

グラスエディケーター
匠司大輔と考える



日本ワインで グラスマツチング

齊藤ぶどう園

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 Masuno Text: Daisuke Shoji

ヤマ・ソービニオン 2014
齊藤ぶどう園

Yama Sauvignon 2014
Saito Vineyard

ヤマ・ソービニオンは千葉の土地では酸、タンニンともに穏やか。日々の食卓に寄り添うようなワインに仕上がる。開栓から2、3日すると、変化して余韻の複雑さがより感じられるので、自宅の晩酌で時間をかけて楽しみたい。(1,728円)



今回訪問した生産者

齊藤貞夫 (1930年生、80歳)
今も畑に出て作業に勤しむ。長年、自家用とご近所用のぶどう酒を造る。特樹は近くの川での投網。



<リーデル・オー シリーズ>
『ビッグ・オー シラー』
グラス(左)

果実、清涼感、タンニンといった各要素をもっともバランスよく感じられたグラス。(2個入 4,320円)

<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)

明るい赤系果実の要素が明瞭に再現され、ワインの親しみやすい側面を心地よく感じられた。(2個入 4,320円)

<リーデル・オー シリーズ>
『ビッグ・オー カベルネ』
グラス(右)

香り立ちのよさ、タンニン、骨格が明確に感じられた。食中ならこちらのグラスでどうぞ。(2個入 4,320円)

このワインには
このグラスを

自然体で造られた 晩酌ワインのその表情

「お日様と共に起き、畑仕事に勤しみ、自分で作ったぶどう酒での晩酌を楽しんでいます」の言葉通り、造りも造り手もいたって自然体なヤマ・ソービニオンは、3つのグラスで3様の表情を奏してくれました。齊藤ぶどう園のワイン造りについては、リーデル公式ブログにてご紹介いたします。

「とつ人の世の生き血をすずり、ふたつ不埒な悪行ニ味みつつ醜い浮世の鬼を、退治してくれよう桃太郎。浅草「お化け長屋」に住む人のいし素浪人「桃太郎」。じつは松平備前守の双子の弟(テレビ版で、弱者の仇、悪者共を懲らしめるのだ...)という貴種流離譚は、古今東西、ことに我が国日本で好まれる物語の原型です。今回のテーマはヤマ・ソービニオン。母系の在来種であるヤマブドウを市井の人々にたとえれば、父系はいわゆる高貴品種カベルネ・ソーヴィニオン。しかも育ての親は、まさに江戸下町の長屋に住んでいそうな、同ぶどう園の齊藤貞夫さんといえ、この物語を見逃すわけにはいきません。化学肥料を使わずに近隣の養鶏農家から堆肥をもらい受け、除草剤の代わりに12匹のガチョウが雑草のしつこい根までもついで。ホームページの生産者紹介にある「お日様と共に起き、畑仕事に勤しみ、自分で作ったぶどう酒での晩酌を楽しんでいます」の言葉通り、造りも造り手もいたって自然体なヤマ・ソービニオンは、3つのグラスで3様の表情を奏してくれました。齊藤ぶどう園のワイン造りについては、リーデル公式ブログにてご紹介いたします。

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。

