

暮らしの道具と暮らしの流儀を考える

1997年11月5日発行(毎月1回5日発行)  
1982年11月5日 第三種郵便物認可

# マ 通販生活

No. 181

暮らしの  
買物研究号

1997  
11月

180円

巻頭特集

高級ワインもいけど、その前に、

# 1,000円台ワインの研究



〈保存版〉

ワイン通著名人のおすすすめ銘柄リストつき



「ワインクーラー」  
右は使用前に水に  
浸しておき、気化  
熱でワインの温度  
を保つ、素焼き製  
(1,500円)。左は  
軽いメタクリル樹  
脂製(2,000円)。  
どちらも氷は使用  
しないタイプ。



**A** 氷を入れる必要のないワインクーラーがいいと思います。

**Q6** 家庭で使うのにふさわしいワインクーラーは、どんなタイプですか？

**A** 白でもアルコール度数が高く、個性的なものはありません。16〜18℃がおおいしく、赤でもボジョレールなどの軽いものは13〜15℃まで冷やします。一般的に軽めのタイプや甘いものは冷やし、重いタイプは冷やさない方がいいでしょう。

**Q5** 白ワインは十分に冷やして、赤ワインは常温で飲むものなのですか？

**A** 白でもアルコール度数が高く、個性的なものはありません。16〜18℃がおおいしく、赤でもボジョレールなどの軽いものは13〜15℃まで冷やします。一般的に軽めのタイプや甘いものは冷やし、重いタイプは冷やさない方がいいでしょう。

白が合いますし、魚でも赤身の脂ののったものには赤ワインが合います。軽い料理には軽いタイプ、重い料理には重いタイプのワインと考えましょう。

**A** 肉でも鶏肉や脂肪分の少ない豚肉で、あっさりした味付けなら

**Q9** 肉料理には赤、魚料理には白ワインが合うというのは本当なのですか？



上ワインオープナー「スクリュール・ポケットモデル」(4,200円) ノズルを回すだけで、女性でも簡単にコルクがぬげる。下「スクリュール・シールカッター」(1,700円)。

**A** スクリュー部分が細く、長いものがおすすすめ。なかでもスクリュールは最も扱いやすいと思います。

**Q8** 初心者でも簡単にコルクを開けられるワインオープナーは、どんなタイプのもの？

**A** 最初は何種類もそろえる必要はありません。ティースティンンググラスが手ごろでおすすすめです。

**Q7** 家庭ではどんなワイングラスを使うといいでしょう？ 何種類かそろえた方がいいのですか？

「悪くなる」というのは、お酢のようなおい味になつているときや、異常な渋みを感じるとき。料理もおいしくなくなります。

**A** 飲み残しワインを料理に使っていいの？

**Q12** 飲み残しワインを料理に使っていいの？



「バキューン」(2,000円) 飲み残しワインのボトルに栓をして、ポンプでボトル内の空気を抜く。ワインの酸化を防ぎ、より長く保たせることができる。栓2、ポンプ1。

**A** 小さなボトルの空気を抜く器具を使ったりして空気に触れないようにすれば冷蔵庫で3、4日保存できます。重いタイプのワインなら、そのままコルクをして2、3日は大丈夫でしょう。

**Q11** 飲み残したワインはどんなふう保存するの？ また、何日くらい飲めますか？

**A** ボトルの空気を抜く器具を使ったりして空気に触れないようにすれば冷蔵庫で3、4日保存できます。重いタイプのワインなら、そのままコルクをして2、3日は大丈夫でしょう。

**Q10** 和食の、例えば煮ものや刺身、鍋ものに合うワインはどんなワインですか？

**A** 実際の味付けによるのですが、一般的に煮ものには甘めのワインが、合うようです。お刺身では白身の魚やイカ、貝類はミユスカデなどの辛口の白、マグロやカツオはボジョレールなど軽めの赤、光りものも赤が合います。ボン酢でいただく鍋ものでは、酸味のきいた白ワインがいいでしょう。

お店の大きさを問わず、ワインの知識をもっている人のいるお店で買うのがいちばんです。わからないながらワインを選びましょう。そういうお店なら、品質管理もきちんとしていると思います。

**A** 家庭用のワインを買うとき、どういうお店で買うといいのですか？

**Q15** 家庭用のワインを買うとき、どういうお店で買うといいのですか？

**Q14** このクラスのワインは熟成タイプではないので、売っているときが飲みごろと考えていいのです。長期保存はせず、購入後1カ月から数カ月で飲みましょう。



「ワインラベルシートホルダー」(1,800円)と「ワインラベルシート」(10枚入り、1,000円)。シールをワインのラベルの上に貼ってラベルを剥がし、ホルダーで保存。シートの裏には記録が書き込める。

**Q13** ワインのラベルを取っておくのは、どんな意味があるのでしょうか？

**A** ワインの名前と味を覚えておく勉強にもなりますが、なによりいい思い出になると思います。



# 家庭で楽しむ 1,000円台ワインの研究



©カメラ東京サービス

町の酒屋でスーパーで、ワインを見かけることが増えてきた。たまにはウチでワインを楽しんでみたいけど、さてでは、いったいどのワインを選べばいいの？ 気軽に買える1000円台のワインでも、おいしいのはあるの？ そもそもワインの味ってどう比べるの？ だれかに聞きたくてもなんとなく恥ずかしくて聞けなかったワインのナゾに迫ってみました。ずばり、絶対おいしい1000円台ワインもご紹介します。

## 知りたい、ワインのこと 素朴な疑問15に プロがお答えします。

**Q1** ワインの種類には赤、白、ロゼの3種類しかないんですか？  
緑とかはないの？

**A** 「種類」といっても切り口でいろいろですが、色や見た目でいうと、赤、白、ロゼ、そして発泡の4種類に分けられます。緑という種類はありませんが、ポルトガルには「ヴェーニョ・ベルデ」(緑のワイン)という、

若々しいフレッシュなタイプのワインがありますし、フランス・ボルドーの南カオール地方には赤ワインの赤の色が凝縮した黒ワインもあるんですよ。

**Q2** メロンワインやりんごワインを見かけます。ワインの原料はぶどうだけではないんですか？

**A** ワインはぶどうから造る醸造酒です。ぶどう以外の果物から造るものは「フルーツワイン」と呼ばれ、ふつうのワインとは区別されます。

**Q3** ワインは値段が高ければ高いほどおいしいのですか？ そもそも値段の違いはどうして？

**A** おいしさというのは主観的なものです。ですから「高ければおいしい」とは言えません。では価格の差は

### Coordinator

友田晶子さん

ともたあきこ●(社)日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー。ワインコーディネーターとして、活躍中。著書に「女が酒を選ぶとき」(WAVE出版)、編書に「HANAKOスーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)。



どうしてかという点、まずは原料のぶどうの良し悪し。そして安いものが大量生産なのに対し、原料から厳選され、手をかけて造られるのが高いワインです。高いワインはとても個性的で、コクがあり、重いタイプが多いといえます。しかも扱いても難しい。ワイン初心者や重いタイプが苦手な人にはむしろ飲みにくいかもしれません。価格にとらわれず好みの味を見つけてみましょう。

**Q4** ワインは健康にいいと聞きました。どういふところが健康にいいのですか？

**A** 特に赤ワインにたくさん含まれるポリフェノールという物質が、



# 編集部がテイステイングに挑戦！

このワインリストは永久保存版です。



友田さん(中央)の、1本1本のワインのワインについての解説を聞きながらテイステイングしていくと、だんだん違いがわかってくる。

服部幸應さん、山本益博さん、服部

真湖さん、辰巳琢郎さん、そしてワインコーディネーターの友田晶子さんが選んだ1000円台ワイン、計15本はどんな味なのか。編集部員が味わってみた。挑戦したのは「ワインは好きだが、味や知識はよくわからん」というワインビギナーの女性部員4人。友田さんの指導で、ワインの色、香り、味をみる、テイステイングを開始した。

まずは1番、辰巳琢郎さん推薦のシヤンパンで乾杯。一同、友田さんのマネをしてじっくり色や輝き、泡の様子を見、口にして、吐き出す。ほんのり甘いのに、すっきりさわやかだ。「シヤンパンもワインなんですか」と早速、友田さんに質問。

「もちろんワインです。フランスのシヤンパーニュ地方で作られる発泡酒がシヤンパン。発泡酒イコールシヤンパンではなく、発泡酒の一つの種類なんです。とても手間ひまかけて造られるので、価格も高く、安くても4〜5000円。1000円台のシヤンパンって画期的なんですよ」

氷水につけて、よく冷やして飲むとさらにおいしい、と友田さん。

2番目はミユスカデというぶどうの品種の白。友田さんはグラスに4分の1ほど注ぎ、脚をもち、テーブル側に45度ほど傾けて、色を見る。

「一口に白ワインといっても、ぶどうの品種や熟成によって色は違いますが。緑色っぽい感じのワインは若く、熟成するにつれて黄色味が強くなり、茶色味がかかってきます」

これは少し緑がかっているのがわかる。そして香りを嗅ぐと「レモンやライムといった柑橘系の香りがしませんか」と友田さんの言うとおり、確かに、レモン系の香りがする。

「次にグラスをテーブルに戻して、脚を持って、10回から20回、回してワインと空気を触れ合わせます」

みんな一斉にぐるぐる。そして香りを嗅いでみると、「あ、さつきと違う。ちよっと甘い香り」。

回す前と回した後では成分の違う香りが出るのでそう。そして香りがわかったら口に含み、嚙むようにして、すーっと空気を吸い込んでから吐き出す。「時間をかけて口の中でも空気と合わせる、風味がわかるんですね。そして舌全体でよく味わって、吐き出した

本誌選技ワイン通による  
美味ワインリスト

1 シヤンパン  
レミー・ブリュット  
フランス 発泡酒 成城石井  
1,990円(2,290円) (辰巳さん)



2 ミユスカデ・ド・セーブル・エ・メーヌ  
シュール・リール 95年  
フランス 白 成城石井  
1,490円(1,600円前後) (辰巳さん)



3 クックスギズボーン  
シャルドネ 95年  
ニュージーランド 白 兼松/日本リカー  
1,300円(1,740円) (服部真湖さん)







香りをみるときは、グラスの奥の方からしっかりと嗅ぐ。

ワインを空気と触れあわせる。使用したグラスはテイステインググラス。脚を持って、10回~20回、回す。



## 和食にも合ワイタリアワイン ボルドーワインは大人の味

「あ、私、こっちの方が1本目より好き」  
「これは黄色味が強いですね。品種の違いもありますし、やや温かい、太陽がいつぱいのニュージーランドで造られたという理由もあって、色が濃いです。香りも柑橘系ではあるけれど、オレンジのような感じ」  
「3番目はシャルドネというぶどう品種のクックス・ギズボーン」

「これは黄色味が強いですね。品種の違いもありますし、やや温かい、太陽がいつぱいのニュージーランドで造られたという理由もあって、色が濃いです。香りも柑橘系ではあるけれど、オレンジのような感じ」  
「5番目はロゼ。オレンジがかった、夕焼けのようにきれいなワインだ。フランスのプロヴァンス地方のロゼで、辛口です。コートダジュールあたりの名物料理のブイヤベースととても合いますし、パリでは中華料理にロゼを合わせる人が多いんですよ」  
アルコールに弱い斉藤部員はすでに

後に、アフターテイストという余韻を味わう。この余韻が長い方がいいワインといわれます」  
みんなもお口でクチュクチュ。  
「お店でもこうするんですね」と神尾部員。友田さん、笑いながら「そうね。でもあんまりやると嫌みね」  
この2番のワインは、きりっとした辛口の、酸味の効いたフレッシュなワイン。生ガキにピッタリだ。

「き」という声が出ると、友田さんから「そういう違い、好みがわかればいいんですよ」と励ましのお言葉。  
ホタテやエビなどのバターソテーが合うワインという。  
「4番目はチリのワイン。同じシャルドネ種ですが、色は緑っぽいですね」  
「うん、若い感じ」「甘味がある」  
温かいところで作られたワインは甘味をもつのも特徴だそう。甘味と酸味のバランスのいいワインだった。

「野菜っぽい、それも根菜系の香りがあります。また森の中にあるような木の香りも。これがボルドーの特徴で、大人っぽい感じですね」と友田さん。山本益博さんのご推薦の大人のワインだ。中華料理やエスニック料理にも合う。  
9番目のワインは、あれま、ラブリーナラベル。辰巳さんのご推薦なのだ。

「真っ赤。大丈夫か!?!」  
さて、次から赤ワイン。赤も、ぶどうの品種や熟成によって色が違う。  
「青味が強く紫色に見えるものは若く、ピンクになり、赤、朱色、オレンジと熟成が進み、最後に茶色になっていきます」と友田さん。  
6番目はイタリアのマアジ。  
「イチゴジュースみたいな香りがしませんか」と友田さんにながされて香りを嗅ぐと本当に甘い香り。香りは甘いのに辛口。和食でも、塩の焼き鳥や、マグロやカツオ、光りもののお刺身に合うそうだ。  
7番目はフランスはブルゴーニュ地方のワイン、メルキュレ。  
「同じイチゴの香りでも、こちらはやや若い、酸味のある感じですね」  
料理は軽めの肉料理に合う。  
8番目はボルドーのワイン。ボルドー地方のワインは肩の張ったボトルであることも特徴的だ。  
「ムエックス社のワインですが、ここは世界で最も高級なワインを扱っている会社の一つです」  
やや茶色っぽく、熟成が進んでいることがわかる。

「青味が強く紫色に見えるものは若く、ピンクになり、赤、朱色、オレンジと熟成が進み、最後に茶色になっていきます」と友田さん。  
6番目はイタリアのマアジ。  
「イチゴジュースみたいな香りがしませんか」と友田さんにながされて香りを嗅ぐと本当に甘い香り。香りは甘いのに辛口。和食でも、塩の焼き鳥や、マグロやカツオ、光りもののお刺身に合うそうだ。  
7番目はフランスはブルゴーニュ地方のワイン、メルキュレ。  
「同じイチゴの香りでも、こちらはやや若い、酸味のある感じですね」  
料理は軽めの肉料理に合う。  
8番目はボルドーのワイン。ボルドー地方のワインは肩の張ったボトルであることも特徴的だ。  
「ムエックス社のワインですが、ここは世界で最も高級なワインを扱っている会社の一つです」  
やや茶色っぽく、熟成が進んでいることがわかる。



9 シャトー・ド・シロンヴィル 95年  
フランス 赤 成城石井  
1,890円(1,890円)(辰巳さん)



8 ジャン・ピエール・ムエックス  
ボルドー・スーパーリユール  
フランス 赤 ジャーディン  
1,450円(1,600円)(山本さん)



7 メルキュレ フランボワジエール  
フランス 赤 ラック・コーボレーション  
1,990円(ヘオ・ブライズ)(友田さん)



6 マアジ ヴァルポリチエツラ  
イタリア 赤 日政商事  
1,200円(1,650円)(友田さん)



5 シャトー・モンソー  
コート・ド・プロヴァンス  
フランス ロゼ 兼松/日本リカー  
920円(1,450円)(友田さん)



4 ヴィーニャ・カルメン シャルドネ  
チリ 白 やまや  
890円(2,000円)(服部幸應さん)

\*ワインの名前の横は、生産国、見た目の種類、輸入業者、今回の購入価格、<>は希望小売価格または通常小売価格、( )は推薦人。