

シドニオス

『Sydonios』

正規代理店販売を10月11日（金）より開始

ワイングラスにイノベーションを。
ワインに直接触れているような、ワインを“感じる”ためのグラス

<https://firadis.co.jp/wp-content/themes/firadis/pdf/news/2024101001.pdf>

株式会社フィラディス（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：石田大八朗）は、2024年10月11日（金）より、フランスのハンドメイドグラスブランド『Sydonios（シドニオス）』の正規代理店として、グラス6種、デキャンタ3種の取り扱いを開始いたします。



Sydonios

FRENCH HANDMADE GLASS FACTORY

Powered by Firadis

シドニオスの使命とは

これまでの優れたグラスは、その存在感を示しながらあり続けてきました。ワインの品質が不安定だった時代において、グラスの力で味わいの短所を補ったりラグジュアリーな佇まいで飲み手の気分を高揚させたり。

翻って現在、栽培や醸造技術の向上によって品質が安定したことや、新たな味わいを目指す造り手が増えたことでワインは劇的に進化しました。けれども、グラスは置き去りにされたまま。ワインは進化しているのにグラスはこのままでいいのだろうか。2018年、そのような思いを原点にハンドメイドグラス「シドニオス」はフランスの地で誕生しました。

完成したのは、ワインそのものの味わいを届けるためのグラス。ワインと飲み手がつながるとき、介在物であるグラスは消えていい。存在を示すグラスから、存在を消すグラスへ。真の味に出会い、本能がよるこぶ境地へとシドニオスが誘います。

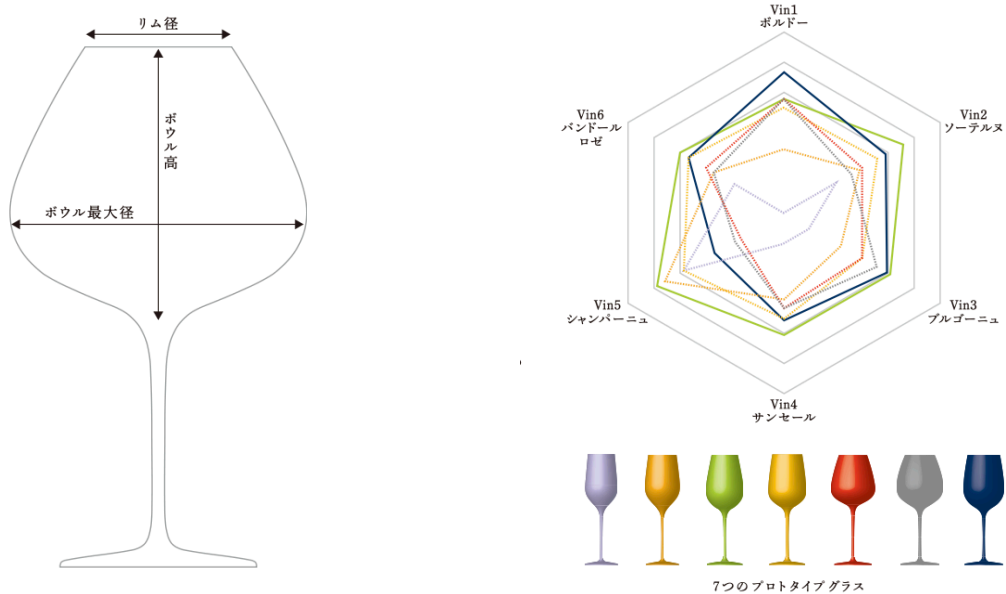
開発の背景 — 理想のグラスが見つからない

ワイン商のシュヴァルツが、シャトーのオーナーたちとテイastingを重ねる日々のなかで痛感したこと。それは「世の中にもっとよいグラスはないのか」との思いでした。味わいの本質をより表現できるグラスはないのだろうか、グラスの種類を細分化する必要は本当にあるのだろうか・・・彼は自らに問いを投げかけます。

さらに、「ワインと飲み手の介在物を消すかのようなグラスをつくる」という発想を起点に理想のプロダクトを追求。ワイン造りに情熱を注ぐ生産者の視点に立ち、ワインの本質を表現する新機軸のグラスを世に送り出しました。

黄金比率 — ワインの魅力を最大限に引き出す形

理想のグラスを模索したシドニオスは、最先端のワイン研究を行うボルドー大学との共同研究を実施。ワインの香り、味わい、奥に秘められたポテンシャルまでも最大限に引き出す形状を突きとめるため試作を重ねました。結果、ボウルの高さ・ボウルの最大径・リムの直径の絶妙なる黄金比率を導き出すことに成功。ワインの美点をあまねく表現し、飲み手の感性を揺さぶる完璧な比率。それはグラスの優雅な曲線美をも生み出しました。



究極のデザイン — グラスに多くの種類はいらない

シドニオスはグラスの形状とワインの相互関係を探るため、のちに業界内で話題となる大がかりなテストを実行しました。80名を超えるプロのテイスターが一堂に会し、7タイプのグラスにて、フランスを代表する6産地のワインをテイasting検証したのです。そのデータをもとに厳選し誕生したのが究極の形、シドニオスのグラスシリーズ。多彩なワインに寄り添う最適解のグラスです。



薄さと軽さーハンドメイドにより実現した恍惚の質感

ワインと飲み手の介在物。その存在を極限まで消したシドニオスは「見えないグラス」と評されるほどに薄く、一部は100gにも満たないほどの軽さ。ハンドメイドならではの繊細なグラスは、熟練した職人の揺るぎない技巧により実現しました。細いステムに触れた指先から、限りなく薄いリムに触れた唇から伝わる精緻なつくり。存在を消したかのようなグラスから、液体は滑らかに口へ流れ込みます。素材は環境に配慮した無鉛クリスタルです。



世界が認めるグラスー40の格付けシャトー、100超のメゾンが認定

2019年にボルドー地方で行われたテイスティングイベントで、メドック格付けシャトー61社のうち40社が、歴史ある大手グラスメーカーではなく、まだ無名だったシドニオスのグラスを選びました。さらにシャンパーニュ地方では100以上の名だたるメゾンが契約。2018年のリリースからわずか数年で、17ヶ国のトップテイスターやワイナリーが愛用するまでになっています。シドニオスは今、世界のワインシーンで旋風を巻き起こしています。

研ぎ澄まされたラインナップ

悩んだことはありませんか？産地やぶどう品種ごとにある多種多様なグラスをどこまで揃えればいいのかと。シドニオスはグラスの種類を細分化するという、これまでの常識をリセット。そうして生まれたのが、最適解のグラスによるシンプルなフォーメーションです。万能感あふれるスタンダードコレクションのラシーヌラインと、上質なワインを深く味わうためのテロワールライン。加えて、各グラスと親和性の高いデキャンタを用意しました。極限まで研ぎ澄まされた究極のグラスがあれば、多くのプロダクトはいらない。これからは進化するワインに合わせ、新しい価値観でグラスを選ぶ時代です。

<商品概要>

Racine ラシーヌライン

品名	L'Universel ルニヴェルセル		L'Esthete レストテット	
特徴	味わいや香りを集中させ、輪郭を浮き上がらせ、エレガンスを際立たせる		味わいや香りを拡張させ、注がれたワインの多彩な要素を引き出す	
口径	約56mm		約65mm	
最大径	約78mm		約86mm	
高さ	約230mm		約230mm	
重さ	約95g		約95g	
最大容量	350ml		460ml	
希望小売価格	10,000円		10,000円	

品名	Le Subtil ル・スプティル	
特徴	優美な曲線を描くフォルムにより繊細な香りや美しさが豊かに表れる	
口径	約56mm	
最大径	約125mm	
高さ	約222mm	
重さ	約125g	
最大容量	860ml	
希望小売価格	10,000円	

※素材は全て無鉛クリスタル
 ※ハンドメイドのため、サイズ、重さ、容量には誤差がございます。
 ※価格は税抜です。

Terroir テロワールライン


品名	L' Empreinte ランプラント		Le Meridional ル・メリディオナル	
特徴	香りを捉えたあとの複雑さや余韻を表現。リッチネスを愉しむために		凝縮感の強い香りやパワフルなボディを鮮やかに映し出す	
口径	約60mm		約77mm	
最大径	約85mm		約110mm	
高さ	約250mm		約248mm	
重さ	約95g		約95g	
最大容量	420ml		830ml	
希望小売価格	12,000円		12,000円	

品名	Le Septentrional ル・セプタントリオナル	
特徴	繊細かつ緻密な要素を引き出し、妖艶さを演出。偉大な香りとポテンシャルを拡張する	
口径	約64mm	
最大径	約132mm	
高さ	約240mm	
重さ	約125g	
最大容量	1,000ml	
希望小売価格	12,000円	

※素材は全て無鉛クリスタル
※ハンドメイドのため、サイズ、重さ、容量には誤差がございます。
※価格は税抜です。

Reverse リバースライン

品名	L' Universel Decanter デキャンタ ルニヴェルセル		L' Esthete Decanter デキャンタ レステット	
特徴	ルニヴェルセル/ランプラントと調和。細身ながらも安定感あるデザイン		レステット/ル・メリディオナルとの親和性が高い、機能美あふれるフォルム	
最大径	約110mm		約140mm	
高さ	約300mm		約260mm	
最大容量	1,400ml		1,500ml	
希望小売価格	18,000円		18,000円	

品名	Le Subtil Decanter デキャンタ ル・スプティル	
特徴	ル・スプティル/ル・セプタントリオナルに共鳴し、ワインを麗しく開かせる	
最大径	約167mm	
高さ	約258mm	
最大容量	2,200ml	
希望小売価格	18,000円	

※ハンドメイドのため、サイズ、重さ、容量には誤差がございます。
※価格は税抜です。

フィラディスの理念

株式会社フィラディスは、2003年の創業以来、稀少性の高いオールドヴィンテージワインを日本に輸入するとともに、150を超える世界各地の優良ワイナリーの正規代理店として、選び抜かれた価格以上に価値のあるワインを日本にご紹介しています。更に、2019年にはオリジナルブランドである『Because, ワインシリーズ』を発売。2021年にはワインセラーブランド『フォルスタージャパン』を買収するなど、ワインライフを充実させる包括的な事業展開を目指しています。

『日本に成熟したワイン文化を根付かせる』という企業理念のもと、これまで以上に幅広い方々に美味しいワインをお届けするために、新しい時代を創るような革新的な取り組みを積極的に行ってまいります。

会社概要

会社名： 株式会社フィラディス Firadis Ltd.

所在地： 〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクトスクエア11階

ホームページ： <http://firadis.co.jp/>

株式会社フィラディス 広報 浅原

TEL: 045-222-8871 FAX: 045-222-8776 MAIL: firadis_pr@firadis.co.jp