



3



2

1.重量約260gと軽量。デキャンタにワインを注いでも急激に温度が上がることはなく、冷やす場合は冷凍庫に3分ほど入れておけばOK。2.3.「底部分を持ってサービスすると優雅に見えますよ」(若林) 4.「デキャンタ後は、赤ワインの緑がややオレンジ色に。色調まで変化するとは!」(中村)

いまま、グリセロールをはじめ、うま味成分が超短時間で表出する。
中村 ブラインドで、1杯目は「こちら、ノン・ヴァインテージです」2杯目は「ミレジメです」と言っていてでもバレなさそう(笑)。
若林 で、「じつは同じ」と種明かししたら、「これが? なんで?」と驚かれる。そのリアクションがおもしろい。試しに、さらに20回くらいスワリングしましょう。

中村 うん、泡がだいぶとれて、家で熟成させたボトルみたい。
若林 まさにデゴルジュマンが違うかのよう。1杯目が今年リリース、2杯目は2年前のリリース。3杯目は、酸化のニュアンスが出る一方、フルーツの香りが飛んでとてもボディがある、4年前のデゴルジュマンに。

中村 僕は案外、3杯目が好き。
若林 お好み次第ですよね。さて、シャンパーニュの後は赤ワインへ。テヌータ・ディ・ピッピアノのキャンティ・クラシコでトライしてみます。
中村 デキャンタ前の1杯目と、後の2杯目。グラスを並べると香りがぜんぜん違う。スワリングは何回?

若林 4回くらい。1杯目のほうは、香り自体が窮屈なんです。小さい服を着ている暴れん坊みたい(笑)。2杯目は、服の制限が外れて走り回っている世界観。逆に味は落ち着きました。
中村 やつぱり、後のほうがおいしい。バランスがよくなったような。
若林 そうですね。1杯目は、果実味とタンニンが強いけど、酸はさほど伸びない。「Birdyデキャンタ」を通すと、果実味、酸、渋味、アルコールのポリウム、コクの五角形が均等に。ワイン全体の大きさは変わらないものの、均等ゆえにおいしく感じます。
中村 ビックリしたのは、グラスの壁面を流れるネックの状態。2杯目のほうが、とてもゆっくり垂れます。
若林 グリセロールが出てネトリしたんですね。だから、うま味の要素も口のなかで留まってくれる。ここで、さらにデキャンタで5、6回振ったものもお出しします。タンニンがアグレッシブに感じず、まさに最高級ワインのスタイルです。
中村 回せば回すほど、いわゆる一般のキャンティとは別物に。
若林 3杯目に合わせたい料理は、



4

若林 英司
Eiji Wakabayashi

エスキス、アジル支配人兼シェフ・ソムリエ。ステラマリスを皮切りに名レストランを渡り歩き、タテルヨシノ総支配人を経て2012年より現職。ワインのほかミネラルウォーターの造詣も深い。

中村 孝則

Takanori Nakamura

ワイン、食、旅、ファッションなど、ライフスタイルにまつわるすべてをテーマに活動するコラムニスト、評論家。「Birdyデキャンタ」使用歴は約半年で、旅行先にも持ち歩くほど愛用中。



中村 僕、ほぼ毎日「Birdyデキャンタ」を使っています。発想がおもしろくてデザインも優れたこういう道具って、とくに男子はそそられます。
若林 ソムリエにとっても道具は大事。初めてこの製品を見たとき「なんだだろう?」と思いました。が、解説書を読んで仕組みを理解しました。
中村 コレに注いでからワインを飲むと、一般的には落ち着いたニュアンスになるかな。熟成した感じが強まって、うま味がグッと伸びる。
若林 では、2本のワインをデキャンタし、変化を見ていきましょう。
中村 あ、ボル・ロジェ。英国人好みのジェントルマンなシャンパーニュですね。あれ、デキャンタのスワリングはたった1回? 僕はいつもビュンビュン回しちゃってた。
若林 すぐにデキャンタし直せるから、少しづつ回して様子を見るのがオススメです。飲んでみて「まだ」と思ったら、追加でクルッと。
中村 でも、たった1回だけなのにだいぶ違ってくるもんだなあ。
若林 トースティなニュアンスが強まりました。とくに黒ブドウの比率が高いシャンパーニュは、時間が経つてようやくハチミツやオリエンタルなスパイスのニュアンスが出てくる。リザーヴワインが多く含まれているシャンパーニュのように感じます。
中村 ワンランク高いシャンパー

ニュになっちゃった!
若林 最初は弾けるようだった泡がジワッと染みる泡に変化。たとえと、デキャンタ前の1杯目は、香りの要素を嗅ぎとるときに一つひとつ単発でつかむイメージ。2杯目は、全体がまとまって調和した中から香りの要素を拾ってくるイメージ。
中村 正直、このデキャンタがなくても、グラスに注いで時間が経てば自然と2杯目の味になるのでは?
若林 いや、グラスに注いだままだと、成長もするけど退化もします。不思議なんです、が、より瓶熟した味にもっていく、つまり現在にあるものより先に進ませるような力が「Birdyデキャンタ」にはある。
中村 つまり酸化ではない、と?
若林 酸化というより、果実味は落ちないに送り込むことで、果実味は落ちない

BIRDY. TABLE DECANTER DC700

金属パーツの製造技術から派生した、ハンディサイズの時短デキャンタージュ・アイテム。グラス1〜2杯分を注ぎスワリングすると、内側表面の凸凹に触れミクロの気泡が発生する。衝撃に強く、メンテナンスも容易なステンレス製。18,144円。



ボル・ロジェ プリュット・レゼルヴ N.V.(左)
Pol Roger Brut Réserve N.V.

英国王室御用達。ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエをほぼ1/3ずつ使用し、ブドウ本来のキャラクターを活かすべくステンレスタンク発酵。

モントルネッロ キャンティ・クラシコ
グラン・セレツィオーネ 2014
テヌータ・ディ・ピッピアノ(右)

Montornello Chianti Classico
Gran Selezione 2014 Tenuta di Bibbiano

キャンティ・クラシコの上級クラスに位置。ワイナリーは、早くよりサンジョヴェーゼ研究に注力するエノロゴを活用し、キャンティの品質向上に貢献。



Pol Roger Comments

Birdyデキャンタ使用前：フルーティながら、黒ブドウが多いため酸は穏やか、丸みがある味わい。／使用后：泡がより細やかになり、うま味が舌に直結。プリオッシュや焦がしたハチミツのニュアンスも強まる。

Tenuta di Bibbiano Comments

Birdyデキャンタ使用前：赤のトーンが強い色調。香りはフルーツ主体で、全体に重い印象。／使用后：サンジョヴェーゼが奥底にもつスパイス感が出る。酸と果実味が溶けあい、食事を欲する味わいに。