

**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います。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 30L37HS 30K36HS
33036 32036 RN-10242CS RN-11242CS
RN-10236CS RN-11236CS RN-12236CS RN-13256CS
DKC-20280 DKC-21280 DKC-22280 DKC-23280

■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 30L36HS
33035 32035 RN-10235CS RN-11235CS
RN-12235CS RN-13280CS DKC-20282 DKC-21282
DKC-22282 DKC-23282

■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】

RN-10283CS RN-11283CS RN-12283CS RN-13283CS
DKC-20283 DKC-21283 DKC-22283

■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。ボー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 RN-10285CS RN-11285CS RN-12285CS
RN-13285CS DKC-20285 DKC-23285

■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、底の中央から立ちのぼる泡を視覚的に楽しめます。パーティーなどで、より華やかなヴィンテージ型も使われます。



【おすすめのグラス】

32854HS 30G54HS 30K54HS SQ-04254HS
30M70CS-L001 LS101-54F RN-10254CS RN-11254CS
RN-12254CS RN-13254CS DKC-20254 DKC-21254