



森上 私の場合は、渋味や苦味成分であるタンニンの量と、酸味に着目してグラスの形を選んでいきます。もしブドウ品種がわからなくても、色合いから判断できますよ。濃い赤色ならタンニンの量が多く、渋味や苦味を強く感じる。するとカベルネ・ソーヴィニヨングラスが合うかもしれないと想像できますし、明るい赤色なら渋味が控えめだろうから、ピノ・ノワールグラスはどうかと見当をつけるのです。

庄司 なるほど、それはわかりやすいですね。

森上 フランスのピノ・ノワールは、ミネラルや酸味のエレガントさが特徴です。一方、新世界になると、酸味が控えめで豊かな果実味が強調される傾向にあります。同じピノ・ノワールでも、全く違う世界観が楽しめる。こういった個性や特徴を存分に引き立てるためにも、産地に寄り添う形状のグラスが出てきてもいいですね。

庄司 ピノ・ノワール、シラーに関して、リーデルでは、オールドワールド用とニューワールド用を作っています。実際に試飲しながら比較してみましょう。



① エリタス・オールドワールド・シラー
② エリタス・ピノ・ノワール
③ エリタス・カベルネ・メルロ

品種別、産地別でもグラスを使い分ける

庄司 右ページで紹介したように、まずはブドウ品種別にグラスを使い分けるのが、セレクトの最初のステップです。グラスの機能面からみても、流通量の多い品種、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラーに適応しているグラスをそろえるのが基本的でしょう。森上さんは、どのようにしてグラスを選びますか？

森上 膨らみ部分の直径と、口径の直径の差が小さいカベルネ・ソーヴィニヨンのグラスを使うと、タンニンがまろやかに感じられますし、膨らみが大きく飲み口がすばまった、直径差が大きいグラスでピノ・ノワールを飲むと、果実味と酸味がエレガントに感じられます。グラスを入れ替えてみると、ワインの個性がアンバランスに感じられ、同じワインとは思えません。

やはり品種に適したグラス選びは、ワインの個性を最大限に楽しむための大切なポイントなのです。

庄司 ところで世界の多くの国と地域でワインが造られるようになった今、ヨーロッパのような伝統的ワイン産地と、カリフォルニアやオーストラリアなどの新世界と呼ばれる産地では、同じブドウ品種で造っても、個性が違うワインが生まれます。ですからワイングラスも「品種別」から、さらに一歩進んで「産地別」も考えることが必要になってきていますね。

森上 フランスのピノ・ノワールは、ミネラルや酸味のエレガントさが特徴です。一方、新世界になると、酸味が控えめで豊かな果実味が強調される傾向にあります。同じピノ・ノワールでも、全く違う世界観が楽しめる。こういった個性や特徴を存分に引き立てるためにも、産地に寄り添う形状のグラスが出てきてもいいですね。



④ エリタス・オールドワールド・ピノ・ノワール
⑤ エリタス・ニューワールド・ピノ・ノワール

熟成の進み具合も視野に入れる

要素が突出したり強調され過ぎたりと、バランスを欠くイメージになります。

赤ワイングラスってどんなもの？

テーマ

ワイングラス選びの基本

赤ワイングラス選びチャート

品種・産地別で使い分ける赤ワイン用グラス。グラスの膨らみ、飲み口のすばまり具合で、口に含むワインの流量や口の中への広がり方が変わる。それぞれの形が、ワインが持つ風味の要素を最大限に機能的に引き出す。



白ワインと赤ワインで使い分け

レストランでは、赤ワインや白ワインなど、ワインによってグラスを使い分けるのが今や当たり前になっているが、意外とその理由を知らない人も多い。リーデル チーフグラスエデュケイターの庄司大輔氏にこれを尋ねた。

「赤ワインは、白ワインに比べて要素が多いのが特徴です。醸造の段階で果皮を潰け込んだり、樽熟成をさせたりなど手間をかけるため、ワインの味わいや香りの要素をより多く含んでいるのです。その複雑な香りや味わいを引き出すためには、ワイングラスが必要です。その複雑な香りを解きほぐすための大きさはもちろん、ワインのキャラクターに適したボウル形状が香りや味わいの細やかなニュアンスを増幅させるので、ワインの特徴がわかりやすくなりますよ」

つまり風味の要素が多い赤ワインでは、より大ぶりのグラスを使うのは理にかなっているというわけだ。

ブドウ品種別で選ぶグラス

「また、ブドウ品種によってワインの味わいは大きく異なりますよね。その品種のキャラクターを損なわないワイングラスを選ぶことも、美味しく味わうポイントです。その味わいに大きな影響を与えるのは、グラスの形状なのです」と庄司氏は言う。例えば、酸味の強いピノ・ノワールの場合、膨らみが大きくて飲み口がすばまっている形のグラスで味わうと、心地いい酸味が楽しめ、渋味のあるカベルネ・ソーヴィニヨンなら、すばまりの緩い形がいいという。

「グラスの形状によって、どのくらいグラスを傾けた時に口の中にワインが入ってくるか、その時の流量やスピード、口の中での滞留具合が変わり、それが味わいに大きく影響することがわかっています」

ワイングラスがマッチしていないと、ワインの持ち味を100パーセント楽しめないことになる。そうならないために、これからはブドウ品種別にグラスを選ぶことをぜひ心掛けたい。



ワイングラスとワインの関係は、密接で深い。ワインを選ぶようにグラスも吟味すれば、ワインの楽しみはいっそう広がる。ソムリエでワインコーディネーターとして活躍する森上久生氏と、リーデル チーフグラスエデュケイターの庄司大輔氏に、赤ワイングラス選びのポイントを聞いた。

text by Go FUKUSAKI
photographs by Koumei KADOWAKI



森上久生氏
Hisao MORIGAMI

庄司大輔氏
Daisuke SHOJI

国際ソムリエ協会認定ソムリエ。[レストラン サンパウ] や「ページ アラン・デュカス 東京」などでシェフソムリエを歴任。数々のコンクールで受賞歴を持つ。2013年に独立。現在ワインコーディネーターとして活躍中

リーデル チーフグラスエデュケイター。レストラン勤務などを経て99年、ボルドー「シャトー・トロットヴィエイユ」で研修。2000年に「リーデル・ジャパン」入社。ワイングラスとワインの深いつながりを、グラステイティングを通して広く伝えている