



「リーデル」で知るほんとうの味

## シェフが選んだワインとグラス

ワインに合わせて84種類以上もあるリーデルのグラスは舌が感じる4つの味覚、グラスが唇に触れる角度、グラス内にこもるワインの香りetc…

さまざまな要素を科学的に計算し、でも、最終的にはワインに携わる“人間”の感覚によって、そのシェイプが決定されている日本で活躍するシェフにその感想を聞いてみよう。

photos:Shigenobu Matsui



日本人はいいグラスを使って  
もっと“セバージュ(ぶどうの品種)”を  
知ることが大切——フィリップ・バットンさん



「フランス人は小さい頃からワインを飲んでいるから、セバージュの違いに詳しいんだ。ワインを選ぶときは名前やブランドじゃなく、セバージュを参考にすることが多いね」「リーデルのグラスは僕にとってはちょっと高い。でもぶどうの種類による味の違いを知るには最高のグラスだ。僕は今ラングドック＝ルシヨン地方のワインにはまっているんだけど、へたなグラスで飲むと、タンニンの強さが“よき個性”から“嫌み”に変えられてしまう。その点リーデルは合格。初心者にごすすめしたいグラスだね」

フィリップ・バットンさんも、プライベートで飲み続け、惚れ込んだワインを店を出している。「CHATEAU DE REY 2000」、グルナッシュ主体のコート・ド・ルシヨンの赤。フィリップさんが東京・九段北で経営するカジュアルなワイン・バー「ル・ブティノー」で飲めるほか、バーでの購入も可。こちら今回特別に、エル・ア・ターブルの読者のための誌上通販を受け付けてくれる。1本1,600円、送料別。注文先/ル・ブティノー ☎03-3239-6440

### リーデルのワイン・テイasting 体験講座 @ Tokyo

パリ、ウィーンと同じく、東京・青山でも、同じワインを異なる形のグラスで比較できる体験講座が開かれている。4種類のワインをテイasting、1回3,000円。ほかにもテイasting・メニューあり。  
“RIEDEL WINE BOUTIQUE”  
東京都港区南青山1-1-1 青山ツインタワー東館1階  
☎03-3404-4456 ☎11時～19時(土曜、祝日は10時～18時) ☎日曜 ※要予約



ワインがもつ風味、色、香りを  
忠実に伝えてくれる  
グラスです——日高良実さん



最近、化学肥料や添加物を使わない、オーガニック製法よりも厳しい“古代製法”のワインをよく飲むという日高さん。「信頼できる製造者を訪れ、信頼できるインポーターに出会い、このワインに惚れました。ちょっとマニアックなテーブルワインです。家で飲むワインも、千駄ヶ谷のマンジャ・ベッジェのハウスワインもこれ。グラスは、コストの面からレストランすべてのグラスを統一するのは難しいのですが、家で飲むときはリーデルで。つくり手の個性をダイレクトに感じたいワインなので、色に始まり、香り、味をねじまげないで、忠実に伝えてくれるグラスが必要です」

日高さん愛飲のワインは「ROSSO MASIERI 2000」。伊ヴェネト州、ガンベッラのテーブルワインで、メルロー50%・カベルネフラン50%のブレンド。左がもともとのラベル、右が「マンジャ・ベッジェ」のオリジナルラベル。気に入ってお店で購入していく人も多とか。今回は特別に、エル・ア・ターブル読者のために通販を受け付けてくれる。ラベルはおまかせを。1本1,680円、送料別。注文先/ワイナリー和泉屋 ☎03-3963-3217