

「グラス・テイスティング」

「ワインを造り手のフィロソフィー通りに味わうには、それにふさわしいかたちのグラスがある」——リーデルのグラスとワインのマリアージュセミナーの雰囲気は、エデュケイターによってさまざま。その魅力に取りつかれ「どうしてもグラス・エデュケイターになりたい」と願って、その思いをかなえた、6人目のエデュケイターの物語。

リーデル・グラス・エデュケイター列伝

白水 健

Ken Shiramizu



Profile

1980年東京都生まれ。学生時代にビストロでのアルバイトを通じてワインに魅了され、ソノマのワイナリーを巡りブドウの収穫を手伝うほどワインにのめり込む。大学卒業後、ワインショップに入社。店舗でリーデルグラスも販売していたことがきっかけでリーデル・グラス・テイスティング・セミナーを受け、開眼。グラス・エデュケイターを目指し、2003年にリーデル・ジャパンに転職。リーデル・ワイン・ブティック渋谷店店長を務めた後、05年(旧)日本ソムリエ協会ワインアドバイザー資格取得。リーデル・ジャパン本社へ異動と同時に日本人で第3番目の「リーデル社認定グラス・エデュケイター」となる。これまで飲み溜めたワインの話と共に、ライブ感溢れる語り口で聞き手を魅了している。

text by Muneharu Takayama
photographs by Koumei Kadowaki, Toshio Shirai

「エデュケイターになりたい！」
絶対音感の持ち主が虜になった
ワイングラス

世界にわずか6人しかいないリーデル・グラスエデュケイター。6番目、日本人としては3人目にその称号を得た最も新しいエデュケイターが、現在29歳、最年少の白水健氏。絶対音感の持ち主で、中学時代からバンド活動を続け、将来は「ピアノの調律師になろうか」と思っていた「彼だったが、大学時代のアルバイトをきっかけに、ワインの魅力に取りつかれた。やがてワインショップに就職した白水氏に、より奥深いワインの世界を開眼させたのが、グラスの形状がワインの味わいをどのように左右するかを探る、リーデルのグラス・テイスティングだった。

「スタッフ研修としてセミナーに参加し、衝撃を受けました。ワインの味わいに、これほどグラスが深く関わっていたとは……。ワインの世界に、まだ知らない、もう一つ違う次元が出現したようなショックでした」
「グラスエデュケイターになりたい！」。早速、リーデル・ジャパンの門戸を叩いたが、世界にわずかしかいないエデュケイターに、そうやすやすとなれるはずもない。白水氏に最初に与えられたのは、渋谷の百貨店内にあるリーデル・ブティックの店長という仕事である。「どうしても」と白水氏の心に燃え盛る炎は伊達ではなかった。地階のワイン売り場と連携するなど独自の試みに挑戦した彼は、瞬く間に業績をあげ、1年後にはリーデル商品の売り上げを3倍に伸ばしてしまふ。
熱意と実績が認められて晴れて6人目のグラス・エデュケイターとなったのは2005年のことだった。

五感に訴える セミナーがいざなら 五感を超えたワインと グラスのマリアージュ

「リーデル理論の面白さは『絶対にこうしなさい』と決めつけていないところ。もちろん、造り手やワインの専門家による裏付けがあった上でですが、グラスの機能さえわかれば、使う人が自由に活用できる。僕はカリフォルニアが好きで毎年のように行ったりもしていたのですが、その度に新しいスタイルのワインを発見します。このワインにどんなグラスを合わせようか？なんてお客様と話していると、いつい盛り上がりすぎてしまいますね(笑)」

と根性物語の主人公のように、自らの夢をかなえた白水氏だが、そのセミナーはエリガントにして躍動的。繊細な部分と、思い切りのよい飛躍で、受講者をぐいぐいとグラスの魅力に引き込んでゆく。例えるなら、ライブの乗りである。白水氏をリーデルの魅力に嵌らせたセミナーは、日本人初のグラス・エデュケイター・庄司大輔氏によるものであった。庄司氏のセミナーには、情景がのびのびと浮かび上がる古典落語のような演劇的要素がある。2人目のエデュケイター・吉井大介氏のセミナーは、エンターテインメント性の高いショーのような雰囲気——と、リーデル理論に普遍性があるからこそ、エデュケイターそれぞれがプレゼンテーションに独自性を発揮できるのだろう。

現在、リーデルでは白水氏が主となって、ワインショップやホテルなどの従業員のための、スキルアップセミナーを開催している。かつて彼がそうであったように、あるいはその受講者の中から世界で7番目のグラス・エデュケイターが生まれるかもしれない。

ホテルで！ レストランで！ ワインショップで！

スタッフ研修として、 グラス・テイスティングを開催しませんか？



1 ワイン4種のスタンダードコース(約60分)を受けていただきます。

2 ワイン4種は主催者様でご準備いただきます。
※リーデルをご用意することも可能です。(有料)

3 首都圏近郊の場合、講師の交通費はリーデルで負担いたします。
(その他の地域はご相談ください)

4 恐れ入りますが、リーデルグラスを使用もしくは販売していただいているお店、または今後の使用・販売をお考えのお店を優先させていただきます。

(スタッフ研修のお申し込みは)
お申し込みは、お取り引きの正規代理店様、もしくはリーデル・ジャパン(03-5775-5888)
白水までお気軽にお電話ください。

グラス・エデュケイター白水健がお店にお伺いし、スタッフの皆様を対象にグラス・テイスティングを行います。飲食店・ワインショップでの経験を踏まえ、お客様とのコミュニケーションにも役立つ“グラスの秘密”を伝授いたします。

※今回のご応募は、ワインを扱うプロの方に限らせていただきます

グラス・テイスティングはどなたでも参加できます。詳しくは——

リーデル・ワイン・ブティック 青山本店

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／11:00～20:00(土・祝は10:00～18:00)
定休日／日曜
www.riedel.co.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。事前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
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