

# 酒文化研究所

## NEWS LETTER

第 29 号 2015 年 5 月 25 日

【酒文化の醸成】

### 醸造家と飲み手をつなぐワイングラス

#### — 個性が引き立つグラス選び

今から 20 年ほど前の日本。贅を尽くしたバブル景気を経た後でもフレンチレストランに常備されているワイングラスは、赤ワイン用、白ワイン用、スパークリングワイン用の 3 種類だけでした。日本を代表するレストランでもこれだけだったのです。それが今ではワインにこだわる店では、そのワインの個性を引き立てるさまざまな形のグラスが用意されるようになりました。

リードしてきたのはオーストリアのグラスメーカーの「リーデル社」です。複雑な香味をもつワインがグラスによってさまざまな表情を見せることを体験させ、著名なシェフやワインの専門家たちを一人一人啓蒙していったのです。

ワインから始まった「酒類とグラスの関係」に注目する活動は、すでにビールやウイスキー、さらに日本酒にまで及んでいます。今回は、酒の個性を存分に楽しめるグラスの選び方を、ワイングラスの専門家である庄司大輔さん（RNS Japan 株式会社：チーフ・グラスエディケーター）にうかがいます。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）

E メール：[yamada@sakebunka.co.jp](mailto:yamada@sakebunka.co.jp)

## ワインがグラスを選ぶ

—— こんにちは。庄司さんには弊社が運営する「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」で初年度から審査員としてご協力いただいておりますが、こうしてあらためてお話をうかがうのは初めてです。今日は酒とグラスの組み合わせの妙についてうかがいたいと思っています。どうぞよろしくをお願いします。

庄司さんが携わっていらっしゃるリーデルグラスはさまざまな形やサイズがあり、産地やブドウ品種によって異なるワインの個性を生かすグラスづくりで知られています。最初にワインにピッタリのグラスを決めていくプロセスをお聞きしたいのですが、スタートは白ワインには小ぶりのグラス、赤には大きく膨らみのあるグラスという定石から出発するのでしょうか？

**庄司** セオリーはありますが、たくさん種類のグラスで生産者に飲み比べていただき、先入観なく「このブドウの品種にはこのグラス」というものを探していきます。こちらが選ぶというよりもワインがグラスを選ぶと言っても良いかもしれません。

白ワインの多くは白ブドウの果汁を搾ってつくります。渋みや苦みが少なくスッキリした酸があるので、冷やしたほうがおいしく感じます。それをいろいろなグラスで飲んでみると結果的に小ぶりのグラスが選ばれる傾向にあるようです。冷えていると香りも控えめになりますから、あまり大きなグラスですとボウルのなかが香りで満たされません。下のほうに溜まっていて飲む時に香りが足りない感じがします。でも、小ぶりのグラスなら冷えたワインでも香りが満たされて、ワインのよさを十分に引き出して心地よく飲むことができます。反対に果皮まで使う赤ワインには渋みや苦みがあり、香りも複雑で豊かですからあまり冷やさないほうがおいしく感じます。香りも立つので大きなグラスが選ばれる傾向はあるでしょう。

## 個性が際立つ「かたち」

—— 産地やブドウ品種によって個性が生きるグラスを選ぶといったとき、基準になるワインをどのように決めているのでしょうか。産地内にもさまざまなワインがありますし、同じ品種でも香味の幅は広く、基準にするワイン次第で選ばれるグラスもまったく違ったものになりそうです。



日本人初のリーデル社チーフ・グラスエデュケーターとして活躍する庄司大輔さん



「ワインがグラスを選ぶ」という庄司さんがマッチング。『サントリー登美』の赤には「カベルネ・メルロー種用のグラス」、白には「樽熟したシャルドネ用グラス」を推奨

庄司 意外に思われるかもしれませんが、リーデル社が「ターゲットとなるブドウ品種のスタンダードと言えるワインはこのワインだ」と決めることはありません。ワインのつくり手の方々から「自分たちのワインの特徴が出るグラスを選びたい」という要請があって、プロジェクトが走り始めます。狙いはワインの特徴を上手に表現するグラスを選ぶことで、つくり手の思いと飲み手をつなぐことです。

たとえばピノ・ノワール種用のワイングラスは元はブルゴーニュ地方のワインで開発されましたが、アメリカ・オレゴン州のピノ・ノワール種のワイン生産者たちは自分たちのワインの特徴を最良の状態でもらえるグラスを探したいと考え、リーデル社に依頼しました。そこから新しいグラスの開発が始まり、まず既存のものからいくつか候補を選んで、グラスの飲み口のカット位置を変えたり、くびれをつくったりしてプロトタイプをつくりました。最終的に決まったのが飲み口に 1cm ほどの煙突形が加えられたグラスで、今ではニューワールド・ピノ・ノワール用のグラスとしてラインナップされています。

—— 1cm の煙突形の飲み口で何が違ってくるのですか？

庄司 煙突形の飲み口があることでグラスの内から口中へのワインの流れにワンクッションおかれて、より少量にコントロールされたワインがゆっくりと舌尖へ導かれます。煙突形の飲み口はリーデルではほかにコニャックやアクアヴィットグラスにも採用されていて、アルコール度数の高いもので選ばれる傾向があります。

—— マーケットの好みや技術革新などでもワインの味は変わります。日本の甲州種のワインなどは 10 年前とまったく違うスタイルになりました。グラスも変わっていきますか？

庄司 おっしゃるとおりです。今はベストマッチとしているグラスがあっても、ワイン自体のスタイルが変化してゆけば、それに伴って最適なグラス形状も変わってゆく可能性は十分にあり得ます。栽培や醸造の仕方は日進月歩で、産地の気候も変動し、土壌を改善することもありますから。

## 酒のイメージとデザインのマッチング

—— ワインだけでなくビールやほかの酒類のグラスも手掛けていらっしゃるのですか？

庄司 はい。ビールは今は主に「シュピゲラウ」というブランドで展開しています。クラフトビールは香りに特徴があるものが多いので、これから広がっていくと思います。ほかにもリーデルにはウイスキーやコニャックなど蒸溜酒のグラスもあります。シングルモルト・ウイスキーグラスはピーティでスモーキーな香りを明瞭に感じられるグラスです。一方でジャパニーズ・ウイスキーをいくつかのグラスで飲み比べたのですが、シングルモルト・ウイスキーグラスが早々にはずされてしまったのはおもしろい結果でした（笑）。ジャパニーズ・ウイスキーらしさを引き立てるグラスを、生産者や一流のブレンダー、バーテ



ピノ・ノワール種用のグラスでもブルゴーニュと新世界では形状が異なる。新世界はグラスの縁にくびれがあるフォルム（左）

ンダーの方々と選んでみたいですね。これだけ世界中の愛好家が注目しているのですから、そろそろこれで飲んで欲しいというグラスがあっただけいいのではないのでしょうか。

—— グラスを選ぶときに香味の感じ方はもちろんですが、その酒のイメージに合ったデザインという視点も入るのでしょうか？

**庄司** ワークショップは飲み物の香りや味わいというキャラクターをターゲットとしておこなわれますので、デザインという要素は100%排除しておこなわれます。たとえば大吟醸グラスの開発では、蔵元のみなさんに開発意図を伝えずに試してもらったところ、最初は香りがわかりやすいボウル部分の大きいグラスが選ばれました。ところが「大吟醸用のグラスを開発するために選んでもらった」と伝えると、それならもっと日本酒らしく小ぶりで背の低いものがいいというような意見が多く出されました。そこから議論が始まって、結局、香りがわかりやすい今の大吟醸グラスに落ち着くのですけれど、もともとの酒のイメージや開発意図とデザインは密接に結びついていることを示していると思います。



日本酒の大吟醸酒用のリーデルグラス。脚のないカジュアルなタンブラースタイルもある

以前、ワインの専門雑誌の『ワイン王国』さんで、日本ワインに合うグラスを選ぶという企画シリーズがありました。第1回目はマスカット・ベリーA種で、このブドウ品種を開発した岩の原葡萄園さんのワインで進めました。我々グラスエデュケーターがたくさんさんのグラスで試して候補を3つに絞り、それを持って新潟の岩の原葡萄園さんまで行きまして、つくり手の方々にひとつを選んでもらいました。候補には大ぶりのシラー種用やピノ・ノワール種用のグラスも入っていて三者三様にワインの個性を感じさせてくれましたが、最終的にはそのなかで一番小ぶりにくオヴァチュア シリーズの「レッドワイン」というグラスに決まりました。選んだ醸造家の方の「等身大のワインを感じてもらえるような、身の丈に合ったグラスを選びました」という言葉が印象に残っています。

## 顎の角度で味わいの印象が変わる

—— ところでワイングラスと猪口などの和酒器での香味の感じ方の違いは、何が影響しているのでしょうか？

**庄司** ワイングラスでは大きなボウルで香りが強調されますので、そこを最初に感じると思います。もうひとつ重要なのは飲むときの顎の角度です。和酒器の場合うづむき加減で口にもって行ってそのまま飲むことができます。ところがワイングラスでは顎が上がるので、酒は舌



ボウルが小ぶりのグラスは飲用時に顎が上がる。大きなグラスは顎が下がる

の上の真ん中を一気に流れます。この時の印象の違いは大きいですね。ボウルの小さい白ワイン用、さらに小さいフルートグラスでは、これがもっと顕著になります。

—— 舌の先や真ん中と脇で味の感じ方が違うことを、以前は甘さや辛さを感じる味蕾細胞が舌の特定の部分に集中しているという理屈で説明しましたが、最近はそのほど極端な分布ではないという説が優位と聞きます。

庄司 おっしゃるとおり最近はそのまで極端ではないとなっているようです。いろいろな説ありますが、仮にいろいろな味蕾細胞が舌全体に散らばっているとしても、同じ酒が舌への乗り方や流れ方で違って感じられることは体験してみればわかりますので、ぜひ一度、グラステイastingを体験していただきたいですね。

—— 味蕾細胞というセンサーはあっても脳が違って感じているのかもしれませんがね。

## 好きなワインに合うグラスから

—— 最後に初めてワイングラスを購入する方に、最初にひとつ買うならこれというグラスをお勧めいただけませんか？

庄司 ささまざまなワインがありますから、どれかひとつというのは難しいのですけれど、まずは私どもがおすすめている基本の4種類を揃えればほとんどのワインはカバーできます。外野をイチロー選手が4人で守るようなもので、まず、抜かれることはありません。

—— ほう、それはすごい。

庄司 白ワインがリースリング種用と樽熟

成したシャルドネ種用のもの、赤ワインはピノ・ノワール種用とカベルネ・ソーヴィニオン種用です。この4種があればすっきり軽い白ワインから濃厚なフルボディのものまで対応できます。欲を言えば、赤ワイングラスにシラー種用が加わると、さらに万全でしょう。

—— 素晴らしいと思いますが、初めから4つ揃えろと言うのは、やっぱりハードルが高い気がします。もう少し絞るとしたらどうなりますか？

庄司 好みのワインから選ぶといいですね。軽い白が好きだとか、濃厚な味わいの白ばかりだとか、好みのワインに合わせて最初のグラスを選ぶことをおすすめします。ワインを飲んでいくうちに好みは変わりますし、他のタイプのものも飲むようになりますから、その時に新しいグラスを追加していけばおいしい状態でワインを楽しめます。

—— それは上手なやり方ですね。無理なくワインに合ったグラスを揃えていけそうです。本日は興味深いお話をお聞かせいただきありがとうございました。■

(2015年4月16日 於 リーデル青山本店テイastingスタジオ 聞き手:山田聡昭)



この4つのワイングラスを持てばどんなワインもカバーできるという。右から白ワインのリースリング種用と樽熟成したシャルドネ種用、赤ワインはピノ・ノワール種用とカベルネ・ソーヴィニオン種用