

# STYLING

## VOL.84 RIEDEL SINCE 1756~

●[リーデル]

Photo / Tomoaki Tsuruda(WPP)

RIEDEL JAPAN

Text / Teruhiko Doi(WPP)

## MONO



チェコ西部に位置するボヘミア地方は  
ガラス工芸で有名な場所。  
世界的に知られるボヘミアンガラスは、  
17世紀に考案されたイングレースなどの  
彫り込みで有名になった。  
ヨハン・クリストフ・リーデルは  
同じ17世紀に、同じボヘミアで生まれた。



グラス一杯のワインにまつわる物語りは数えきれない。ワインという酒が世界で最も古い歴史を持つことはよく知られているが、文学的表現の中で、グラスに注がれるワインの色、香り、そして心地良い音は、人の記憶や想像力を掻き立てるもののような。ただ、そうしたワインの詩的、あるいは意味絵画的な様子は、普通のワイングラスでは見たり感じたりすることができない。なぜならワインが繊細な飲み物であるから。熟成された液体を受け止める器は、完璧なフォルム、バランスでなければならぬ。『RIEDEL/リーデル』のワイングラスが世界中で愛され続けているのは、同じワインでも異なる形状のグラスで飲むと、香りや味わいの印象が変わるから。そのことに気が付いたのがこのリーデルというブランドなのである。グラスの物語りは深遠で、そして驚きに満ち溢れている。

## MONO

クラウス・リーデルの信条  
 「ワイングラスをデザインするときは  
 グラスが香りをどんな風に伝えるかを  
 知る必要不可欠である」



ソムリエシリーズ  
 プルゴージュ・グラン・クリュ  
 価格2万1600円  
 最高のプルゴージュはこのグラスで。

19世紀末から20世紀初頭に隆盛した  
 アールヌーボー、1925年のパリ博で  
 一躍脚光を浴びたアール・デコ。  
 それまでのガラス工芸とは全く異なる表現が  
 この時代に生まれ、ガラスや鉄などの美術表現、  
 装飾表現が大きく変わった時代でもある。  
 装飾性を重んじていたワイングラスも然りである。  
 しかし、このワイングラスにおける装飾を一切廃し、  
 機能の中に美しさを表現したのが



第9代当主、クラウス・ヨーゼフ・リーデルによる  
 シンプルで美しいワイングラスだった。  
 1961年発行のカタログで、リーデルは  
 ワイン独自の持ち味を高めるためのグラス作り、  
 という理念を初めて打ち出した。  
 グラスの形状が中に注いだワインに与える  
 影響について初めて言及し、その考えに沿った  
 ソムリエシリーズは世界中で激賞された。  
 ワイン界に新風を巻き起こしたのである。

## ボヘミアガラスと ガラスの文化

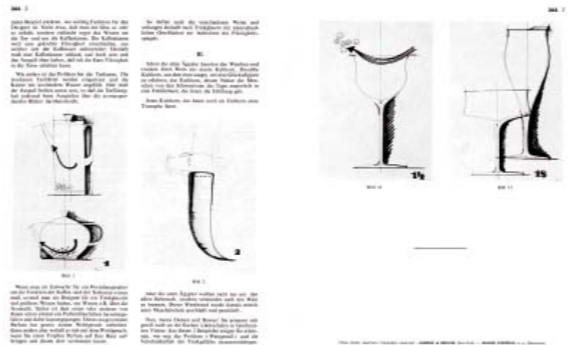
チェコ西部に位置するボヘミア産  
 の木灰からとれた、炭酸カルシウム  
 が原料。木灰は長石を加えると焼き  
 物の釉薬になる。つまり、ガラス質  
 には欠かせない素材で、ボヘミアの  
 カリガラスは無色透明で質が高かつ  
 た。そのガラスに彫刻を施したこと  
 で、ボヘミアガラスは世界的に知ら  
 れる存在に。  
 ガラスそのものは最初、教会のス  
 テンドグラスなどに使用されたのが  
 始まり。宗教や権力者たちのための  
 ものであり、一般の人が手にする機  
 会は少なかったが、13世紀にベネツ  
 イアからガラス製造技術が伝わり、  
 ボヘミアの地でもガラス製造が盛ん  
 になっていったのである。ただ、ガ  
 ラス文化そのものの始まりがステ  
 ンドグラスだったことで、ガラス工芸品  
 への装飾は変わることのないスタイ  
 ルとして定着していた。左の写真はリ  
 ーデルのアーカイブに残されている  
 ペアの装飾ガラスの写真。1881年  
 製造のグラスで、当時のガラス製品に  
 対する装飾の重要性がよく見て取れ  
 るだろう。鮮やかなエナメルで描か  
 れた極楽鳥と、ブルーの飾り鉄が印  
 象的。製品というよりは工芸品だ。



インスブルックは、オーストリアを代表する企業スワロフスキー社の創業の地。同家の庇護を受けた9代目クラウス・リーデルがインスブルックにほど近いウフシュタインに工場を建てたのも、その縁である。

### ワインの本当の美味しさは、リーデルのグラスが教えてくれる

リーデルのグラスで飲むワインはどうして美味しいのだろう。リーデル以外のグラスで飲むときとは、本当に味も香りも違ってくる。個人的な感想を述べさせてもらえば、その差は手にしたグラスの重さと口当たり、そして鼻腔を包み込むような飲み口の広さだと思ふ。特にグラスの重さと口当たりには、それまで感じたことなかった驚きがあった。考えてみれば、人間の五感の延長線上に芸術化された「道」がないのは触覚だけである。触覚は最も原始的な人とモノとのふれあいだ。デジタルな現



たくさんのガラス・デザインに、機能的ワイングラスという次世代の萌芽があったはず。



リーデル社、最初の工場(1760年)。森の中のガラス工房だった時代である。

代の言葉に置き換えれば、インターフェイスである。そして現代のテクノロジーは、インターフェイスに価値を見出すシーンが多くなっている。つまり、これまであまり意識されてこなかった触覚の重要性を、リーデルのワイングラスはかなり早い段階で気が付いていたのだと思ふ。

リーデル一族の歴史は初代ヨハン・クリストフ・リーデルから始まる。現在のリーデル家11代目まで続く系譜は彼が起源。ガラス商人のヨハンは商談の帰りに強盗に命を奪われた。18世紀、当時のボヘミアでこの事件は大変な噂となり、ベートーヴェン第九の合唱の歌詞で知られるシラーの作品の中でも、その事件が描かれているという。

その後、ヨハンの孫であるヨハン・レオポルドがリーデ

ル社の工房を興す。現代のリーデル家まで続く創業家の系譜は彼から始まる。ヨハンから数えて3代目となるヨハン・レオポルドは、1756年に個人事業を営む許可を得る。この時がリーデル社の正式な創業年である。やがて、ガラス製品第一号を発表し、商売も軌道に乗り始めた頃、プロイセンとオーストリアの戦争が始まり、リーデルのガラス工場の一部が焼き討ちに合う被害を被った。リーデルの社史によれば、この時の戦争復興資金で、ヨハン・レオポルドはより大きな工場を建てたのだそう。彼の死後、4代目、5代目の時代にリーデルの工房は、ガラス工場へと飛躍を遂げる。19世紀前半はビードマイヤー朝の装飾様式が大流行し、ガラス製品がまたその様式に上手く調和していたので、リーデル社にも数多くの注文が舞い込んだ。創業当初は、森の中に建つガラス工房だったが、この時代に近代化された工業生産施設へと転換したのである。イギリスから始まった産業革命の波が、ヨーロッパ全土を覆い尽くした時代でもあった。当時の製品は、意匠を凝らしたビーズ



やボタン、ジュエリーなど。質の高いガラスと独自の発色法で業界の最先端を走る企業となっていた。

商才に長けていた6代目のヨゼフ・リーデルの時代はさらに事業を拡大し発展を遂げる。7代目のヨゼフ・ジュニアに家督を譲る頃、石炭を燃料とするガス炉を導入。まさに産業革命そのものの歴史である。8代目の時代は二つの世界大戦、世界恐慌の激流に飲み込まれたが、ファイバーグラスの製造法を考案し、特許を取得。しかし終戦後、チエコスロバキア政府にリーデル家は全財産を没収され、リーデル社は国営化。一夜にしてすべてを失ったのである。しかし、オーストリアに渡っ

リーデルのグラスとなる原料素材は、ケイ砂、酸化鉛、ナトリウム、カリウムなど。これを1100℃まで熱すると液体状のクリスタル。

↓ポーラオンのビーズ工場で働いていた人々。1900年頃の写真だそう。



た9代目のクラウス・リーデルは、スワロフスキー家の庇護を受けインスブルック郊外に工場を設立。父親はファイバーグラス、息子はワイングラスの製造に情熱を傾け、リーデルのガラス工芸は新たな方向性を生み出すことになる。クラウス・リーデルは、ワイン独自の持ち味を高めるためのグラス作り、という理念を打ち出し、その後の世界におけるワイングラスの潮流となる「機能的ワイングラス」の価値観を生み出した。機能性よりも見た目の美しさを重視したワイングラスが主流だった時代、その理念は驚くほど斬新だった。ただ、クラウスの理念の正しさはやがて証明されることになる。彼は、グラスの形状が中に注いだワインに与える影響を研究し、世に出回っているほとんどのワイン用グラスが小さすぎて、ワインを正當に評価できないことに気が付いていたのだ。そして1973年に発表された、手吹きのステムウエ



機能的ワイングラスというジャンルを確立したリーデル。リーデルのグラスのおかげで、ワインの世界はさらなる発展を遂げた、と言っているだろう。

アである「ソムリエシリーズ」は、ワイン業界に新風を巻き起こしたのである。

10代目のゲオルグ・リーデルは、父親の理念をさらに発展させ、ブドウ品種別のグラスを発表し、より手頃な価格で世界のワイン愛好家にグラスを提供できるよう、機械生産による精巧なワイングラス「ワインムシリーズ」を世に出す。また、アメリカ進出を機にロバート・モンダヴィとの良好な関係を構築し、その知名度は世界的なものとな

る。それぞれの個性を引き立てるワイングラスの開発をしてきたゲオルグは、その後、あらゆる飲料に適したグラスを開発。11代目のマキシミリアンも、STEMを廃した、斬新なワイングラス「リーデル・オーシリーズ」を発表。その動向は現在も多くの関係者から注目を集めている。

この優秀な血筋が、これから先の時代、どんなグラスやガラス製品を生み出すのか、興味を尽きない。

### ワイングラスを超えてリーデルの新世界

ワインだけではない。飲み物にはそれぞれ適したグラスの形状があるはず。考えてみれば非常に理に適った発想だ。そんな考えから生まれたリーデルのグラスの中でも、話題となったのが日本酒用のグラス「大吟醸」。「ワインムシリーズ」として発売されたが、その後、STEM無しでリーデル・オーシリーズも導入された。また、清涼飲料水の「ココア専用グラス」もリーデル・オーのシリーズとして発売。これが本場に「ココア」の味が良くなるから驚きで、ギフトなどには最適な品となっている。

●「大吟醸」酒アスターペア(木箱入り) 価格5400円。  
「ココア」リーデルグラス(チユーブ1個入り) 価格3240円。



リーデルの公式HP内にあるショッピングサイトには、ちゃんと日本酒、ソフトドリンクのカテゴリーがある。



ワインとグラスの形状との相性によって香りの善し悪しや強さが決まる。リーデルは、ワインにエモーショナルな要素を挿入したと言えるかもしれない。



ブラインド・テイスティング用の黒いグラス。



# STYLING



左から9代目クラウス・リーデル、8代目ワルター・リーデル、10代目ゲオルグ・リーデル。リーデルがワイングラス製造を始めた時代の一族。

## MONO

リーデルの製品に関するお問い合わせは  
①リーデル青山本店 ☎03-3404-4456  
<http://www.riedel.co.jp>



ヴィノム  
カベルネ・ソーヴィニヨン/  
メルロー(ボルドー)ペア  
価格7560円



ヴィノム  
ピノ・ノワール  
(ブルゴーニュ)ペア  
価格7560円



ソムリエシリーズ/  
「ボルドー・グラン・クリュ」  
価格2万1600円



ソムリエシリーズ/  
「ブルゴーニュ・グラン・クリュ」  
価格2万1600円



リーデル・オー  
3+1バリュエバック  
ヴィオニエ/シャルドネ  
価格6480円(4個入り)



リーデル・オー  
オー・フォー・ユー  
価格3780円(2個入り)

