

# クワツァン croissant 8|10

毎月2回10日25日発行 2000年8月10日発行  
第24巻第15号  
昭和52年6月2日第3種郵便物認可

日常生活を通して考える  
男の暮らし方  
女の暮らし方

定価 **360**円

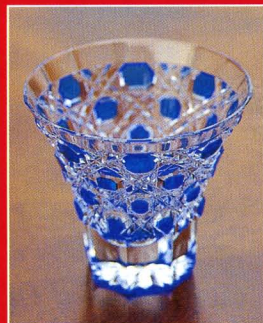
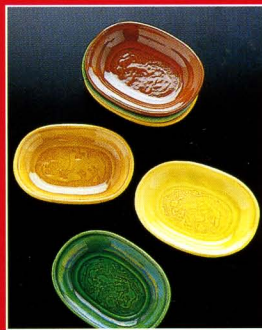
10日・25日の月2回発行



お気に入りの器だけで食べたいので、  
**一生使える  
器を選ぶ。**



選び方といい、使い方といい、  
**一流割烹の器が**  
いちばん参考になります。



古伊万里の正しい選び方とは。  
ワインがだんぜんおいしくなる、  
ワイングラス選びの4か条。  
器の店のご主人が、今が買いどきの  
器の作家を紹介します。  
益子 備前 常滑 多摩 九谷  
器の町に、一生使える器を  
買いに行く旅。



ワインがだんぜんおいしくなる、

撮影・村林真又夫 スタイルリスト・坂野美紀

# ワイン、ダグラス選ぶの4か条。

ワインの味はグラスで変わる。ただしグラスの値段で変わるのではない。ワインの何を楽しみたいのかによって最適なグラスを選ぶ。う。

いろいろなワインが手軽に楽しめるようになった昨今だが、さて、グラス選びはどうすればいいのだろうか。やっぱり赤と白で使い分けるべき？ 高価なグラスで飲むとワインの味もよくなるのか、などなどワインコーディネーターの友田晶子さんに尋ねてみた。

「必ずしも高級なグラスほどいいとは言えませんね。私などは高いグラスで飲むと緊張して酔えませぬ(笑)。家庭で使う場合に大切なのはワインの香りや味を引き出せる形であることや、丈夫で扱いやすいことだと思います」

## ●●● ワインの香りと味を引き立てるグラスとは。

- 1 無色透明であること
- 2 チューリップ形であること
- 3 あまり小さすぎないこと
- 4 脚がついていること

「国際規格で大きさや容量、クリスタル度数などが決められたテイステインググラスがそれです(左ページ左下)。赤、白ワインはもちろんシャンパンも飲めてデパートやワイン専門店でも入ります。一つで何でもおいしく飲みたい、という方にはおすすめですね」

「一見どこにでもあるグラスですが、ワインを堪能するのに必要な条件がすべて備わっている。まず無色透明が条件です。色つきやカットガラス、陶器のグラスなどではワインの色が楽しめません。形は下部がふくらんだチューリップ形であること。上が開いた逆三角形のグラスは香りが逃げますし、小さいグラスでは十分に香りを味わえないので避けましょう」

毎日気軽に使いたいから、丈夫で扱いやすいグラスが一番ですね。

友田晶子さん ともだきこ・ワインコーディネーター



セミナーの講師やワインバーの運営も手かける。

このほかクリスタル度数の高いものは丈夫で割れにくく、また適度な重みがあるもの、脚が長すぎないものを選ぶと安定がよく日常使いに適している。

一歩進んでワインによってグラスを使い分けてみたい人には、友田さんはこうアドバイスする。

「ワインの何を味わうか。一般に色や香りや甘み、酸味、渋み、シヤンパンなら泡も大事でしょう。味わいたいものに合わせてグラスを選ぶといいですね」

よく赤ワインは微妙な香りを楽しむために大きめを、白は冷やすのでぬるくならないよう小さめのグラスで、と言われるが、

「赤白というより、熟成の度合い、

香りの複雑さで使い分けるといいですよ。赤ワインが好きならポルドー用、ブルゴーニュ用の2種類を揃えてみては？」

ポルドー用とブルゴーニュ用の形の違いは理由がある。色が濃く、香りの強いポルドーは、下部が狭くなつたほうが色の識別がしやすく、口がすばまっていると香りがこもりすぎてしまうのでゆるやかなカーブ。一方で色も明るく香りの繊細なブルゴーニュは、下部が広がっているほうが色が見えやすく、香りが中にこもるよう、口がきゅつとすばまっている。飲んだワインが口の中で、酸味を感じる舌の部位に当たりやすいかどうかをグラスの形に反映しているブランドもある。「おいしく飲むためには、デキャンタに移すデキャンタージュもぜひ実行してほしいですね。澱を除くだけではなく若いワインを空気に触れさせて素早く熟成させる効果があります。白ワインやシャンパンもデキャンタージュすればまろやかなおいしさが生まれます」



傾けてワインの美しい色を愛でるのも楽しみのひとつ。田崎真也ワイングラスコレクション/若いタイプ(S) 5,100円 樽サンティール ☎03・3544・1235



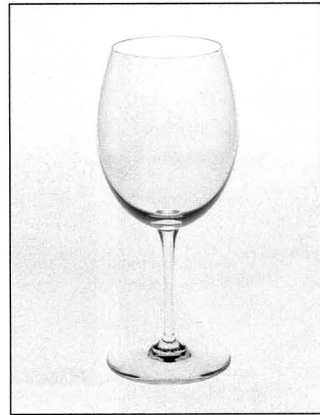
芳香を楽しむためには、香りがこもりやすいよう大きめのチューリップ形のグラスを選ぶ。右に同じ/プロトタイプ(M) 6,000円



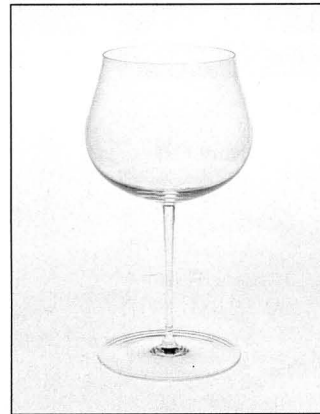
持手は短めのほうが安定感が右に同じ/ERICA様様のないタイプ2,700円

少し贅沢に家で楽しむためのグラスを選んでみました。

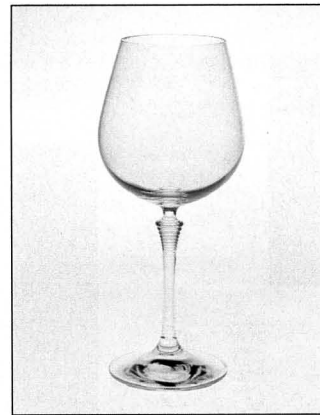
ワインの香りを逃がさない、ふくよかな「丸み」に注目。



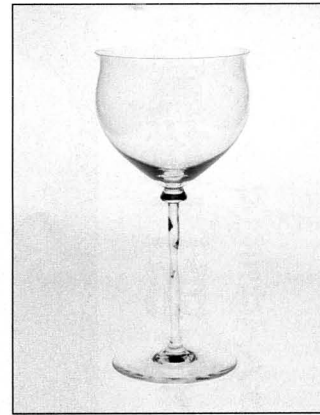
中香りが強いポルドー向けに、香りがゆつくりと花開くようにポルドー下部がやや狭くなっている。「オノロジ」ポルドー(H19・7cm 容量425cc) 2,000円/パカラシヨップ丸の内 ☎03・55223・8868



中繊細な香りのブルゴーニュには香りが広がりやすいポルドー下部が広がったグラスが最適。「パレリーナ」ブルゴーニュ(H19cm 容量480cc) 3,000円/ロシナンテ ☎03・34233・4552

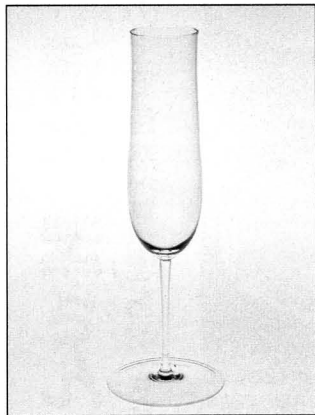


中赤、白どちらのワインも楽しめるグラス。持ちやすさデザインされている「ロンド」ワイン(H21cm 容量420cc) 2,200円/ウォーターフォード・ウエッジウッド・ジャパン ☎03・54588・5684

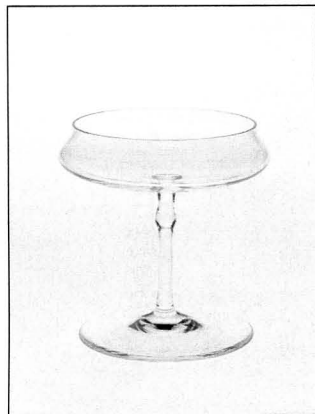


すずらりと背が高く持ち手も細いエレガントなイタリアのデザイン。パーテイなどによさそう。「ビクトリア」赤ワイン(H20cm) 7,200円/ダ・ドリアテ青山 ☎03・57001511

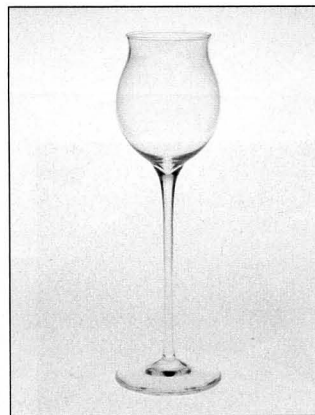
泡立ちそれとも飲みやすさ？ シャンパングラスは好みで。



中細長いフルート形のグラスは立ちのぼるシャンパンの泡を楽しむのに最適。ただし長すぎるものは傾けづらくなるので、用心。「パレリーナ」シャンパン・フルート(H25・5cm 容量250cc) 1,500円/ロシナンテ

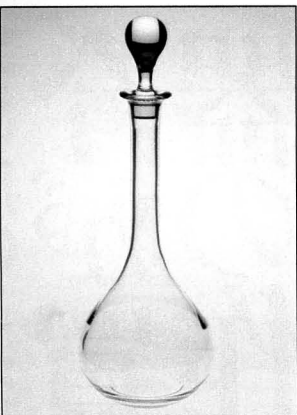


中泡立ちは少ないが、傾けなくても飲めるところから、首筋を見せなくてもいい」と女性に人気の高いクーパ形グラス。「J.A.V.A」シャンペングラス(H10・3cm) 4,800円/ダ・ドリアテ青山

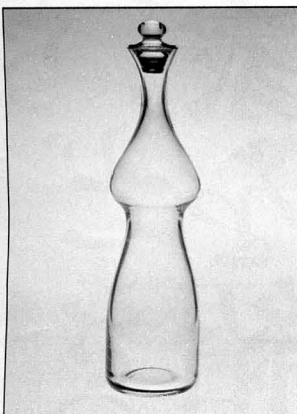


中丸みがあり、泡立ちと飲みやすさ、香りのこともりやすさ、すべて満足させる。田崎真也ワイナリー「コルクシヨバークリソング」H23・2cm 容量210cc) 7,400円/サンティール ☎03・35544・1235

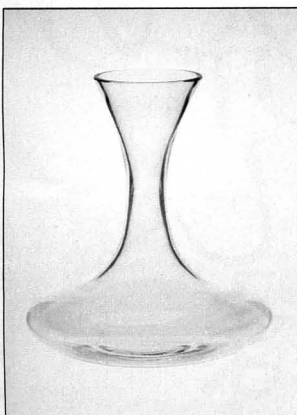
若いワインの成熟と同時に形の美しさも堪能したい。



中ワインをより美味に変えるためのデカンター。ジュダがデザインにもこだわりたい。卓上を優雅に演出する「オノロジ」成熟したワインのためのデカンター(H36cm 容量1000cc) 5,000円/パカラシヨップ丸の内

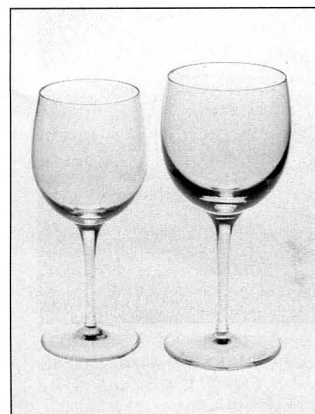


中グラマラスな女性のボディのような形なのでデカンタージュの途中でより空気に触れやすくブリークを高めることができる。「VIC TORIA」デカンター(H33cm) 2,600円/ダ・ドリアテ青山



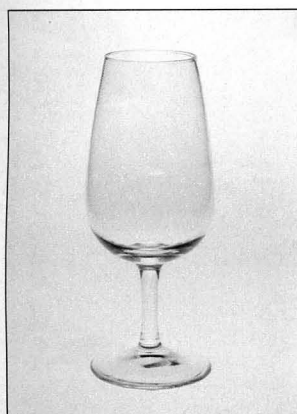
中この底の広さがあれば若いワインもたっぷり空気に触れさせることができる。リッデル「ウルトラデカンター」(H22・5cm 容量1300cc) 2万円/グローバル大阪本社 ☎06・6543・9686

微妙な香りを愛でる赤はやや大きめのグラスで。



中赤ワイングラスは白に比べ大きめ(左サントリー「オランプ」白ワイン(H17・3cm 容量210cc) 5,000円(右赤ワイン(H18・7cm 容量300cc) 6,000円/エルクスエスエルビー ☎03・35353・3915

プロも愛用の万能グラス。丈夫で日常使いには最適。



中国際規定に定められたテイステインググラス。これ一つあれば赤、白ワイン、シャンパン、すべて事足りる。リュミナーク国際規格「テイニンググラス」(H14・7cm 容量215cc) 50円×6個/グローバル大阪本社