

「グラス・テイステイング」

「ワインを造り手のフィロソフィー通りに味わうには、それにふさわしいグラスが必要」とはいえ、世界には星の数ほどワインがあり、グラスにもたくさんさんのバリエーションがある。グラス・エデュケーターは、ワインとグラスの理想的な組み合わせをわかりやすく教える、まさに架け橋。日本人として初めてその架け橋になったのは、ある演劇青年だった。

リーデル・グラス・エデュケーター列伝

庄司大輔

Daisuke Shoji



Profile

1971年神奈川県生まれ。明治大学文学部文学科卒業、専攻は演劇学。塾講師、レストラン勤務などを経て、98年(旧)日本ソムリエ協会公認ソムリエ呼称資格取得。99年にボルドー地方サンテミリオン「シャトー・トロットヴィエイユ」で学ぶ。2000年リーデル・ジャパン入社、日本人初の「リーデル社認定グラス・エデュケーター」となる。演劇で磨いた肉体的表現と、静かな語り口から垣間見える渋いユーモアに定評があり、ファン多数。リーデルグラスとワインの深いつながりやその機能を、グラス・テイステイングを通して広く伝えるため、文字通り東奔西走している

text by Muneharu Takayama
photographs by Koumei Kadowaki, Toshio Shirai

「不思議な力に引き寄せられた」 日本人初の グラス・エデュケーター

「えと……ここは笑っていたくところなんです面白くなかったら聞き流してください」リーデルのグラス・テイステイング・セミナー——ワインの真価を味わうには、そのワインに適したグラスが不可欠、ということが体験できるセミナーでは、高敏感あるグラスがずらりと並び、いやが上にも荘重な雰囲気流れる。そこに、こんな一言が紛れ込むことよって、くすくすと笑いが生まれ、緊張感がほぐれてゆく。セミナーが佳境に入るところには、初対面の参加者同士がごく自然に感想を交換するようになる……。そういう雰囲気、場を促す力が、日本人初のグラス・エデュケーター、庄司大輔氏には備わっている。

学生時代はずっと演劇をやっていたという。所属していた男子高校演劇部は関東代表。大学では演劇学を専攻。卒業後は、塾講師やレストラン勤務を経てソムリエとなり、1999年にはサンテミリオンで修業した。帰国後の2000年、全くの偶然から、リーデルの日本では初めてのグラス・エデュケーター募集を知る。

それまでリーデルは、オーストリア人のウオルフガング・アンギヤル氏(現リーデル・ジャパン代表)が、英語と覚えたての日本語を駆使しながら、たった一人で日本市場にアプローチしていた。採用面接でのテイステイングの際、身振り手振りでワインの個性を伝えようとする演劇的な庄司氏の姿が、アンギヤル氏には、多くの候補者の中でひととき輝いて見えたという。

エデュケーターの個性が煌々 ドラマティックなセミナー

庄司氏のプレゼンテーションは、日本において、独りリーデルの良さを語り続けてきたアンギヤル氏を感動させるに十分なものであった。かくして、日本人第1号のグラス・エデュケーターが誕生する。

素材となるグラスやワインの背景を考究し、自分なりに読み解き、他人がわかりやすい表現する——台本を読み、解釈し、自分なりの肉体的表現に転換する演劇の手法と、これはよく似ている。以後これが、庄司大輔というグラス・エデュケーターのスタイルとなった。「醸造家のフィロソフィーを理解するには、正しく味わうグラスが必要」というグラス・エデュケーションはまさに革新的。自分が人生で培ってきた演劇やソムリエのツールをもって、リーデルの哲学を広めたいと思いましたが、庄司氏。

彼の参加が、日本におけるグラス・エデュケーションの後の展開を決定した、といつて過言ではない。グラス・エデュケーションの創設者、現リーデル社・社長のケオルグ・リーデル氏の教えを受けたアンギヤル氏が、日本という新たな舞臺で独自のスタイルを築き上げたように、今度はアンギヤル氏の教えを受けた日本人らが、それぞれ独自のスタイルで、日本人のために活躍する時代を迎えたのである。グラス・エデュケーターは世界にたった6人しかいない。うち3人が日本人。カリキュラムは同じでも三者三様、見事に味わいが異なる。その先駆者が演劇の素養ある庄司氏であったことは、日本におけるグラス・エデュケーションのドラマティックな展開と無縁ではない。

誰でも、参加も、開催もできる

グラス・テイステイング・セミナー



なぜ、グラスの形状が、ワインの印象を大きく左右するのでしょうか？
なぜ、良いグラスでワインを飲むと、もっと飲みたくなるのでしょうか？

リーデルの「グラス・テイステイング」は、体験型セミナー。4種類のワインをそれぞれのワインにふさわしいグラスと、あえて適さないグラスで飲み比べ、グラスの形状がワインの印象にどのように影響するかを実感していただき、グラスの機能をわかりやすく説明します。また、繊細なグラスの寿命を延ばすための取り扱い方法も伝授します。

エデュケーターが出張するセミナー

開催してみませんか？

リーデルでは、全国各地で「出張セミナー」を行っています。さまざまなタイプのワインを味わうのに最適な、4種類のグラスを用意。グラスはすべてお持ち帰りいただけます。



ショップやレストランで……

ワインショップやレストランでお勧めのワインをリーデルグラスで飲みながら、お客さまにワインをより楽しんでもらえます。

ワインスクールで……

ワインに興味がある方に、グラスという側面からワインを知っていただけます。ワインの基礎知識も学べ、初心者でも楽しめる内容です。

個人サロンで……

クッキングやマナー、テーブル・コーディネートなどの講座の一環として、採用されています。

※セミナーを開く際は、テーブルとイス、紙ナプキンをご用意いただけます。ワインはリーデルで持参することも可能です。

主催したい方のための、セミナーを開きます。

参加費
無料

日時	9月8日(火) 14:00 ~ 16:00
場所	リーデル・ワイン・ブティック青山本店
定員	10名 ※先着順
参加費	無料
申し込み方法	TEL03-3404-4456にて、受け付けます。

9月8日、グラス・テイステイングの開催を検討している方向けの、セミナーを行います。グラス・テイステイングを体験していただくとともに、主催する方法を説明します。ワインショップやレストラン、個人サロンの集客につながる、リーデルのセミナーを開いてみませんか？

※セミナーに参加できない方は、電話にて担当の庄司がセミナー主催の方法を詳細に説明します。
(問)リーデル・ジャパン 庄司 TEL / 03-5775-5888

ショップで受けられるセミナー 体験してみませんか？

「リーデル・ワイン・ブティック青山本店」では、グラス・テイステイング・セミナーを実施中。コースは「スタンダード」と「ステップアップ」の2種類。どなたでも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。



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 / 月～金曜
11:00～20:00
土曜・祝日
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・テイステイ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