

酒器

酒飲みには酒器は酒の味を盛り上げる大きな視覚的要素となる。我々はその酒器がもたらす雰囲気や情緒を味わい、うまい酒を味わうのです。グラス一つをとってもスーパーで売っている一般的なグラスと、ホテルのバー・カウンターで飲むグラスは大きな違いがあります。無論、友人などと家庭で飲む場合はどんなグラスでも、コップでも勿論盛り上がるのですが、やはり店で飲む酒は安いグラスではムードが出ないものです。

ここではまずは洋酒で使う酒器から説明していきます。

1) タンブラー(Tumbler)

タンブラーとは寸胴のグラスの事である。

大きく分けてウォーター・グラス(Water Glass)、ウイスキー・グラス(Whisky Glass)、ビア・グラス(Beer Tumbler)、ビア・ジョッキ(Beer Mug= Beer Jug)、ロングドリンク・グラス(Long Drink Tumbler)、ショートカクテル・タンブラー (Short Cock-tail Tumbler)、ピッチャー (Pitcher)、ジャグ(Jug)等があります。



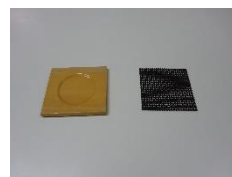
2) ステムグラス(Stem Glass)

いわゆる脚付きグラスの事でワイン・グラス(Wine Glass)、ブランデー・グラス(Brandy Glass)、シャンパン・グラス(Champagne Glass)、コブレット(Goblet=脚の短いステムグラス)、カクテル・グラス(Cock-tail Glass)、ビア・グラス(Beer Glass)などが有ります。



3) コースター(Coaster)

コースターとはグラスなどの下に敷いて、テーブルとの緩衝材として、または水滴が下にたまらないようにするものですが、いろいろな種類があります。



4) アイス・ペール(Ice Pail)、アイス・トング (Ice Tongs)
アイス・ピック (Ice Pick)

アイス・ペールとは氷を入れる容器の事ですが、ガラス製やステンレス製、陶器製などたくさん種類があります。また、アイス・トングは氷を挟んでグラスなどに入れるはさみの事をさします。家庭で飲む場合は少し張り込んでムードを楽しむのもいいかもしれません。アイス・ピックとは氷等を砕く錐きりです。



5) マドラー(Cocktail Stirrer)

日本ではマドラーと言うのですが英語では Cocktail Stirrer と言います。カクテルや水割の時にかけ混ぜるために使用します。



特にカクテル用としては

1) シェーカー(Shaker)

シェーカーとは違った種類の飲料を氷などを入れて振って混ぜる容器。



2) ストレイナー(Strainer)

違った飲料を氷を入れて混ぜる場合、中の氷が出ないようにする漉器こしきの事です。

3) カクテルピン(Cocktail Pin)

オリーブの
実やチェリ
ーをカクテ
ルにあしら
う時に使う
ピンの事
です。



4) カクテルメジャー(Cocktail Measure)

お酒の分量を量る計量器です。



以上洋酒に必要な酒器ですが、酒飲みはそれほど容器にこだわらず酒屋でくれる
ガラスコップで十分なのですが・・・・・・・・・・。

出口 孝之