



前号では、シュピゲラウ<ビールクラシックス>テイスティング・キットのグラスが、ビールの個性や特徴を引き立てるようにデザインされていることを紹介した。そこで今号では、同社の2大定番グラスである「インディア・パール・エール」と「ビール・チューリップ」を基準として、自分好みの味わいを知るためにグラスの深遠なる世界を探访したい。

(編集部)

まとめ・編集部 写真・柴田博司

藤原 ビールとグラスの不思議な関係と魅力を多方面から探るべく、シャンパン、ワイン、カクテル、日本酒と、本日はお酒の分野に精通している皆さんにお集りいただきました。テイスティングしていただくビールは、ランビックとIPAです。ランビックは「ビール・チューリップ」、IPAは「インディア・パール・エール」のグラスでの味わいを基準とし、ビールの味や風味がグラスによってどのように変わるのかを探りたいと思います。今回は、機能性と信頼性から世界中で愛されるリーデルのワイングラスを6種類用意しました。

ランビック編

ビールの個性を強調したり、緩めたり。グラスによって味わいは大きく変わる

ランビックはレモンのような柑橘系の香りだけでなく、ホースフランケット(馬の鞍の下に敷く毛布)や、カビのような香りにも喻えられる。その独特の個性に魅了され、虜になるか、苦手と感じるか、2つに分かれることが多い。しかし、グラスの機能を上手に使えば、ランビックの個性をコントロールすることも可能になる。

Reference Impression

藤原 基準となる「ビール・チューリップ」でランビックを飲んでいただきました。印象はいかがでしょう。

福山 酸っぱい！ 最初に苦さも感じますが、かなり酸っぱいですね。

藤原 レモン果汁やビネガー、パッションフルーツのような味わいにも喩えられます。ソーゼット タンニンのような苦みが残り

ビールとグラスの不思議な関係



Glass : シュピゲラウ<ビールクラシックス>
ビール・チューリップ 3,000円(ペー/税抜) H 155mm
もっともポピュラーなデザインで、さまざまなスタイルのビールと相性がいい。外に広がった縁がモルトやホップのフレーバーを豊かにする。

Beer : ランビック Cantillon Gueuze
野生酵母が醸すビールで酸味が非常に強い。本樽で3年以上熟成したドライで酸味の強い古酒と1年熟成のまだ甘味が残っている新酒をブレンドしてボトリング。

ビックに慣れていない人には、マイルドな風味になるこのグラスがいかもしれないですね。

福山 熱狂的なランビックファンなら物足りないかもしれません。

藤原 確かに、香りの個性が穏やかになるので、このグラスでマイルドにする、というテクニックはアリですね。とくに、このランビックのような独特の味わいを持つビールを初めて飲む場合の、慣らし運転には、いいと思います。

ピノ・ノワール4／5

藤原 4はフルーティー。酸味の強い果実感ですね。パッションフルーツを連想する。

山崎 バランス良く感じますね。モンラッシェ3とは酸味の感じ方が対照的です。

ソーゼット アタックが優しい。
アンギアル 4は、舌先に触れるように作られているので甘さが強調されます。舌全体に広がらずにその状態をキープできるんです。バランスはいいですが、やはりランビックの個性がマイルドになりますね。
藤原 5と比較していかがですか？
山崎 5の方が酸味が出ます。4が一番酸味が少なく感じますね。

ボルドー6

ソーゼット ランビックの個性が、いちば



RSN JAPAN 株式会社代表
ウォルフガング・アンギアル氏
ワイングラスブランドの「リーデル」とクラフトビール業界で注目を集める「シュピゲラウ」を擁する RSN Japan (株) 代表。グラスの持つ機能を知り尽くした達人。



エスプリフランス代表
フィリップ・ソーゼット氏
ミッテラン元フランス大統領を招いての宮中晩餐会で、大統領、天皇陛下のサービスを担当。シャンパンの名門、ローランペリエのアドバイザーとしても活躍する。



女優きき酒師
福山亜弥氏
きき酒会や日本酒朗読劇などで活躍中。日本全国の蔵元訪問記や珍しい日本酒を紹介するブログ「びょんびん小町」が人気。http://ameblo.jp/aya-fukuyama/



ビーニィ ビーズ店主
山崎道子氏
酒に光は禁物と、カウンター内のボトル棚に照明はつけないという、徹底したコンディショニング管理で知られるバー。最寄駅は都営新宿線曙橋駅。
☎ 03-3358-0844

ます。飲み慣れていないと苦手でしょう。単体で飲むより、料理と組み合わせで飲みたいビールですね。

藤原 どんな料理が合うのでしょうか？

ソーゼット 味の濃い料理がいいと思います。豚バラ肉をランビックで煮込んでおもしろい。肉の脂とこの酸味が合うと思います。スパイスを効かせたザワークラウトも相性がよさそうです。

藤原 ベルギーでは、ランビックでムール貝を蒸したりもします。

山崎 グレープフルーツのような香りもあるので、サラダにも合いそうです。

藤原 日本酒と比べていかがでしょうか？

福山 「山廃や」生酛のように酸度の高い日本酒もありますが、さすがにここまで酸っぱいものはないです。

藤原 それでは、グラスによる味の違いを試してみましよう。

リースリング1／2

ソーゼット 苦みを強く感じますね。

藤原 ランビックが持つカビくささや納屋のような香りが強調されますね。この手の個性の強いビールが好きなのはおすすですね。

モンラッシェ3

ソーゼット 酸味が強調されるけど、香りはやさしくなりますね。

アンギアル このグラスは、舌の両脇にビールを向かわせますからね。酸味を感じやすくなりますね。グラスの飲み口が広いので、舌の上をワイドに広がって流れます。ラン

ンマイルドになる印象だね。

山崎 味はマイルドですが、これまでとはちよつと違う香りが立つような気がします。

アンギアル その通りです。このグラスは、ボルドーの複雑な香りを解きほぐすことに眼目を置いてデザインされています。ですから、ある特定の香りを際立たせるのではなく、ランビックの中に隠されたほんのわずかな香りも探せるのです。

藤原 なるほど。リーデルのグラス形状は、まさしく「機能美」なんですね。ところでソーゼットさん、白ワインやシャンパンの酸味と比べていかがですか？

ソーゼット これほど酸っぱいシャンパンはないですよ。ただ、酸味は基本味の中でも料理への影響が最も大きいとされているので、上手に料理と組み合わせれば、ランビックの楽しさはぐつと広がると思います。

藤原 欧米では当たり前ですが、日本でも早晚ビールもワインやシャンパンと同じように、料理と組み合わせで飲むようになるでしょう。そのためにも、グラスを変えて味や香りの変化を楽しむ、というステップをしっかりと持ちたいですね。

ソーゼット ビールをよく知っている人ほど、個性的な味わいや料理とのペアリングをグラスで演出してほしいですね。そうすれば、ビールライフがもっと豊かなものになるんじゃないかな。



「インディア・パール・エール」と「ビール・チューリップ」、そしてリーデルのグラスが6種類。それぞれ人数分用意したので、グラスの総数は40客となった。

I P A 編
ホップの華やかな香りと苦みをグラスでどうコントロールするか
I P A (インディア・パール・エール) は、かつてイギリスからインドへパール・エールを運ぶため、長い航海に耐えられるように防腐効果の高いホップを大量に入れ、ハイアルコールに仕上げたスタイルと言われている。しかし、もともとそのようなパール・エールがあり、それがインドへ運ぶビールとして選ばれたという説も。

- ① <ヴィノム・エクストリーム> リースリング/ソーヴィニヨン・ブラン 4,000 円 (税抜) / H 240mm
- ② <ヴィノム> キアンティ・クラッシコ/リースリング・グラン・クリュ 3,000 円 (税抜) / H 210mm
- ③ <ヴィノム> オークド・シャルドネ (モンラッシェ) 3,500 円 (税抜) / H 192mm
- ④ <ヴィノム・エクストラ・ラージ> ピノ・ノワール 3,500 円 (税抜) / H 238mm
- ⑤ <ヴィノム・エクストリーム> ピノ・ノワール 4,000 円 (税抜) / H 246mm
- ⑥ <ヴィノム> カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロ (ボルドー) 3,500 円 (税抜) / H 225mm

Reference Impression



Glass : シュビゲラウ<ビールクラシックス>
インディア・パール・エール 3,500 円 (ベア/税抜) H 186mm
IPA の特徴である華やかなホップの香りが見事に広がるグラス。ベース部のくぼみが泡をリチャージしてくれ、香りをしっかり閉じ込め、最後まで楽しませてくれる。

Beer : ファイアストーン ユニオンジャック IPA
ホップの香りを高めるドライホッピングを2度行っているアメリカンスタイルの IPA。パイナップルやグレープフルーツのような香りと、ホップの苦み、モルトの甘さとのコントラストが楽しめる。

アンギアル 飲み口が広い分、ビールがゆっくり流れ込んでくるので、甘みが口に広がりやすいんです。

ピノ・ノワール4/5 ボルドー6
山崎 IPAと5の組み合わせは、見た目の印象は異なりますが、「インディア・パール・エール」グラスと非常に近い苦味と甘味のバランスです。4はもう少しストレートに苦味を味わいたい感じがします。

アンギアル 5は、口への液量の入り方が実は「インディア・パール・エール」グラスに近いんです。

藤原 4はホップの香りの余韻が長く楽しめます。

ソーゼット 4は、ミックスフルーツみたいな香りになるね。フルーツの盛り合わせのような。ぼくは、このグラスでIPAの甘い香りを楽しみたいな。

福山 私も苦いのはちょっと苦手なので、4のグラスでフルーティーなIPAに仕立てたいですね。

山崎 6のボルドーは、このIPAでも他のグラスでは感じなかったスパイシーな香りが微かにします。

藤原 かつ、香りがゆっくりと立ち登ってくる感じがします。ところで日本酒やカクテルもグラスを使い分けるんですか？

福山 最近は大吟醸のような華やかで香り高い日本酒も多く好まれているので、香りを引き立てるためにワイングラスを使うことがよくありますね。

山崎 カクテルも基本形はありますが、そのお酒をどう飲みたいかによってグラスを変えます。

藤原 香りを重視するならこのグラス、ドライ感を優先するならこのグラス、という

藤原 それでは、IPAのテイスティングに移りましょう。

山崎 この「インディア・パール・エール」グラスは、私の店でも使っています。傾けるたびに、泡がどんどん作られる。本当によく考えられたビールグラスだと思います。

アンギアル 香りを閉じ込める泡はとても大切です。ですから、飲み終わるまで泡を残したいという思いがあり、泡をリチャージする機能を持たせたんです。

藤原 では、飲んだ感想をお願いします。

ソーゼット 苦みと甘みのコントラストが非常にほつりしています。正直なところ、口に含んだ時には、生薬を食べた時のような渋味と苦味を感じましたが、不思議なことに、すぐ慣れて、ふた口目からはおいしく感じてきました。

アンギアル ホップの味はついつい欲しくなってしまうですね。味覚のストレッチが起ころんです。

福山 あ、わかります、それ。実は昔ながらの造り方をする「生酛」は、酸味が強くて飲めなかったんです。でもだんだん好きになっ

ていくんですね。クセのある味のほうが、かえって好きになることって、多いですよ。IPAの苦みやランビックの酸味も同じですね。

藤原 それでは、違うグラスで飲んだ感想をお願いします。

リースリング1/2
ソーゼット IPAは、ランビック以上にグラスによる香りの違いが出るね。1はパイン。2はグレープフルーツのような香りが立ち上る。

藤原 ホップの香りもストレートです。それにIPA独特の苦みがしっかり伝わってくるね。特に1が力強い。

山崎 苦みの印象が強くなります。

モンラッシェ3
ソーゼット これはオレレンジを感じる。オレンジの砂糖漬け。ビターオレンジのような香りだね。

藤原 カラメルのような香りも立ってきました。

福山 IPAの苦みが少し気になったのですが、このグラスは和らげてくれますね。香りも好きです。



取材協力 赤坂sansa
定休日 日曜 ☎03-3583-4200
東京都港区赤坂2-20-19赤坂管井ビル1F
選りすぐりのドRAFTビールはリーデルのグラスで供される。ピラストイルとのカップリングがよく考えられた料理の数々も評判だ