

BRIDGE U.S.A

No. 223

SEP

1ST, '98

◆特集

人生、ワインとマリアージュ

~4人のワインアドバイザーが語る「ワインと私」

◆こんな事知りたい

大学は超時空キャンパス

◆グラビアVIEW

アガシ、ふたたび

GRGICH HILL



Napa Valley
FUME BLANC

平日も週末も
24時間日本へ

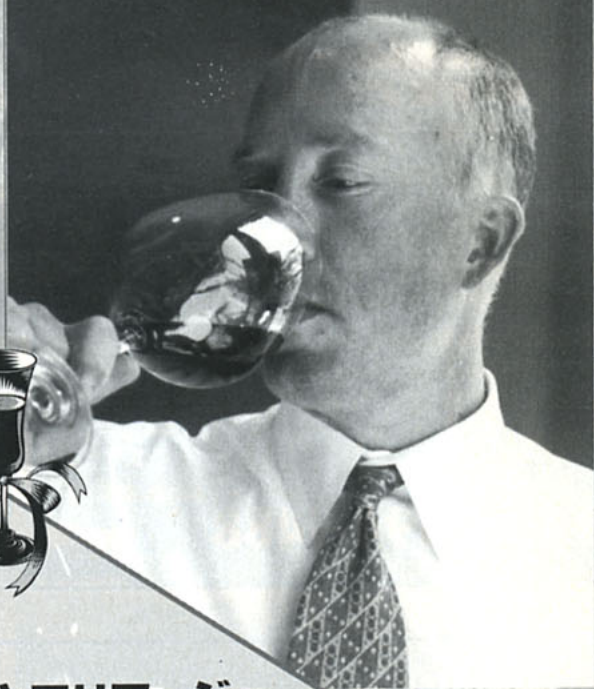
30分

さらにお得な特別プロモーション
AT&T Asian Value Plan
Japan Promotion*

1 800 772-7822 内線 215



*お申し込みは1998年12月31日まで。この料金はお申し込み日より180日間有効です。月々3ドルの手数料がかかります。ご家庭用ダイヤル直通通話に限ります。ほとんどの地域でご利用になれます。すでにAsian Value Planにご登録済みのお客様も必ずお電話でお申し込みください。



人生、ワインとマリアージュ

4人のワインアドバイザーが語る 「ワインと私」



ブーム、ブームと騒がれて久しいのに、未だその勢い衰えず……どころかワイン人口は増える一方。
「ただ雰囲気が好き」な人から「このヴィンテージは……」などとうんちくマニアまでさまざま。
しかし、ワインとの出会いで人生までが変わった人も。ここにご登場願った4人はそんな人たちばかりだ。
一度きりの恋もいいが、ワインとならこんな長い付き合いになってもいいかも知れない。

Akiko Tomoda

友田 晶子

シニアワインアドバイザー、テーブルマナー、きき酒師などの資格を持つ。カレッジやカルチャーセンターでの講師を初め、企業のセミナー、パーティー、ワイナリー見学ツアー等の企画、演出を手掛ける一方で、雑誌や新聞の執筆活動をするなど、ワインコーディネーターとして幅広く活躍中。著書に「女とお酒のいい関係」「スーパーで買えるワインの本」などがある。



ワインを選ぶ時は、自分がその時飲みたいワインのイメージを明確にした上で、正しいワインの知識を持った人がいる店に行ってアドバイスをもらうことですね。もちろん自分で選べばいいんですが、難しければ、プロのいる店に行くことが一番でっさり早いと思います。

美味しく飲むコツは、とにかく細かいことを気にせず楽しく飲むことが一番。保管がどうか、細かいルールなどは一切考えない(笑)。人の意見をあまり聞きすぎず、怖がらずに主観的に楽しむことが大切。究極はやはり「好きな人と飲む」、これに尽きます。

今の日本のワインブームはいびつ

日本は今、異常なワインブームでマニアックな人がたくさんいるんです。そういう人と飲むとワインの話ばかり。そんなこと知ってどうするんだと思うくらい細かい話になるんです。ちっとも楽しくないんですよ。今のブームの中ではワインが主役になってしまって、本末転倒のような気がします。私のポリシーとして、ワインは主役ではなく脇役。主役は人、もしくは会話であるべきだと思います。そういう点で、すごくいびつなブームという感じを受けます。ワインバーなんかへ行くと、みんな暗いですよ。じっと考え込みながらグラスをクルクル回して、難しい顔をしながらワインについて語るという感じ(笑)。

今回のブームは「赤ワイン健康ブーム」と呼ばれるくらい、今まで飲まなかった人までが「健康にいいから」と養命酒のような感覚で飲み始めたんです。ワインは薬ではなくお酒なのにね。そういう人は今後減っていくと思いますが、きっかけが何であれワインの美味しさに気付いた人は多いはずなので、消費量自体が減ることはないと思います。もっと身近にワインを楽しむ人が増えてくるのは確実でしょう。現在のワイン消費量は年間大人1人あたり2.5本なんです。ブームの割に少ないですよ。ちなみにアメリカは確か年間7~10本くらいでしたか。多分日本もアメリカ並みになるのではと予想しています。今のブームはワインを楽しむというより、ワインについての情報を知るとか、ワイン本の出版ブーム、ソムリエなどの資格ブームといった感じなので、これからはそういうお祭り騒ぎのようなブームは落ち着いて、ワインそのものを楽しむというように変化していくと思います。

キャンティに囲まれて育つ

物心ついた頃から家の中にワインがゴロゴロあったので、この世界に入ったのは自然なことだったのかも知れませんね。というのは両親が福井県で、当時としては珍しいピザハウスを経営していたんです。そこにキャンティ(丸いボトルで下が曇りに包まれているイタリアを代表するワイン)がたくさん吊してありました。それがワインとの最初の出会いです。うちは家族全員お酒が強かったので、私も知らないうちに飲んでたというか飲まされてました(笑)。たまたまワインがたくさんある環境で育ったので、お酒や料理に対する関心も自然に芽生えたというわけです。

ソムリエというホテルやレストランの中でサービスをする人ですよ。私はサービスマンとしてではなく、フリーランスのワイン・コーディネーターの道を選びました。実家がレストランだったこともあって、もともと食べることや飲むことに関係した仕事をしたいなと思ってはいたんですが、たまたま1986年に日本で初めて、メーカー色のないワインスクール(パリに本校があるAcademie du vin 東京校)ができたんです。それで「行ってみようかな」と。卒業後はフランスへワイン留学して本格的に醸造を学びました。ちょうどバブルが始まる少し前で、「これからワインはくるぞ」という時期でした。帰国と同時に、「人手が足りないから手伝わない?」と言われたのが最初の仕事となりました。日本では「日本ソムリエ協会」がソムリエとかワインアドバイザー等の資格の認定を行っているんですが、昨年新しく「日本ワインコーディネーター協会」というのが発足しまして、お手伝いさせて頂いています。

尊敬しているソムリエは、お世話になっている意味も込めて田崎真也さんです。ワインの仕事面だけではなく、人として信頼出来る兄貴のような存在で、プライベートな相談にも乗って頂いています。世界一になられた(注:田崎氏は世界ソムリエコンクールにおいて、フランス人、イタリア人をおしのけ堂々の優勝を飾った)ということは、知識や技術が優れているのは言うまでもないことなんですが、世界一というわりには、とても気さくな人なんです。頭でっかちなワイン好きではなく、チューハイも飲めば、湯のみでワインを飲んじやうようなさげな所もある。その場その場の楽しみ方を知っていて、すごく自然な人です。

もう一人尊敬している人は日本ソムリエスクールの校長をしていらっしゃる木村克己さん。パリッとしてソムリエ然としていてカッコいいですよ。田崎さんはどちらかというとビジネスマンのような感じなんですが、木村さんはアーティストといった雰囲気。ソムリエをアートにする才能のある方だと思います。

ワインを飲み慣れていない人に薦めるなら、ありきたりですが赤なら「ボジョレー」ですね。洗味が少なくフルーティーなので飲みやすいです。辛口の白がいい人にはフランスワインの「ミュスカデ」。これはフランスのワールドカップで日本が戦ったナント市の近くで造られた、キリッとした辛口で、生牡蠣などの魚介類に合うんです。カリフォルニアワインなら、ホワイトジンファンデルがいいんじゃないでしょうか。甘酸っぱいジュースのような感覚で飲んで、色もきれいですね。サンドイッチやポテトチップスと一緒に気軽に楽しめるんじゃないかな。ソーダ割りなどもお薦めです。

友田さんのお薦めワイン

1 日常的に飲むならイタリアの「ヴァルポリチェッラ(Valpolicella)」。赤の辛口で、ちょっとスパイシーな感じ。口の中や胃が疲れない赤なので、日常的に飲んでも飽きない。世界的に人気のあるワインですが、気取らずに飲めるところが気に入っています。特にマージ(MASJ)社のがいいです。日本では1,000円前後です。

2 カリフォルニアのワインなら「オプスワン(Opus One)」。日本をはじめ、世界中で人気があつてなかなか手に入らない稀少価値が高まっているワイン。日本では一番若いもので15,000円くらい。一言でいうと醇香りと重厚な味わい。ボルドースタイルの洗練されたカリフォルニアの赤といった感じ。

3 個人的に飲みたい!というワインはボルドーの「シャトー・ル・パン(Chateau Le Pin)」。今、異常な人気とも言えるボルドー。ただ重いだけでなく奥深さがあって、果実味があつてエレガントな感じなんです。30万円くらいするんですが……。

心に残るワイン

イタリアのフィレンツェに行った時、1人で回る観光客が行くような店ではなく、地元の人たちが日常的に足を運ぶ店に寄ったんです。そここのテーブルの上に、やはりあの幾何に包まれたキャンティが置いてあったんです。すごく大きなボトルが各テーブルに下カドカドカと「好きに飲め」いう感じで(笑)。それが忘れられないですね。気取りもなく、ゴブレットのような大きなグラスで飲むんですが、Tボーン・ステークとかレバーパテといった地元の料理とまた合うんです。キャンティとは縁がありますね。

