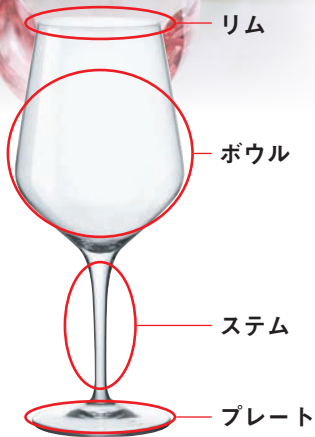




ワインの味わいや香りはグラスの形状の違いによって変わってきます。  
ワインの特性に合わせたグラスを選ぶことで、  
より味わいや香りを良く引き出してくれます。  
おいしいワインで楽しいひと時をお過ごしください。

ワイングラスは無色透明のワイングラスを選ぶようにしましょう。ワインがどのような状態なのかワインの色がおしえてくれます。(澄んでいるのか、濁っているのか)さらに、ワインの煌びやかな色合いを楽しみやすくなり、おいしさが増します。唇が当たるリム部分は薄いほうが、ワインの味わいや口当り・質感がわかりやすく、感じやすいです。



### 赤ワインの味わいを表す「ボディ」とは？

#### 「ボディ」

赤ワインの「味わいの厚み」「コクの深さ」を飲んだ感触で表現する言葉です。白ワインやロゼワインの場合は一般的に「甘口」「辛口」で表現します。

#### フルボディ

味わいや香りが濃厚で渋みが強く、濃い色が多い赤ワインの表現です。タンニンが豊富で酸味をしっかりと感じます。

#### ミディアムボディ

フルボディとライトボディの中間にあたるワインの表現です。タンニンが強過ぎず、渋みや酸味、香りがほどよく料理に合わせやすいので、「誰にでも」「ちょうど良い」感じます。

#### ライトボディ

フレッシュでフルーティーな軽めの赤ワインの表現です。タンニンが少なめで酸味もほどよい味わいが楽しめます。



### Redwine 赤ワイン

ボウル部分は大きめで、ワインが空気に多くふれて香りをしっかりと引き出してくれるグラス。ボウル部分より小さく狭いリム部分はワインの香りをボウル内にとじこめて長く、しっかりと楽しめます。ボウルの大きいカーブは、舌の先から奥の方へとワインを導いてくれるので、酸味の強さが程良く感じれます。



### Redwine 赤ワイン

ボウル部分はやや小めで、ボウルのカーブも小さなグラス。ワインの香り立ちをゆるやかにして、香りを引き立たせて広げてくれます。ワインが口の中に広く流れていくので、しっかりとワインを舌に感じれて、渋味を和らげてくれます。タンニンが多めのフルボディの赤ワインにお勧めです。



### Redwine / Whitewine 赤ワイン&白ワイン兼用

レストランなどでよく見かけるチューリップに似た形のワイングラス。万能タイプで赤ワインにも白ワインにもバランス良く合います。



### Whitewine 白ワイン

ボルドーグラスのようにボウル部分のカーブは緩やかでボウルの長さは短いグラス。白ワインは飲む時の温度が味わいを大きく左右します。冷やして飲む白ワインは温度変化を受けずに、冷たいまま飲みほせる小さなグラスがお勧めです。樽で熟成した白ワインには少し大きめで口径が広めのグラスをお勧めします。



リーデル  
ヴィンテージ・  
シャンパーニュ  
4400/28



リーデル  
シャンパーニュ  
6416/08



ボルミオリ・ロッコ  
フルート 3.65740.  
G42



ボルミオリ・ロッコ  
フルートモデルNo3  
1.70063.BF9



ボルミオリ・ロッコ  
シャンパーニュ  
1.26281.BN9



アルコロック  
フルート150 P3999

スパークリングワインやシャンパンを楽しむグラス。ボウル部分を縦に細長くした形状は、注いだスパークリングワインの美しい泡立ちを楽しむことができます。シャンパングラスやフルートと呼ばれています。またこのボウルの形状は炭酸を抜けにくくする効果もあります。