルHP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、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。

