

Catalogue No.

20197-162

GLASS
COLUMN

ワインとグラスについて

東洋佐々木ガラスでは、ワインの香りや味わいを引き立てる、様々な形状のグラスをご用意しています。ワインの特長に合わせて、グラスをお選びください。

■白ワインタイプ

一般的に白ワインは冷やして飲むと言われてます。赤ワインに比べて、小ぶりのグラスを使うことで、白ワインの香りを逃さず、冷やしたまますっきりとした味わいが楽しめます。

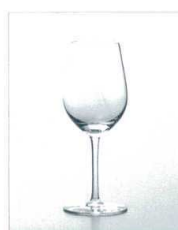


[おすすめのグラス]

32836HS 30G36HS 30K37HS 30K36HS 33036
32036 L50-36 LS131-36 LS101-36
LS29462N RN-10237CS RN-11237CS RN-10236CS
RN-11236CS

■赤ワインタイプ

同じ赤ワインでも、ワインの特長によって一概には言えませんが、味や香りが複雑な赤ワインには、大ぶりのグラスが使われ、香りを引き立てます。

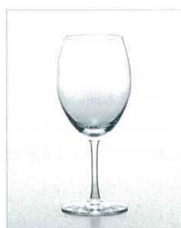


[おすすめのグラス]

32835HS 30G35HS 30K35HS 33035 32035
L50-35 LS131-35 LS101-35 LS29463N
RN-10235CS RN-11235CS

■ボルドータイプ

フランス・ボルドー地方の長期熟成型の高級ワインの特長である、タンニンの渋みや重厚な香りを縦長・大容量のボディが引き立てます。時間をゆっくりかけて、熟成された香りを楽しむのに適したグラスです。

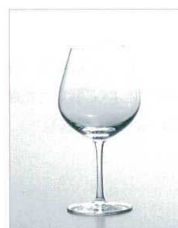


[おすすめのグラス]

30K83HS
LS19-83 LS29463N
RN-10283CS RN-11283CS

■ブルゴーニュタイプ

フランス・ブルゴーニュ地方の長期熟成型の高級ワインの特長である、しなやかでエレガントな味わいを引き立てるグラスです。ポウルの内側に果実の香りを閉じ込め、香りと酸味を味わえる形状です。



[おすすめのグラス]

30K85HS
LS29460N RN-10285CS RN-11285CS

■テイスティンググラス

ワイン、ウイスキーやブランデーのテイスティングに使われるグラス。国際規格テイスティンググラスはISO（国際標準化機構）No.3591により形、寸法、鉛の含有率が定められています。



[おすすめのグラス]

LS20458 φ46×H155・M65mm 210ml
(ISOの国際規格に準拠しています)

■シャンパングラス

口部の狭い細長いフルート型のシャンパングラスは、炭酸ガスの持ちがよく、底の中央から立ち上る泡を視覚的に楽しめます。パーティーなどで、口部の広いソーサー型も使われます。



[おすすめのグラス]フルート型

32854HS 30G54HS 30K54HS 32054 L50-54
LS131-54 LS101-54 LS29468N LS120-54
LS134-54 LS134-62 RN-10254CS RN-11254CS