



ワイングラスとワインの関係は、密接で深い。ワインを選ぶ時のようにグラスにもこだわれば、ワインの楽しみはもっと広がる。そこで「リーデル」のグラス・エデュケーター3氏に「ワイングラスって何?」「あると何がいい?」など、素朴な疑問と「きほんのき」を聞いた。

text by Go FUKUSAKI
Photographs by Koumei KADOWAKI

「リーデル グラス・エデュケーター」



庄司大輔氏



吉井大介氏



白水 健氏

今回のテーマ

グラスにはワインの楽しみを広げる力がある

そもそもワイングラスって必要?

白水 よくいただく質問です(笑)。もちろん、ワインはコップでもジョッキでも飲むことはできます。しかしワインはほかのお酒と違って、香りを楽しむ要素が大きいもの。ワイングラスは香りを十分に引き出す形状が研究されていますから、ワインを最大限に楽しむ助けになってくれるはず。

吉井 ワイングラスのボウルの形は、チューリップや金魚鉢のようですね。これは香りをグラス内に集めて、それが飲んだ時に体にむだなく入るような構造になっています。香りの成分の多くは、グ

ラスの膨らみ部分に滞留します。ワインをグラスに注ぐ時は、半分以上空間を残しておきますよね。あれはワインをクチクチするわけではなく(笑)、そんな香りをためる空間を確保するためのんです。

庄司 例えば日本の赤ワイン。イチゴやチェリー、プラム、煮詰めたジャム、そして樽に由来するヴァニリアやコーヒーのニエアンスなど、さまざまな香りの要素があるとします。これは、香りが留まりにくい小さな円柱型のガラスコップで感じ取るのは難しいでしょう。一方ワイングラスなら、ワインの香りの要素をくまなく引き出す機能がありますから、それが可能

です。デジタルカメラに例えると、画素数が



白水 白ワインでも、ブルゴーニュ地方のモラッシェなど、凝縮感があり、樽熟成もさせているしっかりしたタイプがあります。とても豊かな香りで味わいも複雑、非常に多くの情報が凝縮しています。そういうワインには、赤ワイン用にカテコライスされるような大きいボウルが必要になりますね。

庄司 本当は白ワイン、赤ワイン、もっと言えば原料のブドウ品種や造りによっても、最適な大きさや形状があります。世界中のワイン一つ一つに合わせてグラスを作ることは不可能ですが、一つのパターンですべてのワインの個性を100パー

セント引き出すことも難しいです。

吉井 では、何からそろえればいいのかという。例えば「リーデル」の場合、グラスを開発する時、ワイン生産者たちと一緒に「ワークショップ」を行い、何度もテイティングを重ねます。ソーヴィニヨン・ブラングラスを作った時などは、2000人以上の生産者が関りました。また1998年から2000年にかけて、大吟醸酒用のグラスを開発しましたが、この時はのべ200人の蔵元や日本酒専門家が参画。60種類のグラスを元に25回もテイティング(ワークショップ)を繰り返して絞り込み、製品化しました。そんな、本来の味わいを最もよく知る造り手が考え抜いて誕生させたグラスなら、ワインを楽しむ道具として選びたいな、と思っていただけだったらしいですね。

グラスの形状やサイズで味が変わる

白水 さて少し専門的な話になりますが、ワイングラスは人体構造を考慮して作られています。普段意識することは少ないかもしれませんが、私たちがワインを飲む時、こぼさないよう無意識に角度を調整しながら頭を傾けます。この傾き加減は、グラスの形状によって変わります。例えば口の広がったグラスで飲むとすると頭はあまり傾かず、一方、口のすぼまったグラスで飲む時は、流れ込みにくい液体をとらえようと後方に大きく預きます。こうした動きは、ワインを口の

中の適切な位置に導くといわれます。またワインが喉の奥へと直線的に流れれば

多いのがワイングラスです。ワインの持っている緻密な情報、個性をくっきりと浮かび上がらせてくれるイメージです。

ワイングラスは多くの形をそろえるべき?

吉井 ワイングラスは、膨らみ部分を通してワインが持つ多くの情報を飲み手に伝えてくれます。ならばボウルは大きいほどいいかというところ、決してそうではありません。ワインによって適正な大きさがあるのです。多くの人は、白ワインは赤ワインより小ぶりのものがいいというイメージがあるかもしれませんが、そうとは限りません。

ば冷たさを感じやすく、さわやかな印象になります。ワインが口中に広がり滞留するような流れになると、酸味や苦味がしっかり受け止められる。

庄司 飲み口が広いものと狭いものがあるのは、口に入ってくるワインの量をコントロールすることにもつながり、それが味わいの違いにも影響します。またワインのグレードによっても、形を見極める必要があります。گران・クリュ(特級)クラスになればワインが持つ要素も多くなるわけですから、グラスの形状もそれに合わせたものを選びたいですね。

吉井 今こそ、ワイングラスといえれば透明で滑らかなグラスを思い浮かべますが50年ほど前までは厚くてアクリルタイプなグラスも多くありました。ガラス以外の素材もありましたね。しかし今主流の薄くシンプルなグラスを使ってみると、口当たりがいいです。ワインの温度も繊細にキャッチできます。美しい色合いを愛することもできます。

白水 素材の厚みは大切ですね。唇に当たった時の印象や感触がガラリと変わりますから。また指先はことに敏感ですから、持った感覚や飲む時の動作がワインの味わいに影響を及ぼすという方もいます。



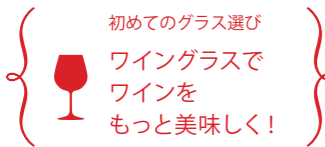
ワインの数だけグラスはある!!
自分好みの“マリアージュ”を探して

ワインの本質を引き出す

庄司 さて、ロールプレイングゲームでは、いろいろな能力を持っている仲間をたくさんそろえて自分の強力な味方にします(笑)。それと同じで、ワイングラスも種類を多く持てれば、さまざまなタイプのワインに適應できるケースが増える。リーデルが14シリーズ160種類以上のグラスを製品化しているのは、世界中のワインに合わせてくれるグラスを造りたいという思いの結晶です。

白水 そのワインに合ったグラスで味わうと、ワインの本質がくっきりと浮かび上がります。ブドウ品種はもちろん、それぞれの気候や土壌が作り出した果実味、酸味、ミネラル、タンニンなど、多くの情報を感じることができるようになります。ワインが楽しくなりますね。

吉井 私たちがグラス・エデュケーターは、グラス選びの相談に乗り、アドバイスをしています。とはいえワイングラスとワインの相性は、個人の好みも影響するもので、数学のように正解があるわけではないので、無限ともいえます。だからこそ、自分の好みの組み合わせや意外な相性を見付ける楽しみがある。ワインの世界にももっと深く入り込めそうですね!



初めてのグラス選び
ワイングラスで
ワインをもっと美味しく!

今回の座談で話題になった「ワインとグラスの相性」を体験できる店舗はこちら

RIEDEL WINE BOUTIQUE

- 青山本店
青山ツインタワー東館 1F
TEL. 03-3404-4456
- 大阪店
JR 大阪三越伊勢丹 B2F
TEL. 06-6485-7756

リーデルの専門スタッフが常駐している店舗

RIEDEL WINE BOUTIQUE

- 池袋西武店
- 新宿小田急店
- 渋谷西武店
- 横浜そごう店

RIEDEL BOUTIQUE

- 大阪梅田店
(阪急うめだ本店)

<http://www.riedel.co.jp>