

1998

おいしいワインの飲み方、選び方

WINE

知れば知るほど 赤ワインはおいしくなります

健康にもいい、ということで爆発的な人気になった赤ワイン。飲み慣れるとおいしいのですっかり好きになった方も多そうです。とはいえ、おいしさがまだよくわからないという方がいらっしゃいます。そこで、肩から力を抜いて赤ワインを飲むための実践的考え方をまとめました。

少し酸っぱい少し渋い。でも、それがおいしい赤ワイン。

赤ワインの魅力は「複雑な味わい」です。ブドウがもつ酸味、濃い紫色に熟した皮や種から出てくる渋み、そして果汁の糖分が発酵してアルコールになったうまみ。また、発酵中に出てくるいい香り、これが赤ワインのおいしさの要素です。その複雑な要素が見事なバランスになって口に流れ込んでくる……ね、飲まないテはありません。

な～んにもしないで おいしいワインに出会おうたって、無理です。

味覚は個人的なものですから、おいしいと思うワインは自分で探さないといけません。だれかが「あなたの好きなワインは、これ」と運んでくれることはないわけですからね。昔のように、ワイン＝高価な物、ではなくなりましたから、世界中のワインをいくらかでも試すことができるようになりました。とにかく、飲まなきゃ！

あれこれ飲んで「私はこれが好き」をみつけると 楽しみが増してきます。

ワインを飲んでいるうちに、お気に入りのワインに出合うことになります。「これ」が好きというワインの発見は、ワインに対する興味をますます高めるものです。どんなブドウでどこで造られたのか、ほかにもっと好きになれるようなワインはないのか、とワインに対する果てしない興味の始まり、それが最初にほれこむワインです。



PRODUCE OF PUMPKIN

こだませつらう●週日は会社員、週末はフリーライター。ワインの基本書「普通の人のための普通のワイン読本（南雲堂刊）により一部で人気。イラストレーター・安西水丸との共著「水玉大全集」（講談社文庫）により一部で人気。ワインの普及に役立つ面白い原稿を書いて、一部で人気。

ワイングラスの選び方

「透明」なガラス製のもので、持ってみて
バランスのいいもの。赤ワイン用は、
やや大ぶりで口がすぼまっているものがいいでしょう。
グラスの中にワインの香りが満ちて、
フワリと鼻に入ってきます。
ガラスは薄くて唇に心地よいものが理想的ですが、
売場でグラスに唇を触れさせるわけにはいかないので、
いいグラスに指で触れて
大体の感じを覚えておくといいかもしれません。
厚ぼったいグラスは、
どうしてもワインの繊細さをそいでしまいます。

赤ワインについての

ソボクな質問と、ソボクな答え。

ワインをよく知っている方は、質問も専門的。飲み始めの方は、何を聞くべきか困る。その中間ぐらいの方が多く決めて、赤ワインについての基礎知識的な質問と答えです。



1 赤ワインは どうして渋いのでしょうか？

一般的に赤ワインにはタンニン（煎茶、紅茶にも含まれています）という渋みの成分が含まれているからです。赤ワインは、ブドウ果汁だけでなく皮や種も一緒に発酵させます。こうした部分からタンニンが出てワインの渋みになります。最近では以前に比べて渋みの成分があまり出ないワインづくりもされるようになり、軽く快い渋みのワインも多くなりました。ただし、まったく渋みのない赤ワインは、「やや味

けない」ワインになってしまいます。また、長期熟成型のワインは意識してブドウがもっている渋みをたっぷりワインの中に抽出するようにつくり方をします。そういうワインを若いうちに飲むと、かなり渋い味なので注意。お金があるからと高級ワインを、まだ熟成していないうちに飲むと、ワインは渋い！となるのはそういう理由があるのです。



2 赤ワインの味わいの違いは どうにからくるのでしょうか？



ワインの味は、基本的にはブドウの品種の違いによります。若いうちに飲む柔らかい口当たりのワイン、熟成させてから飲む濃厚な味わいのワインなどそれぞれに適した品種を選んでつくります。また、同じ品種を使ってもフランスのワインとチリのワインでは微妙な違いが生じてしまいます。そ

3 ラベルがなかなか 覚えられないのですが？

皆さん、そうです。プロも初めはそうなんです。ただ、プロは必死に勉強してお客のために、自分の商売のために覚えます。そこまでの必要のない「日常的なワイン好き」は、まず気に入ったワインのラベルを覚えることを心がけてください。ラベルの絵でもいいし、メーカーの名前でも、ワインの固有名詞、あるいはどの国のどの辺の

それぞれに楽しむことがワインの奥の深い部分だと思えます。自分の好きなワインが、何という品種でつくったワインかを覚えてしまうと、自分の好きなワインをいつでも選ぶことができるようになります。

4 ラベルの年号が 気になります。

ワインのラベルの年号は、そのワインに使われているブドウが収穫された年です。日常的にどんな飲み方をするワインの場合、何年ものかをあまり気

にしても意味がありません。とはいっても、手ごろな価格のワインのなかにも、当たり年のワインが目を見張るようなおいしさでいつもの価格で飲める

ことも、まれにないわけではありませんが、ワインは、もともとブドウという農作物が原料ですから、その年によって微妙に成育の状態が違います。非常に恵まれた年のブドウでつくったワインが、

5. 赤ワインが健康にいいと話題になっっていますけれど、ホント？

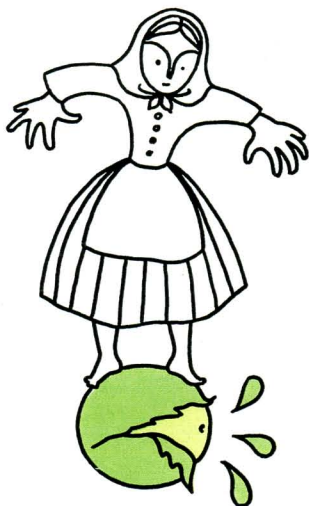
医学的に「赤ワインには動脈硬化を防ぐ成分が含まれている」ので、健康にいいとされます。フランス人はタバコも吸うし動物性脂肪分の多い料理もよく食べる。それでいて、心臓疾患による死亡率が低いのはなぜかと長い間なぞでした。それがなんと、赤ワインに含まれる「ポリフェノール」という抗酸化物質が動脈硬化を防いでいたとわかりました。ただ、健康のために赤

数十年の熟成を経てもまだみずみずしいというようなことが確かにあります。赤ワインを飲んでいっているうちにやがてそうした年号が意味をもつようなワインに出合うことができるはずですよ。

ワインを飲むには決まった量を毎日飲み続ける「薬のような」飲み方をする事になります。もちろん飲みすぎはだめ。でも、ワインは仲間と楽しみ、アルコールで少し酔うところに魅力があると思います。初めは健康のためにというつもりで口にした赤ワインが、おいしくてすっかり好きになれたら一番いいのではないのでしょうか。おいしく健康に役立つのは最高ですからね。

6. どんな料理と一緒に飲めばいいんですか？

意地が悪いようですが、あなたがおいしいと思う組み合わせでいいんです。ポルドーでは赤ワインで魚料理を食べ、ドイツでは白ワインで肉料理を食べています。ブリの刺身なら白ワインかもしれませんが、脂ののったブリを照り焼きにしたら赤ワインが合います。そうした「おいしい組み合わせ」を発見していくことが、ワインを飲む楽しみの一つです。それと同じで、ワインを飲むときの温度も、口に含んで心地よい温度でいいと心得てください。甘みの強い白ワインは冷やせばキリリとするし、豊かで複雑な味わいの



赤ワインはやや高い温度で飲むと、そのもち味をすべて発揮してくれます。最近のワインのボトルには、そのあたりのヒントが印刷されていますので参考に。

7. いったんコルクを開けたワインはどうすればいいんですか？



飲み切れなかったワインをどうするか？ これが多量の方の心配のタネのようです。普通には、抜いたコルクを逆さに差し込んで冷蔵庫に入れておけば、3〜4日はもちます。何十年も熟成させたワインの場合、その香り、そ

の味わい、その色も、開栓後に長く保つことができないことが多いものです。そうしたワインは確かにその魅力を発揮している間に飲み切るほうがそのワインのためにもいいのですが、日常的に飲む範囲のワインではそのことをあまり気にする必要はありません。どうしても、飲み切れなかったワインをまた飲むのが気になるのであれば、肉を漬け込むのに使ったり、煮つめて味を調整してソースにするなど料理に利用するという方法もありますのでお試しください。

8. 寝かせておけばいいワインになりますか？

ワインには、長い期間上手に寝かせておくことで熟成して、より魅力的になるワインと、そういうことを前提にしていないワインがあるということを覚えておいてください。日常的に飲むワインは、ワイナリーで適度に熟成させてからびん詰めし、店頭で並んだときにはもう「飲んでほしい」ワインになっ

ているといっているでしょう。すぐ飲むつもりで同じワインを6本買ったとして、そのなかの1本を2年ぐらいたまわしておいてから飲んでみてはいかがでしょうか。ワインのびん熟成がもたらす結果が納得できるかもしれません。でも、先に飲んでしまったワインの味を覚えていてくださいよ。



「健康のための赤ワイン」ならこれがおすすめ

健康的、と大人気の赤ワイン。けれど、お酒が苦手な人は無理して飲むと逆効果。また、いくら好きでも「毎日適量を飲む」のはきついもの。この赤ワインエキスは、アルコール分を除去し、ポリフェノール含有量は1.4倍。赤ワインは楽しみながら自由に飲み、健康のためにはこのエキス、というのがよいかも。

サンタージュ 赤ワインSP 500mg×120粒 5,800円(税別) (株)物産クリエイティブ ☎03-3292-3415



せきもとしゅうじ。「ミスター・スタンブス・ワインガーデン」のソムリエ兼支配人。ワインの専門誌「ウイノテック」での連載など、幅広く活躍中。多くのソムリエやワイン通からも一目おかれている名物的存在。近著に「こだわりのカジュアル・ワイン」(永岡書店・950円)
 ●ミスター・スタンブス・ワインガーデン 東京都港区六本木4-4-2 協和ビル東館1F
 ☎03-3479-1390 日・祝日休み

自分の好きなワインを「舌で」探す、その途中で多くのワインを飲むことができる喜びがあるし、おいしいワインの発見も楽しい。また、ワインは、ボトルを開けて飲んでる間にも表情を変えていくので、1本1本それをゆつくりじっくり味わい、興味をもって楽しんでほしいですね。ひと口飲んで酸っぱいと思っても、時間をおいてもう一度味わってください、ワインはドラマチックに表情を変えることがあります。まずワインを実際に飲んで、たくさんおいしいワインがあることを覚えてから、「知識編」に入っていきますよ。

ワインは、頭で飲むものではなく口で、楽しんで飲むもの。
積本修二

使いやすいワインのガイドブックをまとめたふたりのソムリエさんに、おすすめを5本お願いしました。世界中のワインから「たった5本」は難しいと、おふたりを悩ませてしまいました。

ワインの「すすめ上手」おふたりに 2,000円以内のおすすめワインを ムリヤリお願いしました。

ブドウの果実味が、ピロードのような柔らかさで楽しめるスペインワイン。酸味と渋み以上に果実の風味がたっぷり。そして、バラの香りや明るい日射しの下の乾いた土のような香りが感じられます。しょう油を使った料理、ウナギのかは焼き、たれをつけた焼き鳥などによく合います。

スペイン/1,900円/セイワ・ジャパン
Marques de Cáceres
 マルケス・デ・カセレス

メルロー種を原料にしたイタリアワインで、絶対のおすすめ。渋みが少なく果実味が豊か、舌にやさしくて飲みやすさ抜群。パスタなどに合わせやすい味わいです。トマト味の料理全般にぴったり。甘みがきれいで、酸も適度、ザク口、イチジクを口に含んだときのような酸味が感じられ、軽やかで飲み口はスムーズなもの。

イタリア/1,500円/日本リカー(株)
TRENTINO MERLOT
 トレンティーノ・メルロー



ZINFANDEL

ドライ・クリーク・ヴィンヤード・ジンファンデル
 アメリカ/3,000円(参考価格)/アル
 コトレード・トラスト

2000円を越えるワインですが、おいしいので「どうしても!」と選んでしまいました。ジンファンデルというアメリカ独特のブドウでつくったなかなか魅力的な味わいのワインです。フルーティーで、若いうちにおいしく飲めます。すきやきのような濃い味の肉料理、濃いソースをかけた肉、スベアリブ、煮込んだ豆料理などに。

BLACK OPAL

ブラック・オパール1996
 オーストラリア/1,750円/ヴィレ
 ヅジセラーズ

カベルネ・ソーヴィニオンを原料にしたワイン。たっぷりの果実味があって、口に含んだ瞬間「おいしい!」と感じられます。柑橘系フルーツを思わせる風味で、しょう油を使った料理に(つまり日本のおかず)よく合うタイプ。あっさりしたソースを使ったローストビーフや、塩コショウで味つけた肉料理などに。

Port-Royal

ポルト・ロワイヤル
 フランス/1,456円/キッコマン(株)

ボルドーのメドック地区といえば世界的に知られた偉大なワインの産地。その地区の個性を気軽に楽しめるワインです。これぐらいのボルドーでなじんでいくのがいいでしょう。酸味と渋みと、果実からくるやさしさが「エレガントに」調和しているところがメドックワインの特長です。肉料理全般に合います。



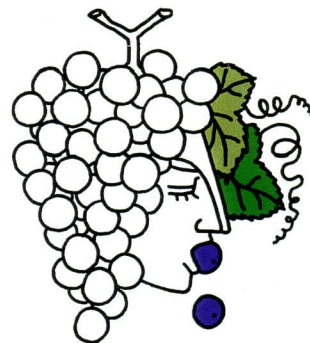
覚えておくと役に立つ 赤ワイン用ブドウ

Cabernet Sauvignon

カベルネ・ソーヴィニヨン
ボルドーの名酒の原料として知られるブドウ。また、評価の高いカリフォルニアや、オーストラリア、チリの赤ワインになる。心地よいスマイルの香りを持ち、渋みも豊かで濃くしっかりした骨格でありながら、上品で、豊かな芳香のワインになる。

Merlot

メルロー
ブドウのそのものの香りとプラムのような香りを含んでいます。口当たりがなめらかで、熟成するにしたがってまろやかな風味をもつようになる。イタリアでも栽培され、ほとんど若いうちに楽しむようなつくり方でワインになる。



Tempranillo

テンプラニーロ
スペイン・リオハの赤ワイン用原料ブドウとして有名な品種。カベルネ・ソーヴィニヨンとピノ・ノワールの性格を併せもったブドウ。深い色を失わずに熟成する、カベルネのような長期熟成型で、素晴らしいブーケが期待できるワインになる。

Zinfandel

ジンファンデル
カリフォルニア特有のブドウ品種。ブラックベリーに似た香りをもつのが特徴。アメリカでは人気が高く、濃い色合いで、香りも力強く、口に含んだときの印象がドライフルーツのように凝縮された果実風味がいっぱいで、楽しいワインになります。

※比較的、スーパーやデパートなどで手に入りやすいものを選んであります。尚、価格は、希望小売価格です。オープン価格のものもあり、お店によって異なる場合があります。



ともだきこ。ワインコーディネーター。JSA認定シニアワインアドバイザー、SSI認定利き酒師の資格ももつ。第2回ワインアドバイザー全国選手権大会第3位入賞(女性でトップ)。エッセーなど執筆でも多忙な日々。著書『スーパーで買えるワインの本』(マガジンハウス・950円)は、使えるワイン本として好評、7月には改訂版が予定。新著『女とお酒のいい関係』(小学館文庫・419円)

かまえないで、まずあるがままの赤ワインを飲んでみてください。友田晶子
赤ワインは白ワインより複雑で、味の構成の素になるものが多く、幅広い味わいがあります。それが魅力の一つなのでそこを味わってほしいですね。やはり、赤ワインの魅力は「渋み」でしょうね。初めは苦手で当然かもしれないけれど、その奥の深さがわかれば楽しめると思います。お料理と一緒に食べるといいですね。健康にいいとはいいますが、ワインは「薬」ではなく「お酒」です。やはり楽しくおいしく、おしゃべりしながら酔いに身を任せて飲んで欲しいですね。

やはり自家ボルドーを1本。ボルドーの重厚な赤ワインというイメージとは少し違って、今回のなかではいちばんサラサラしたワインかもしれません。軽くやさしいので、気軽に楽しめます。ボルドー地方の人が日常的に飲んでいるのがこれぐらいのワインでしょう。野菜たっぷりの鉄板焼や、大根おろしを使った和風ステーキなどに。

フランス/1,500円/セイワ・ジャパン
 Duc de France
デュック・ド・フランス

辛口の赤ですが甘みがのっていてジューシーな味わい。熟したアメリカンチェリーのような果実味が豊かで飲みやすいワインです。気軽に楽しめますが、ラベルがエレガントですから「ふたりでシッポリ」にも向いています。お料理は豚の角煮とか、プリの照り焼き、ハンバーグ照り焼ソース、などにもおすすめです。

アメリカ/1,900円(参考価格)/ガロ・ジャパン

TURNING LEAF

ターニング・リーフカベルネ・ソーヴィニヨン

アルトレッド・ジノスト 06-7592-7592 ガロジャパン 03-6666-4858
キーンマン(株) 03-5521-5111 ヴァレインジャパン 07-6676-1068
ツポロビール(株) 0120-207800 セイワジャパン 03-3442-0840
本リカー(株) 03-3453-3208 日サ



Saint Triffon

セント・トリフォン・メルロー・スペシャル・リザーブ
ブルガリア/1,300円/日本リカー(株)

めっちゃくちゃおいしい「イチオシ」のブルガリアワイン。メルロー種はややまろやかで渋みも控えめでも薄い感じはなく、繊細で柔らかくうまみたっぷり。コストパフォーマンスに優れているのでごく人気があります。焼き鳥(たれ)、レバーの料理など。赤身の刺身、かつおのたたきなどもピッタリでしょう。

Valpolicella

ヴァルポリチェッラ
イタリア/1,456円/サッポロビール(株)

北イタリアのヴェネツィア州にもつ、ヴェネツィア州ヴァルポリチェッラ村のワイン(友田さんはMasi社のワインも推薦)。渋みが少なく、軽やかな赤ワインです。トマトソースを使った料理なら何でも、例えばトリ肉のトマトソース煮込みなどでもいいでしょう。魚をソテーしてトマトソースをかけた料理などにもマッチ。

Gato Negro

ガト・ネグロ
チリ/850円/日本リカー(株)

黒猫が印象的なラベルの、チリのカベルネ・ソーヴィニヨン種を原料にしたワイン。柔らかな飲み口です。この品種には野菜のような「青い香り」があるので、シシトウやピーマンやアスパラガスなどと肉を組み合わせた料理、チンジャオロースー、肉野菜炒めのようなメニューに合わせるといいでしょう。