

## 21 ワイングラスの極意

赤か白かではなく、葡萄の品種や香りの特徴によって使い分けを

# 大人のたしなみ

同じワインでも、グラスの形状や大きさによって香りが増したり、渋みが和らいだり。ワイングラスは、ワインの個性を引き出し、際立たせるための大切な道具。グラスの特性と扱い方を知れば、ワインはさらに美味しくなるものへと昇華する。

取材・文＝鈴木素子 写真＝鈴木信敏（ノブフォト）

今回の指南役  
BAR&RESTAURANT  
LA・PAIX(ラベ)  
オーナーソムリエ



泉田智行さん

「LA・PAIX」とワインバー「Bonne Place」を運営する(株)エスペランスの代表取締役。(社)日本ソムリエ協会認定ソムリエで、理事・南東北支部支部長も務める。近日中に「LA・PAIX」隣に、ワインに合う洋惣菜がテイクアウトできるデリカテッセンもオープン予定。  
<http://www.espe-rance.com/>



## 歴史

ガラス製のワイングラスが作られるようになったのは、15世紀後半に入ってから。17世紀後半には、草木灰を原料に屈折率の高いカリグラスが完成し、より硬く透明なグラスが生まれた。

当時のワイングラスは先がラッパ状に広がっており、現在おなじみのチューリップ形が発明されたのは、89年のこと。ワイングラス

の名門リーデル社の9代目クラウス・リーデルが、グラスの形によってワインの味や香りが変わることに着目。以後、様々なフォルムや大きさのグラスが研究・発売されるようになった。

日本では明治時代から国内でのワイン製造が始まったが、グラスへの意識はまだ低く、70年頃の赤ワインブームを機に、カジュアル

なレストランでも、ワインはワイングラスで飲むことが定着していったようだ。「近年、お客様からワイングラスについて、質問を頂くことが多くなりました。ワインを日常的に楽しむ方が増えたことで、ワイングラスへの興味や理解が深まって来たように思います」(LA・PAIXのオーナーソムリエ/泉田智行さん、以下同)

## 種類・選び方

ワイングラスの形状は突き詰めると奥が深く、世界中に愛用者がいるリーデルやツヴィーゼルなどのブランドは、ワイン用だけでなく何十種類もリリースしている。「家庭で楽しむなら、どのワインにもある程度対応する万能型(上の写真C)と、発泡酒用(A)の2種類を揃えるか、ワインの個性に合わせて代表的な5種類(A〜E)を使い分けてみましょう」

使い分けのポイントは、香りの広がり方と飲み頃の温度。「例えばバルーン形をしたブルゴーニュグラスは、ブルゴーニュワインの特徴である果実の熟成香がグラスの中に封じ込められ、香りをゆっくりに楽しみながら味わうことができます。一方、冷やして美味しいシャルドネ種などは、飲んでいくうちにワインの温度が上がらないように、面積の小さい万能型のようなグラスが適しています」

単純に赤白の違いでグラスを決めるのではなく、大きめのグラスほど空気に触れる面積が広くなり、香りがよく立つことを念頭に、果実味が溢れるワインはブルゴーニュグラス、どつしりと複雑な香りを持つワインにはポルドーグラス、フレッシュな香りのものは小ぶりのグラスといったように使い分けると、ワインの特徴を一層引き出すことができる。

### A・B シャンパングラス

シャンパンやスパークリングワイン用のフルート型。Aのように直線的ですらつと縦に細長いものは、底から弾けるように立ち昇る気泡が鑑賞できる。香りが芳醇なシャンパンは、Bのようなポウル(本体)がやや丸みを帯びたグラスのほうが、より香りが楽しめる。

### C 万能型

フレッシュなワインや冷やして飲むワインをはじめ、赤、白、ロ

## 味わいの違い

なぜグラスの形によって、ワインの味わいまでも変わってくるのだろうか？これは、人間の舌が部位によって味の感じ方に差があるからで、舌先は甘み、両側は酸味、舌の奥は苦味と渋味に敏感なことが関係しているようだ。

つまりグラスの形状によって、舌のどの部分にワインが最初に触れるかが異なり、流れ込むワインの幅も変わる。そのためワインの個性である果実味や酸味、タンニンなどの味覚の印象が変化するのである。

## マナー

ワインは温度によっても風味が変わってしまう。そのためワイングラスを持つ時は、手が直接ボウルに触れて体温でワインが温まってしまうないように、ステム(脚)の部分を持つと良く、香りも嗅ぎやすくなる。また、ティastingの際にブランドのよう

にボウルを持って、ぐるぐる回さないように気をつけたい。「ワインには、第1アロマは葡萄そのものが持っている果実香と、第2アロマは発酵中に乳酸や酵母が生成する香りがあるので、ティastingでは双方をチェックします」

ティastingの方法は、グラスにワインが注がれたら、まずはグラスを少し傾けて、にこりや異

物がないか色を見て確認する。「この時、テーブルクロスなどの白いものを背景に色を見ると、色の違いが良くわかります」

次にグラスを鼻先に近づけて第1アロマをかぎ、グラスをゆっくりに回してから第2アロマを深くかぐ。最後にワインを口に含み、ゆっくりに舌の上でころがしてから飲むのが手順。ティastingは、美味しいか否かを判断するものではなく、あくまでワインに異常がないかを確かめるためのものであることを覚えておこう。

「最近のワイングラスは、耐久性も考慮して作られており、乾杯の際はボウルが最も膨らんだところを軽く合わせれば、割れることはありません」。もし心配



ポルドーグラス



ブルゴーニュグラス



なら、軽くグラスを持ち上げ、アイコンタクトする程度にとどめておこう。

## Q&A

Q グラスを選ぶ時の注意点は？

A 無色透明なグラスのほうが色が見やすく、薄いものは口当たりは良くなるが、割れやすいという難点も。重さもリーデルのソムリエシリーズのように非常に軽いものから、バカラのように重厚なものまで様々なので、必ず手に取って感触を確かめてから購入を。

Q 手入れの仕方は？

A 口紅などの汚れを事前に拭き取り、中性洗剤を使って少し熱めのお湯で洗う。柔らかい布(グラス専用の布がベター)の端を手の上に置き、グラスのボトム(底)を包むように持つ。布の逆端をボウル内部に潜り込ませて内側を拭き、ボトムを持ったまま、布を外側に回して底を少しずつ回転させるようにして拭く。ステムを握って無理にひねると、折れやすいため注意。また、水滴が残るとグラスのナトリウム分に反応し、水跡が取れなくなるので残さず拭き取る。

Q デキャンタージュの目的は？

A ワインを瓶からガラス容器(デキャンター)に移し替えることで、①沈殿物(澱)を取り除いて雑味のないワインを味わう、②ワインを多くの空気に触れさせて香りを鮮明にする等の目的がある。フレッシュでライトなワインの場合、逆に香りが飛び、味が壊れることもあるので、ワインの特長を見極めて行う必要がある。

Q ワイングラスに適した日本酒はあるの？

A 今年の春に東京で「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」が開催されるなど、近年注目される日本酒×ワイングラスのマッチング。フルーティな大吟醸もいいが、品種による香りの違いを楽しむ。というワイングラスの特性を活かすなら、米だけで造られた純米酒を合わせて、シンブルに米の香りを楽しむのもいい。