

「グラス・テイスティング」

「ワインの真価はそのワインに合ったグラスによって表現される」
今ではすっかり定着した「リーデルグラス理論」。
しかし、20年前の日本では、全く知られていなかった。
ワインが広まり始めたころの日本で、ワイングラスの必然性を最初に語った伝道師
——日本とオーストリアをこよなく愛する、あるグラス・エデュケーターの物語

リーデル・グラス・エデュケーター列伝 ウォルフガング J. アンギアル Wolfgang J. Angyal



Profile

1965年オーストリアのチロール地方、クフシュタイン生まれ。ホテルのサービスマンをしていた85年、大阪で開催された第28回「技能五輪国際大会 (World Skills Competition)」のレストランサービス部門に、オーストリア代表として参加。金メダルを受賞する。その後1年間、「辻学園 日本調理師専門学校」等で教授を務めるうち、日本の風土に惚れ込み、移住を決意。オーストリアと日本をつなぐアイテムとしてリーデルグラスを選び、89年よりその有用性を広める活動に専念する。2000年「リーデル・ジャパン」代表取締役社長に就任。グラスとワインの密接なる関係を、最初に日本人に認識させた人物として知られている

text by Muneharu Takayama
photographs by Toshio Shirai, Koumei Kadowaki

日本の風土に惚れ込んだ 世界最優秀サービスマン

オーストリアのチロール地方、ヨーロッパの深奥の地で産声を上げた20歳の若者が、異質な風土と文化を持つ日本を訪れたのは、全くの偶然であった。たまたま大阪で開催された「技能五輪国際大会」レストランサービス部門の、彼はオーストリア代表選手だったのである。彼は、輝かしい金メダルの栄誉を受け、大会で出会った人の縁により、日本の調理師専門学校で1年間、教授として教鞭を執ることとなった。
彼が伝えた伝統あるオーストリア式サービスマンが、日本のサービスマンに影響を与えたように、彼もまた、日本という土地に魅了されていった。実はオーストリアでの幼少期に日本人から柔道の手ほどきを受け、以前から日本に興味を抱いていた彼は、実際に生活してみても日本の四季や人々のメンタリティーと、驚くほど相和したという。

やがて任期を終えて帰国しなければならなくなった時、もはや心は離れ難い衝動でいっぱいだった。そこで彼は、日本に住み続けるため、サービスマンとしての経験を生かして、日本で何ができるかを考えたのである。
「自分が生きていくべき素晴らしい土地を見つけた。この地で、自分が生まれたオーストリアの素晴らしさを紹介する仕事かしたい！」

リーデル本社のあるオーストリアのクフシュタインで育った彼の念頭には、「ワインを、造り手のフィロソフィー通りに、正しく味わう道具」という世界に比類ないグラスが、燦然と輝いていた——これが、現在リーデル・ジャパンにおいて代表取締役社長を務めているウォルフガング・アンギアルとリーデルの、なれ初めである。

ワイン黎明期の日本に リーデルグラスを伝道

リーデルの総帥にして、グラス・エデュケーターの創設者であるゲオルグ・リーデルは、しばしば、アンギアルを評してこう語る。
「彼は、日本のマーケットを知るのみならず、日本人の気質も十分に理解している」

リーデルという企業は、単に物を売りさえずればよいという考えを否定している。多くの専門家を交え、労力と時間をかけて具現させたグラス。その良さを楽しんでもらうためには、使う人にリーデルの考えを伝える必然がある、と総帥自らが第1のエデュケーターとなり、世界中を飛び回っている。

日本への、リーデルグラスの伝道師とも言うべきアンギアルを語る上で、はずせないものがある。それは、長大なアタッシュケース。高級ホテルやレストランでようやくワインが飲まれるようになった1980年代の日本に、リーデルのフィロソフィーを広めるため、たくさんのグラスを収め、持ち運んだのだ。彼はまず、ソムリエやホテルマンなどプロフェッショナルに的を絞り、独自のエデュケーションを展開した。専門家に感動してもらうことよって、やがてその感動が一般の人にも伝わるに違いない、と。調理師専門学校の授業では通訳を必要とした彼が、すでにこの時、日本語で熱くグラスの有用性を説いていた。

「本当の感動は、自分の言葉でなくては伝えられない」
世界最高のサービスマンだからこその、グラス・エデュケーションといえよう。

彼だからこそ育成できた 日本の”後進”と”常識”

リーデルグラスは、現在200種に上り、ワインのみならずビールやスピリッツ向けなど、多岐にわたっている。それらのグラスが生まれる過程の物語や、グラスの選択基準、用いる際のポイントなどを、人々にわかりやすく伝えるのが、グラス・エデュケーターの役割だ。

世界に6人しかいないリーデル公認のグラス・エデュケーターのうち、3人が日本人であるということとアンギアルの存在は、当然のごとく無関係ではない。サービスマンの頂点に立った彼ならではの講義に、後進は魅かれ、自らもその道を志願していった。それどころか彼のおかげで、日本のワイン愛好家たちは、「ふさわしいグラスを用意しないと、せっかくのワインがもったいない」という常識を手に入れた……といえるのではないか。

大好きな日本に住みながら、故国オーストリアのグラスを広めることに成功した彼は、今も、ドイツ語、日本語は言うまでもなく、英語、フランス語をも操り、リーデルのフィロソフィーを伝え続けている。



1985年10月、第28回「技能五輪国際大会」に参加した20歳のウォルフガング・アンギアル

リーデル・グラスの真価がわかる グラス・テイスティング・セミナー

「リーデル・ワイン・ブティック青山本店」では、グラスの機能を体感できる「グラス・テイスティング・セミナー」を実施しています。コースは「スタンダード」と「ステップアップ」の2種類。スタンダードでは、代表的なブドウ品種のワイン4種類を、それぞれにふさわしいグラス、 mismatchなグラスでテイスティングします。スタンダードを受講し、さらに知識を深めたい方はステップアップを。タイプの異なる4種類のワインを試飲します。1名から受講でき、申し込みは前日まで電話にて受け付けています。



住所 / 東京都港区南青山1-1-1
青山ツインタワー東館1F(青山一丁目駅直結)
TEL / 03-3404-4456
営業時間 / 月～金曜 11:00～20:00
土曜・祝日 10:00～18:00
定休日 / 日曜
www.riedel.jp

下記リーデル・ワイン・ブティック各店でもミニ・グラス・テイスティングを体験できます。
(内容は店舗により異なりますので、各店までお気軽にお問い合わせください)
渋谷店 シブヤ西武B館7F TEL:03-3462-4580
新宿店 小田急百貨店本館8F TEL:03-3344-4761
横浜店 そごう横浜店6F TEL:045-465-3198
札幌店 さっぽろ東急百貨店6F TEL:011-212-2651
名古屋店 ナディアパーク4Fデザインミュージアム内 TEL:052-265-1227



「スタンダード」コースで使用するワインとグラス。受講料4200円の場合、4種類のグラスのうち1脚を、受講料1万2600円なら4種類すべてをお持ち帰りできます。
*ワインの銘柄は写真と異なる場合があります



4名以上の場合は、テイスティング専用スタジオで行います