



クリスタルで乾杯 人間、魯山人
おもてなしは
お取寄せで

小さな童話部門、
暮しをつづる
パチワークキルト部門
第五回
ミセス大賞発表

い
がない
間

プレゼント
おきの
エリー&
計

料理、お菓子、
の贈り物
ーム
ート
スマス

〈特集〉
女性たちが
開いた

こたありの
ギャラリー

乾杯 クリスタルで

クリスマス、忘年会など、人を招いてのパーティが多くなる季節です。とびきりのシャンペンやワインをそろえたなら、グラスも輝きと透明感のあるクリスタルで。今回は、自分の好みとスタイルに合ったグラスを選ぶためのヒントを集めてみました。これからは、お店での「ワイン選び」から、家での「グラス選び」までを楽しんでみてはいかがでしょうかでしょう。

シャンペングラス、ロフマイヤー（ロシナンテ）





志村喜世美さん (ロフマイヤー 日本総代理店社長夫人) の グラス使い

「クリスタルのグラスを初めてそろえるなら、
まずは、この二種類から」

オーストリアの皇帝御用達のグラスメーカー、
ロフマイヤーの輸入、販売を手がける志村喜世
美さんは、ご自宅でももちろんロフマイヤーを
愛用。「ワインは料理があつてこそ、おいしく
ワインをいただくためにもグラスはいいもの
を選びたいですね。ワインは凝りだしたらきり
ない世界ですから、わが家で気軽に楽しむとき
は、「シャンパン・チューリップ」と「ワイン
グラスV」を使います。多種類のグラスをそろ
えられなくても大丈夫。シャンパンだけは専用
のグラスで、あとはこのワイングラス一つで赤
と白、そして、ビール、ジュース、アイステイ

「も」志村さんの手料理とともに、ワイン、料
理、グラスの関係について教えていただきました。

右 志村喜世美さんとご長男の有一さん。国内ワインメーカーのメルシャンに勤務する有一さんは、ワインアドバイザーの資格を持ち、今回、ワインと料理の関係について説明してくださった。上 白い器は、ドイツの陶磁器メーカー「フルステンベルグ(ロシナンテ)」。スクエアディッシュV(10,000円)、「スクエアディッシュIV(8,000円)」、「スクエアボール(6,000円)」。下右 シャンパンは泡の美しさも楽しみの一つ。ボールの底がとがっているので泡が立ちやすい。「シャンパン・チューリップ」。下左 万能型の「ワイングラスV」。



メインディッシュは脂の乗った牛バラ肉のポトフ。味のしみ込んだ料理には、渋みのあるボルドーの赤ワインがぴったり。



味のしみ込んだ料理でも飽きがこないでおいしくいただける。ビーフシチューやステーキなどのスタンダードな肉料理にもぴったり。もし、ポトフに脂の少ない肉を使い、薄味に仕上げたなら、前ページで前菜に合わせた、「ロバートモンダヴィナバレー・ピノノワール 1998」のような軽めの赤ワインが合う。「ワイングラスV」は、こうして同じ赤でも全く違うタイプのワインを楽しめる応用範囲の広さも特徴。

冬の定番、メインディッシュのポトフは、より体を温めるため、脂が乗った牛バラ肉を使い、大根、玉ねぎ、じゃがいもと一緒に、昆布とかつおぶしの少し濃めのスープで仕上げる。合わせるのは、メルローとカベルネという品種を使った、渋みのあるボルドーの伝統的なワイン「シャトーレイソン 1998」(3,010円。メルシャン)。脂とよく調和するタンニンを多く含み、渋みの中にも果実味があって余韻の残る赤ワインは、

志村さんがおすすすめの、 ロブマイヤーの クリスタルグラス

スターターズグラスとしておすすめなのは、「パレリーナ・シリーズ」。ソムリエから水までおいしく飲めると言われた、ワインやシャンパンの風味を最大限に引き出すように造形されたシンプルな形のグラスです。また、手吹きならではの薄さ、鉛を含まないカリ・クリスタルゆえの軽さが特徴です。このため、手が疲れにくく、動作もしなやかになり美しく見えます。基本は、既に紹介したとおり、「シャンパン・チューリップ」と「ワイングラスV」。さらに、こだわりたい場合は、ワイングラスⅢ、Ⅳのいずれかを好みに合わせて選ぶのがいいでしょう。グラスは自由に選んで楽しむものです。一本のワインを飲んでいく途中でグラスを替えてみると思わぬ効果が出ることもあるのです。

家庭で高価なグラスを使うのはちょっと、というかたも多いと思いますが、毎日使えば、自然と扱いに慣れてくるので、割ることも少なくなります。また、一見、薄くて壊れやすく見えますが、カリ・クリスタルは硬くて壊れにくい

