



2

*performance*

RIESLING  
6884/15



3

*performance*

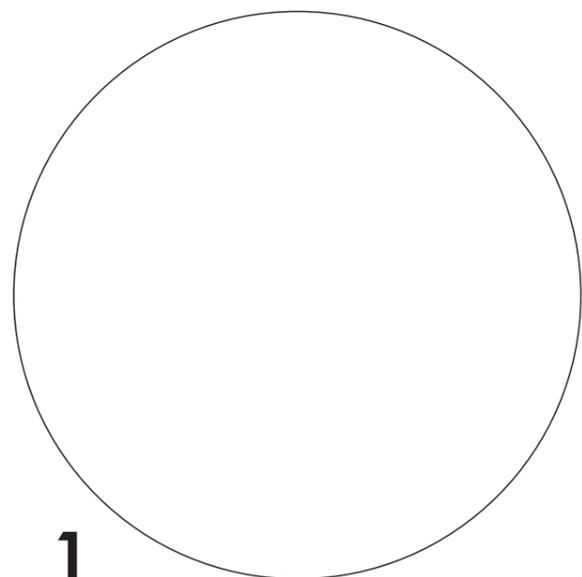
CHARDONNAY  
6884/97



4

*performance*

PINOT NOIR  
6884/67



1

**RIEDEL**  
THE WINE GLASS COMPANY



GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®

MORE PLEASURE FOR YOUR NOSE, MORE ZEST FOR YOUR PALATE!

様々なブドウ品種やワインの微妙な特質を充分に感じ取るためには、完璧なまでに微妙にチューニングされたグラスを使うことが重要です。グラス形状は、ワインが口の中へどのように流れていくかを左右し、舌のどの味覚ゾーンに触れるかを決定します。ワインが舌のどこに最初に触れるかは、グラスの形状、大きさ、グラスの縁の直径、クリスタルの厚み、そしてその仕上げ(エッジがカットされて磨かれたものか、あるいは丸めて強化されたものか)によりコントロールされます。

ワイングラスを唇に当てた途端、舌の味蕾はワインを味わうための準備に入ります。ひとたびワインが舌に触れば、温度、舌触り、味の、3つのメッセージが同時に伝えられるのです。ワインは、果実味、酸味、ミネラル成分、アルコールなど様々な要素から成っています。それらを臭覚と味覚の両方が感じ取り、すばらしいフレーバーの世界へと導くのです。

フレーバーの調和とバランスには、グラス形状が大きく影響します。リーデル社は、「飲み物の個性がグラス形状を決定する」というコンセプトを最初に発見した会社なのです。



5

*performance*

CABERNET/MERLOT  
6884/0



●20歳未満のお客様、お車を運転なさるお客様はテイスティングをご遠慮ください。 ●グラス・テイスティングでは、ワインは必ずしも飲んでいただく必要はございません。 ●セミナーの進行上、テイスティング中はワインの注ぎ足しがございませんので、予めご了承ください。 ●セミナーの録画、録音は、ご遠慮ください。