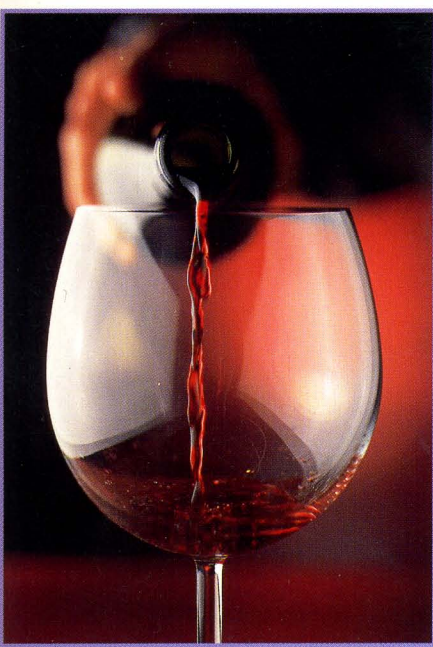


ワインが分かる、楽しめる

dancyu
別冊

WINE



ワイン通より ワイン好き

毎日飲みたい、楽しみたい！



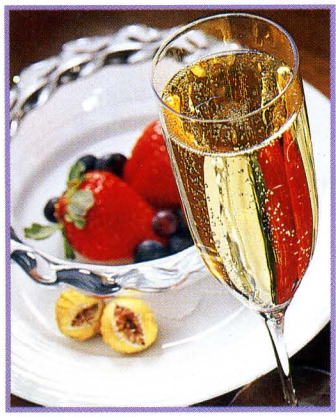
dancyu 厳選の97本
デイリーワインの至福

ワインバー&レストラン・ガイド

東京・名古屋・京都・大阪・神戸・パリ



各国ワインの早わかり
これだけ知っていれば何処に行ってもコワくない
ワインW杯に酔う
ワインは愛のメディア
きれいに盛り上がる
ワインパーティのすすめ



プレジデントムック



ゲンメ91(カンタルポ) 2150円/エトリヴァン(イ) イタリアのピエモンテ州という、バローロがおなじみだが、こちらは隠れた人気のDOCワイン。キノコや生肉のような香りのほかに、「しおれたバラ」と梶川さん。熟成香も出始めている。スパンナ(ネッピオーロ)種らしい重厚な味わい。甘味もあり、バランスがとれているが、タンニンが豊富で「渋すぎて薦めにくい」とワインバーの客を想定した後藤さん。情野さんも「渋めが好きなお人にお薦め」とコメント。後にサーロイン・ステーキと合わせたら、タンニンの強さは気にならなかった。

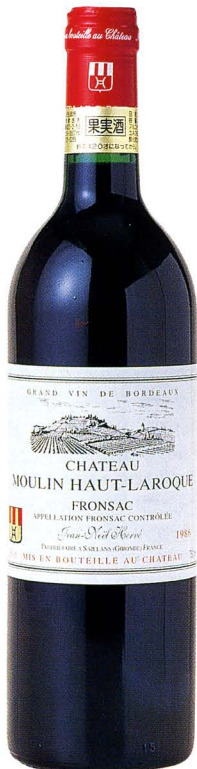


ロツツ・ディ・トルジャーノ ルベスコ94(ルンガロッチェ) 2140円/サントリー(イ) レンガ色で熟成感があり「イチジク、チーズの香り。旨味が十分あり、渋味が練られている」と友田さん。一方、「酸の強さ」が気になって辛い評価の人も。ウンブリア州のルンガロッチェ社は、イタリアを代表するワインメーカー。事実上トルジャーノ(産地名がワイン名)ワインはこの社が独占している。ブドウはサンジョヴェーゼ70%、カナイオーロ30%。チキンやポークのグリルと合いそう。



ヴァケイラス・ヴィエイユ・ヴィーニュ、キュヴェ・ド・ロピエ95(ドメヌール・サン・デ・カイユ) 2480円/銀座屋(酒)「渋味と甘味のバランスがよく、とてもまとまっている」と情野さん。一方「やや単調で、フレーヴァーの広がり弱い」という意見も。南ローヌのワイン。古い樹齢の木(ヴィエイユ・ヴィーニュ)からつくられ、深いルビー色が濃厚な果実味を予感させる。ブドウはグルナッシュ80%、シラー20%。夏にちょっと冷やして野外でジンスカンと一緒に飲むのも楽しそう。

シャトー・ムラン・オーラロック86(ジャン・ノエル・エルヴェ) 2780円/ヴィノスやまざき(酒) フランス・ポルドー地方、ポムロールの西の地区であるフロンサックのワイン。血や獣のような熟成香があって「ワインを飲み慣れている人向き」と後藤さん。「瓶詰め後の時間が短く、亜硫酸臭が少しある」と情野さんと友田さんが指摘。飲む少し前に開けるか、デカンタに移すとよいだろう。味は香りの印象よりも優しくてなめらか。「凝縮したやわらかな味」を目指すという生産者の思惑が実現している。



チロ リゼルヴァ91(リブランディ) 2450円/セイワ(イ) 微発泡性で舌をさす刺激に評価が分かれた。個性的なワインを求めていた大石さんと情野さんが積極評価。ほか否定的な評価が多かった。撮影用のもう一本を試飲してみると、舌をさす刺激はなく酸味が少なくてやわらか。はからずもワインの状態がボトルごとに異なることを確認。残念ながら数ケースに1本ほど状態の悪いワインがあることも覚えておきたい。イタリア半島の長靴の爪先部分のカラブリア州産。ブドウは地元の品種ガリオッパ。



サンジョヴェーゼ、ネッピオーロ、ガリオッパなどの品種を使ったイタリアが登場



メルロー96(ラス・エン・ヴレーデ) 2200円/ヴァン・シュール・ヴァン(酒) 南アフリカ産の若々しいワイン。ピーマンなどの青い野菜や、下草、ワラ、土などの複雑な香り。後藤さんは「心が休まる感じ」とヒーリング効果を述べている。味わいは、程よいタンニン、ボリューム感のある良質の酸が特徴。ブラインドテイスティングでは、大半がポルドー産ととらえていた。「赤ワインの基本となりそうな味」と情野さんは高い評価。反面、「強めの酸味が気になる」(森枝)、「単調で凡庸な味わい」(梶川)とのコメントも。

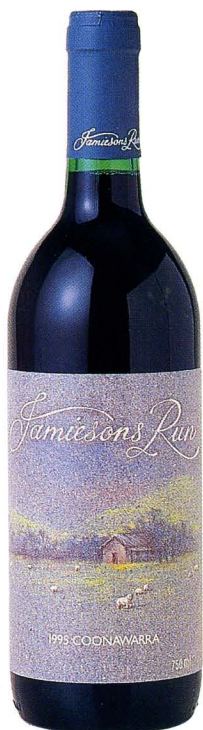


ロツツ・ディ・モンタルチーノ95(ランバルディ) 2350円/エトリヴァン(イ) 全体的には「酸やタンニン分がやや強いが、程よくまとまっている」という評価。情野さんは「赤ワインを飲み始めの人にもよい」と。だが、「単調な果実香で、味わいは凡庸」と厳しい意見も。イタリアを代表する銘醸ワイン、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノのいわばセカンド。ブルネッロが4年以上熟成させるのに対し、これは1年以上の熟成で出荷。ブドウはサンジョヴェーゼ使用。「仔羊のロースト」(友田)など焼いた肉とどうだろう。

JSA認定シニア・ワイン・アドバイザーとSSI認定利き酒師の資格を持つ友田晶子さん。



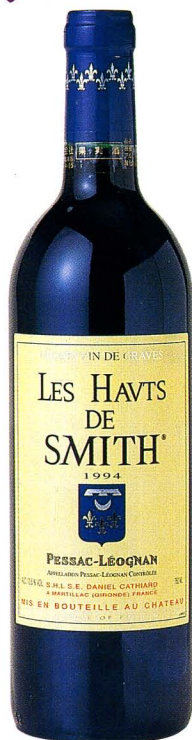
ジェミソンズ・ラン クナワラ・レッド95(ミルダラ・プラス) 2427円/メルシャン(イ) サウスオーストラリア州の銘醸地クナワラ産の赤。カベルネ、シラズ、メルロー、マルベックなどをブレンド。さんさんと降り注ぐ太陽をイメージさせるとも濃い色と、ブルーベリージャムのような濃厚な甘い香り。渋味甘味たっぷりのポリウムある味わいでこのランク総合4位。「ワインだけでも楽しめる」と情野さん。「甘味があってわかりやすい旨さ」と山同さん。「もう少し酸味が欲しいかな」と友田さん。パーベキューなどでワイワイとやりたい。



品質の割に低価格で人気が出たボルドー産も2000円台では顔を出す



クローズ・エルミターージュ95(アラン・グライヨ) 2200円/銀座屋(酒) フランス、コート・デュ・ローヌ地方、クローズ・エルミターージュ地区産。この地区の三本の指に入るといわれるグライヨ家。「胡椒のようなスパイシーな香り、桜のチップのようなスモーキーさ、渋味が十分にあり、血のようなコク」など、ブラインドでも南仏のシラー種とわかる個性。このランクでのプロの得点No.1。だが、愛好家たちにとっては「きつい」「人工的」と料理なしでは飲みにくいと指摘。鶏レバーの山椒風味やペッパーステーキなどと合わせると引き立ちそうだ。



レ・オー・ド・スミス94(レ・オー・ド・スミス) 2680円/エノテカ(酒) ボルドー地方グラヴ地区の赤で、シャトー・スミス・オー・ラフィットのセカンドラベル。「青々しい若木のように、とてもタニック」という山同さんの言葉どおり、きめ細かい渋味がたっぷり。カシスのリキュールのようなネットリとした甘味とアルコールのポリウム感も伴う。「新大陸ワインのよう。グラヴのパワーをみた」と友田さん。今後まろみや繊細さが出るとソムリエ各氏はアドバイス。



バリック61カベルネメルロー96(エヴァンス&テート) 2370円/ヴィレッジ・セラズ(イ) ウェスタンオーストラリア州スワン・ヴァレー産のワインで、現地でも高い人気。同メーカーは、シラーズ種のワインでスワン・ヴァレーを世界的に有名にした実力の持ち主だ。1年間フレンチとアメリカンオークの樽で熟成してからブレンド。香りはベリー、プラムのほかにシナモン、ナツメグ、ジンジャーなど。「はつきりした香りか快適」と梶川さん。暖かい地域らしく酸味はやわらか。ミディアムボディで、品よくまとまっている。



「スパイシーで、渋味、コクも十分」とプロは高評価。アマは「きつい」と分かれたワインも



シャトー・コート・モンペザ95(シャトー・コート・モンペザ) 2500円/銀座屋(酒) フランス、ボルドー地方、コート・ド・カスティヨン地区産。高品質、低価格でメキメキ人気を上げるこの地区。このシャトーはバリコンクールで金賞受賞だとか。メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニオン30%、フラン15%のブレンド。後藤、友田両氏とも「ビターチョコのよう」と表現。フルーティというより樽による熟成感が強く、しっとり落ち着いた印象。ミディアムボディ。

味の要素が凝縮している「重いワイン」爽やかでシンプルな味は「軽いワイン」

ワインの味わいのことを、「軽い」「重い」と表現するが、これはどんな意味だろうか。

たとえば、ミカンやメロンなどの果物を食べたときのことを想像してほしい。おいしいと感じるのは、香りも甘味も酸味も強く、濃い味かとき、甘味だけが強くてもどこか締まらない味だし、単に酸味が強いと酸っぱく刺激的なだけだ。まして、どちらも弱いと水っぽく感じてしまう。

ワインの場合も、味の濃いブドウでつくると香りや味などの要素が凝縮する。このように甘味、酸味、渋味ともに強く、香り高く、色の濃いワインのことを「重い」と表現する。

味の要素がぎっしり詰まった印象のことだと思えばいい。重いとは、重圧感があるという意味ではなく、味や香りが複雑で、余韻が長いということだととらえたい。

逆に、「軽い」ワインは、味の要素が弱く、色の明るいワインのことである。「フルーティ」と表現するときは、果実のように軽やかで爽やかな味のこと。「軽い」ワインの意味も含まれている。

ワインの原料はブドウだけ。水も加えないからブドウがワインの味を決める。さらにその持ち味を生かす醸造法、熟成法によって、おいしいワインが誕生するのだ。

赤3000円台には高い評価の主役級が並ぶ

赤の3000円台ともなると、ワインがひと回り太くなったように感じられる。また、つくり手の意欲やメッセージも伝わってきた。



人気の高かったワインには、
ほめ言葉が続々。「チャーミング」
「楽しめる」「バランスよし」

シャトーヌフ・デュ・パブ クロ・デ・パブ94 (ポール・アヴリル) 3980円/銀座屋(酒) コート・デュ・ローヌ地方の代表的ワイン。グルナッシュ種の力強さが感じられるフルボディ・タイプ。「酸と甘味のバランスはピカーだし、果実香とスパイシーさが見事に調和。個人的に好み的一本」という情野さんは満点の評価。梶川さんも「タンニンが豊富で濃縮度もある」。「ローヌの乾いた空気と熱い太陽を思わせるこのワインは仔羊の香草焼きなどにもいい」とは友田さん。

アート・シリーズ・カベルネ・ソーヴイニオン93 (ルーウィン・エステート) 3880円/ヴィレッジ・セラズ(イ) このクラスで一番人気を博したウェスタンオーストラリア州マーガレット・リヴァーのワイン。評論家が「この品質にしては安すぎる」と絶賛したとか。「樽香、果実香、熟成香が見事」と梶川さんは満点。情野さんも「なめらかなタンニンとシャープな酸がバランスよし」と評価。「豊かなコク、ピターチョコレートのような甘味と苦味」と後藤さん。まだ若く「飲む人にパワーが必要」という声もあった。

ジンファンデル92 (クロ・デュ・ヴァル) 3300円/加州ワイン(イ) カリフォルニアを代表するワイナリー。フランススタイルのワインで定評あるが、これは当地ならではのジンファンデル種の赤。友田さんは「色が明るくてきめ細かく、ジューシー。心地よく美味!今飲み頃」とこのクラス1位。「タンニン強いがこなれていて、貴族的」と山田さん。その他、「チャーミング」「バランスいい」「楽しめる」など、ほめ言葉がいっぱいでトータルランク2位。牛の赤ワイン煮や香辛料を効かせた中華など、幅広く対応できそう。



メルキュレ・ブルミエ・クリュ・レ・ノウグ92 (H.&P.ジャクソン) 3300円/ゴトー酒店(酒) 伝統的な製法で少量生産されているフランス・ブルゴーニュ地方のワイン。ピノ・ノワール種のよさが存分に引き出された芳醇な一本。「リキュールっぽさや土のような香りがある」と感じた情野さんや「酸とタンニンのバランスがいい」という梶川さん、「優しくしなやか」と表現した山田さんらが高得点をつけた。「優しい甘さがいい」という友田さんは「これを飲みながら焼き鳥を食べたい」。



シャンボール・ミュジニ ヴィエイユ・ヴィーニ95 (フレデリック・マニヤン) 3980円/銀座屋(酒) フランス・ブルゴーニュ地方、コート・ド・ヌイ産のピノ・ノワール種100%の本。「95年が初出荷という無名のつくり手が素晴らしいワインをつくった」とは「銀座屋」の推薦の弁。梶川さんは「ウメやサクラランボの力強い香り、酸、タンニンともバランスよく余韻も長い」と満点をつけた。「ピノ・ノワールらしさがよく出た非常にエレガントな一品」という情野さんも高い評価。抜栓後1~2時間置いてから飲むと果実味が盛り上がる。

オーストラリア、カリフォルニア、フランスのコート・デュ・ローヌが
上位人気



このクラスになると、地域性やブドウの個性が重なり合って、複雑さが増してくる。その分、好みが分かれるようだ



ロッソ・デル・コンテ95(タスカ・ダルメリタ) 3150円/エトリヴァン(イ) シチリア島産。濃厚な紫色で豊富な果実味を感じさせる。「香りが凝縮し、甘くてコクがある」と高い評価が山田、後藤、山同、村上の4氏。一方、「甘すぎる」という意見も。「エトリヴァン」が「個性的な味わい。一度飲んだら忘れられない味わい」と推薦した点を「漢方薬」(山同)と感じるか「ピニール香」(友田)と感ずるかで評価が分かれた。「まだかたい」(大石)ので、もう少し熟成させたものを飲んでみたい。ブドウは地元品種のネーラ・ダヴォーラとペリコーネ。



プリウレ・ド・サンジャン・ド・ペビアン91(サン・ジャン・ド・ペビアン) 3500円/ヴィノスやまざき(酒) 南仏、コトー・デュ・ラングドック地区産。グルナッシュ、シラー、ムールヴェードルほか10数種のブドウをブレンド。「クローブ、黒胡椒、ジンジャーの香り。味の要素が高いレベルでまとまっている」(梶川)。ほか後藤、友田、山同各氏もポテンシャルの高さを評価。「フレッシュなブドウを感じる」と、ステンレス熟成を見抜いた情野さん。樽を使用していないので、色が濃く、ストレートな味わい。



ロッソ・コーネロ ドリコ93(アレッサンドロ・モローデル) 3050円/エトリヴァン(イ) 色は濃い紫で、プラムの香り。「果実味、タンニン、酸ともに十分」(梶川)、「なめらかな旨味があり、少し熟成の風味も」(山田)と高い評価。一方「やわらかな甘味の後に、軽い渋味が現れるが、飲んだときの印象が薄い」(村上)という意見も。名前の由来はギリシア時代からの港町州都アンコーナのそばにあるコーネロ山から。ブドウはモンテブルチアーノ100%。肉料理全般と合いそうだが、チーズののったハンバーグはどうだろう。



バルベラ95(モンテ・ヴォルペ・ヴィンヤーズ) 3500円/加州ワイン(イ) イタリア系品種のみを醸造するこだわりのカリフォルニアワイナリー。バルベラは北イタリアに多い品種。「蒸れたような香り」(情野)、「バターのような甘さ」(山同)、「サラリとした甘さと、乳酸系のやわらかい酸」(友田)など適度な熟成をコメント。洗練されて香り深いという意見と、えぐみが気になるとの二つに分かれたがバルベラの個性のせい。鶏のトマト煮やミートソースなどと合わせると本領発揮しそう。



チェパレロ94(イゾーレ・エ・オレーナ) 3900円/エトリヴァン(イ) イタリア、トスカーナ州産で、ブドウはサンジョヴェーゼ100%。「ドライフルーツやドライフラワーのような香り、酸化熟成香」と梶川さん。ほかにも「熟成」の言葉が数人から挙がった。「甘味あり、荒々しい渋味、アルコール度が高く、黒オリーブのよう。サンジョヴェーゼの特徴が出ている」とやはり高得点の友田さん。全体に中庸で、個性を感じないという意見もあった。バランスよくまとまっているので、料理のお供に最適のワインといえよう。

イタリアのトスカーナ、シチリア、マルケに、イタリア系ブドウを使ったカリフォルニア

ブルゴーニュのピノ・ノワール、ボジョレーのガメ

ピノ・ノワールは、栽培地の天候や土壌の差に大きく影響されるブドウ品種。ブルゴーニュのコート・ドール地区によく合、高級赤ワインが生み出される。イタリアではピノ・ネーロと呼ばれる。タンニンが少なく、色葉もやや薄めで、若いワインはイチゴやサクランボのような果実味に満ち、熟成すると華やかな香りの中に動物の匂いを思わせるブーケを感じることもある。他の品種とブレンドしてもうまいくいかな微妙な風味や独特の味わいが失われてしまう。ドイツや東ヨーロッパでは軽いワインしかできない。だが、世界各地で栽培されるようになり、カリフォルニアやオレゴンでは高品質のものがつくられている。またシヤンパンにも使われ、シャルドネとブレンドされる。ガメは、あのボジョレーをつくる品種。名前はコート・ドールのサン・トールバン村の隣のガメ集落に由来するが、皮肉なことに現在ここは100%ピノ・ノワール。若いうちから飲めて、爽やかに軽く果実味があふれたものになる。早熟でどこでも栽培できるのでフランス各地からスイス、カリフォルニアにも広がっている。コート・ドールのような石灰岩質の土壌では、印象の薄いものしかできないが、花崗岩質の土壌のボジョレー地区ではいいワインがとれる。

20年以上有機栽培のブドウのワインに、
メドックの5級格付けワインに、



シャトー・サン・ロベール キュヴェ・ボンセ・デュヴィル95(シャトー・サン・ロベール) 3800円/銀座屋(酒) フランス・ボルドー地方グラヴ地区。メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン30%。新樽に由来するナッツ、パンナなどのアロマあり。トースト香も魅惑的。タンニン豊かだが、きめも細かくエレガント。「骨格もしっかりしていて、ボルドーの高級品のイメージ」と山田、友田両氏。「いま十分に楽しめる」と梶川さん。このクラスでは3番目の人気。ローストビーフと合いそうだ。

シャトー・ダルマイヤック94(パロンヌ・フィリップ・ド・ロートシルト) 3800円/エノテカ(酒) ボルドー地方メドック地区ポイヤック村の5級格付けの醸造ワイン。「ボーイズ ムートン」と称されるコクのある味。「青々しい香り」と濃い味「力強く荒々しい」「タニック」「凝縮した味わいの本格ワイン」という意見に加え、長命で将来が楽しみだと一同が指摘。いま飲むなら、デカンタに移して空気に触れさせるといい。かたさが取れてやわらかい味になる。

シャトー・ベルグラヴ95(シャトー・ベルグラヴ) 3880円/ヴィノスやまぎ(酒) ソムリエの評価が分かれたワイン。「非常になめらかでソフト、濃密。バランスがよく洗練されている」(山田)と「果実味とエレガントさが欠けており少しがっかりさせられる」(情野)がその代表。これは、95年がボルドーの当たり年で「最高樹齢80年の古し樹からとれたブドウの凝縮されたエネルギー」(「ヴィノスやまぎ」)が強烈なためだろうか。やわらかなメルローが主体のポムロールのワインなのに。



サンテミリオン、ポムロール、
グラヴからやって来た
メルロー主体の実力派ワイン



カベルネ・ソーヴィニオン92(テスル・ヒル) 3000円/ヴァン・シュール・ヴァン(酒) オーストラリアのニューサウスウェールズ州産の有機栽培したカベルネ・ソーヴィニオンを100%使用。同メーカーは、20年以上土壌に化学肥料を使用せず、有機栽培ではA級ライセンスを持っている。ソムリエ各氏とも、香りはミュール、グリオットチェリーといった赤い果物を連想。後にメントのようなフレーヴァーが漂う。「甘味、酸味のバランスがよくニュアンスがある」と後藤さん。



試飲会参加者プロフィール

●後藤 聡
「シノワ」オーナーソムリエ。「ル・マエストロ・ポールボキューズ」「ヴァンサン」のシェフソムリエから、銀座のワインバー「シノワ」のオーナーに、「アカデミー・デュ・ヴァン」の講師も約6年務めた。初めに感動したのは76年のラフィット。「やわらかくてずっと飲んで、品格が際立っていたんです。フィネスを感じるフランスワインが好き。91年全国ソムリエ最高技術賞コンクール準優勝。

●森枝卓士
写真家、エッセイスト。世界中の食と文化を取材して歩く。取材先のオーストラリアで本格的にワインにはまると、「ワインは妻ではなくガールフレンド。フルボディから軽いタッチのものまで、それぞれに好きで、とてもどれが一番とは言えない」が、強いて言えばピノ・ノワールのファン。著書は「ワインを飲みながらオーストラリア」(早川書房)、「食は東南アジアにあり」(弘文館)ほか多数。

●情野博之
「トゥールダルジャン」ソムリエ。ホテルニューオータニ入社と同時に「トゥールダルジャン」に配属。ギャルソンを経て、ワインに魅せられてソムリエに。人柄がにじみ出る温かいサービスが人気。インパクトの強いものより、バランスのいいエレガントなワインが好き。「官能的なワインには話しかけたくありません。印象に残るワインは、金色の豪華なラベルに惹かれたシャトー・ブラーヌ・カントナック。

●村上紀史郎
フリーの編集者。文学、美術、建築、映画、料理などの編集・執筆を主に行なう。アルコールは何でも嗜むが、ここ10数年家ではワインばかり飲んでいる。ブルゴーニュの熟成した赤を偏愛。近年のワインの高騰に音をあげ、各国の手頃でおいしいワインを探求中。昨年、某所で友人を招いて47年のシャトー・ラトゥールとボンヌ・マールなど、ねかせておいたワインを12本あけて楽しんだ。

●梶川俊一
「ザ・ワインザーホテル洞窟」飲料部次長。シェフソムリエ。「アビシウス」「ハウステンボス」を経て同ホテルへ。93年全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝。日本代表としては最年少で出場した第5回ソベクサ国際ソムリエグランプリで第5位となる。雑味がなく、はっきりした香りをもつワインには、値段にかかわらず好感をもつ。思い出のワインは、生まれ年のヴェガ・シリア。

●大石勝太
ライター。食とワインに関する取材・執筆に携わる。10年前程に、あるワイン会に参加して本格的に目覚めて以来、自宅でも毎日のようにボトルを開けている。家庭料理とワインの取り合わせを幅広く楽しむべく、キャンティのル・チンチオーレや南仏のシャトー・レヴリユールなど低価格でバランスのよいワインを求めてワインショップを日々さまよっている。

●友田晶子
ア・シュール・インターナショナル代表取締役、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、SS認定利き酒師の資格を持つ。第2回ワインアドバイザー全国選手権大会第3位(女性で1位)。最近ではメルキュレや、ヴァルポリチエラなど、ちょっと優しい赤が好き。「女が酒を選ぶとき」(WAVE出版)、「スーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)の著者。

●山同敦子
食と酒のナビゲーター。JSA認定ソムリエ、SS認定利き酒師の資格を持つフリーライター。週の半分はワイン、残り半分は日本酒を楽しむ。出版社勤務時代に訪れたワイナリー、酒蔵での体験で両者の虜に。10年を経て、鮮烈に残る記憶はロマネ・コンティの芳香。開けたとたん、部屋中にオレンジの香りが漂った。以来、断然ブルゴーニュ党。「ワインは味より香りに惹かれます」。

●山田恭路
ベストマーケティングオフィス代表。西武百貨店でワインのバイイング、販売などを担当したのち、同社を設立。酒販店のワインマーケティングを指導すると同時に、ワインスクールの講師も務める。コンサルティングした酒販店の売り上げを増大させると評判。確かな技術と情熱をもったワイン生産者を応援する。「今回のワインはハイレベルなのに驚きました」。

●山口保彦
dancyu別冊編集長。文字通りの「ワイン通より、ワイン好き」である。dancyu本誌編集長時に、イタリア、フランス、ポルトガルなどのブドウ畑を見て、一層ワインが好きになる。日常生活では、身の丈に合ったワインを飲みながら、年に何度かはいいワインで感激したいと虫のいいことを考えている。ただ、飲んでてもワインの名前を覚えられないのが何かかしたい現実。

番外編、赤4000円以上。贅沢をしたとき、
 デイリー・ワインとしては相当贅沢なので番外編といえようが、さすがに満足感が得られるものが揃っている。ワインパーティの主役にもなれそう。



シャトー・パヴィー・マカン95(シャトー・パヴィー・マカン) 6300円/銀座屋(酒) 4000円を超す赤ワインの最高得点。「コクがありやわらかで旨味もあってバランスがよい。後味もきれいで構成も豊か、奥行きあり」と後藤さんはこの日の最高得点。ボルドーのサンテミリオン産だが「特級ブルゴーニュのようなエレガントな性格」「(銀座屋)とか。また、点は高いが「香りが単調」(梶川)、「あまり個性を感じない」(山同)と厳しい意見も。これも、もっと熟成させてから味わいたいワイン。「銀座屋」のお薦め料理は、鶏のパイ包みとレストラン系。家で飲むなら、霜降り肉のすき焼きとだろうか。ブドウは、メルロー80%、カベルネ・フラン15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%。



カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ95(スタグス・リープ) 5000円/加州ワイン(イ) 色は明るい紫で濃密な果実香があり、味わいも複雑。「凝縮感が素晴らしい、バランスもよい。長命。南のカベルネ」(山田)、「タンニンが豊かだがやや酸に欠け、アルコールの高さなどから甘味さえ感じるほどの濃縮度」(梶川)とそれぞれの最高得点をつけている。熟成するとさらに味わい深くなるので「もう少ししばらく待ってからか、早めの抜栓」(情野)で飲みたい。カリフォルニアの代表的ワイナリー。熟成したチーズや仔羊のローストなどと。



シャトー・ベレール89(シャトー・ベレール) 6480円/エノテカ(酒) ボルドー、サンテミリオン地区ブルミエ・グラン・クリュ・クラッセ。隣接するシャトー・オーゾヌと同じオーナーの所有で、ベトリユスの醸造責任者ベルエ氏の指導で注目を浴びている。友田さんは「熟成色、ブルーの香り。渋味も旨味もある」と高得点。「甘草やヨードの香り。全体にふくよか」と梶川さん。「小豆のよう。凝縮感あって好きなタイプ」という山同さんなど、全般に好印象。格付けシャトーゆえこの価格も仕方ないか。

このクラスになると、「パワフル」「官能的」「鋭い味わい」「スケールが大きい」といった形容になる



ヴォーヌ・ロマネ・ラ・モンターニュモノポール95(ドメヌ・ブルーノ・クラヴリエ) 6500円/ヴァン・シュール・ヴァン(酒) ブルゴーニュ地方ヴォーヌ・ロマネ村のモノポール(単一所有者の畑)で産する、樹齢50年以上のピノ・ノワールを使用。歴史あるクラヴリエ家の若き当主ブルーノ氏が上品なワインに仕立てている。熟したイチゴ、梅の実、ラズベリーの香り。フレッシュな酸味と、繊細な甘味。「華やか」「やわらかい」「好きなタイプ」とピノ好きの山口、村上、森枝各氏。大石さんは「家庭料理に合わせやすい」とコメント。



バローロ・リゼルヴァ(ベルサーノ) 5049円/メルシャン(イ) 北イタリア、ピエモンテ州産。「熟成して香り高く優雅」(後藤)、「エレガント」(情野)、「調和がとれている」(梶川)。「Tポーンステーキ、オッソブッコ、パスタ、何でも来い!」と大石さんらしいコメント。「体操選手のような筋肉質の男性」と山同さん。「まるでラズベリーリキュール。ハードな中に繊細さがあり、次の一口が欲しくなる」と友田さん。プロの評価が高くトータルでも2位。安定した品質を誇るベルサーノ社ならでは。



アンダーヒル・シラズ94(ヤラ・イエリング) 5170円/ヴィレッジ・セラズ(イ) 注目のオーストラリア・ワインの中でも特に評価の高いつくり手のひとつ。シラズ種100%で、同様のブドウを使う南仏産とは別の力強い味を出している。長くねかせても楽しみ。「なめらかでパワーもあって土の風味も感じられる」(山田)、「圧倒的な果実味で鋭い味わい」(梶川)、「ベリーの香りと甘味があって、楽しくなるワイン」(村上)など、力強い味わいに高い評価を与えた人が多かった。

シャンボール・ミュージニ・レ・オー・ドワ95(ロベール・グロフィエ)7500円/ゴトー酒店(酒) ブルゴーニュの醸造家グロフィエに「ゴトー酒店」が収穫時期や醸造方法まで指定してつくらせたスペシャル・キュヴェ。濃引き、濾過をしない果実味豊かなワイン。ベリー系の鮮烈な香り、なめし革のような動物的な香りもあり偉大なピノ・ノワールを予感させる。タンニン、酸ともに高いレベル。「パワフル」「官能的」と一様にスケールの大きさを指摘。「長期熟成に耐えるつくり。数年待てばさらに、深みが出そう」とソムリエ各氏。ちなみに「銀座屋」も同じつくり手、同じ村のワインを推薦していた。



白1000円台は、優れものが目白押し

世は赤ワインブームだが、白だっておいしい。ちょっと甘味があつて、果実の香りが漂う白ワインを、本当は誰もが飲みたいのでは？



ブラウネベルガー・ユッファー・リースリング・シュベートルーゼ95(ヴィル・ハグ) 1800円/マスヤ(イ) ドイツ・モーゼル地方のワイン。400年の伝統ある名醸造家が有機農法によって育てたリースリング種でつくる。モーゼルらしい力強い甘味と酸が出ているが、「リンゴのような香りと甘さで寝酒に最適」(情野)、「後味爽やかで切れもいい」(山同)という高い評価の一方、後藤さんと友田さんのように「甘味が強すぎる」という声もあるなど、嗜好がはっきり分かれた。



レガレアリ96(タスカ・ダルメリタ) 1450円/エトリヴァン(イ) イタリア・シチリア州のフレッシュで切れのいい酸味が心地よい白ワイン。「香りに乏しく平坦な味わい」(後藤)と厳しい意見もあったが、「甘い香りのわりに辛口で日本酒的。白身魚の粕漬けにも合いそう」(友田)、「水のようにスッキリしているから和食に合う」(山同)など和食との組み合わせを薦める声も多かった。「エトリヴァン」も「カジュアルな食卓の一本」と位置付けているとおり、家庭で飲むデイリー・ワイン向き。

人気上位を占めたのは、ラングドック、ボルドーなどの白ワイン

シャルドネ95(クロシュール) 1390円/やまや(酒) 1000円台で一番人気を奪ったのは、南フランスのラングドック地方リムー地区のAOCワイン。ここは、良質のシャルドネ栽培地域。ジャコウ、パイナップル、キャンディなどのはっきりした香り。「クリーンな仕上がりに」と情野さん。「果実味があるが、酸のシャープさには欠ける」(梶川)と、南の産地特有のコメントもみえる。「深みはないが気軽」(森枝)、「この値段と思えない品質」(村上)、「料理に合いやすい」(山田)との理由からトップに。



キュヴェ・ド・ラマンディエ・シャルドネ95(モーレル・ヴェドー) 1380円/ヴィノスやまざき(酒) 南仏コート・デュ・ラングドック地方の地酒。新樽100%で熟成。「爽やかな味わい。バランスよく旨味ありエレガント。香ばしく焼いた海老などと一緒に」と友田さんは白1位。「切れがある」という後藤さん、「快適なワイン」という山田さん、「油のつたサワラの西京焼き」という情野さん、みな2位。この価格とは思えない存在感がある。料理のコメントが多かったのも特徴だ。



セイント・トリフォン・シャルドネ・スペシャル・リザーヴ94(ヴィニムベックス) 1300円/日本リカー(イ) 赤同様人気のブルガリア産。評価が高かったリザーヴの格上、スペシャル・リザーヴ。涼しげな気候風土を思わせる、青リンゴや夏ミカンなど爽やかな香り。おとなしめだが全体にクリーンな印象。程よい甘味酸味でバランスがとれ、飽きのこない味わい。白身魚や貝類の刺身、魚介のマリネ、魚の塩焼き、塩味の焼き鳥など、繊細な料理と。

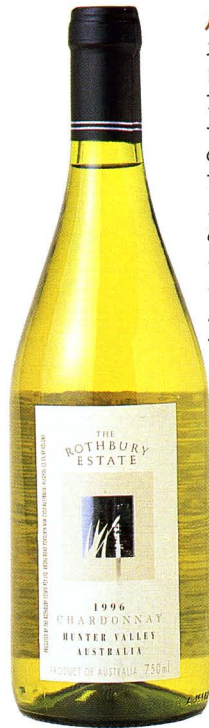
シャトー・シャロン・アカシア96(ヴィニョブル・B・ジェルマン) 1780円/ヴィノスやまざき(酒) ボルドー北部のブルミエ・コート・ド・プライのシャトー。セミヨン70%、ソーヴィニオン・ブラン30%の比率。「グレープフルーツ、バニラ、ビスケット、ハーブなど複雑な香りと旨味をもった白」と梶川さん。「豊かさはグラン・クリュ並み」と山田さん。「爽やかさと熟成感が同居」と大石さん。リッチという意見が多く、総合2位の人気。



オーストラリア、アルゼンチン、カリフォルニア、南アフリカとシャルドネの競演



ターニングリーフ シャルドネ94 (E.& J.ガロ) 1800円/ガロ・ジャパン(イ) 「フレッシュな感じで、落ち着いて飲める」と森枝さんは1000円台で最高点。情野さんも「醸造のテクニックが素晴らしい。口に入ると後味にほんのりした苦味が残り、肉料理と合わせてもおもしろい」と高い評価。一方、「なめらかだが飽きそう。苦味、えぐみが残る」(友田)、「焦げた感じが作りすぎの味」(山同)と苦味を否定的にとらえる人も。カリフォルニアは天候が安定し、毎年いいワインが作られるが、なかでも94年は当たり年となっている。



ハンター・ヴァレー・シャルドネ96 (ロズベリー・エステート) 1450円/ヴィレッジ・セラズ(イ) オーストラリアのニューサウスウェールズ州ハンター・ヴァレーで、最も古いワイナリーのひとつ。香りはマンゴー、パイナップルなど、南国フルーツの風味。ボリュームたっぷりの甘味で、酸味は控えめ。香り、味ともに温暖な地域で産するシャルドネの特徴がはっきり出ている。「誰にでも好まれる味」と山田さん。料理は淡白な白身の魚より、サーモンやチキンなどと相性がよさそうだ。



シャルドネ シャヴァン96 (ルイヴェール) 1900円/ヴァン・シュール・ヴァン(酒) 「洋ナシやレモンの香り。かすかに発泡して舌を刺激するのが心地よい。切れのよい辛口」と後藤さんが1000円台で高く評価をしたひとつ。「とても爽快で、洗練されている」(友田)と全般に評価が高かった。南アフリカのケープタウンの近くが産地。この国のワインは18世紀初めからつくられているが、70年代から輸出を意識した高品質のものをつくり始めた。料理は和風なら天ぷらや焼き鳥などはどうだろう。



シャルドネ・オークカスク96 (トラピチェ) 1456円/メルシャン(イ) 南米最高峰アコンカグア山の東麓、アルゼンチンのメンドーサ州は、その品質と生産量で最近注目の産地。トラピチェ社は、アルゼンチンでも名門で輸出量No.1。世界25カ国にワインを送り出している。丹念に手摘みされたシャルドネを、オーク樽で熟成。香りは若々しくフレッシュな印象。グレープフルーツの皮を噛んだときのような爽やかな苦味がある。「まとまりがあるが、ややおとなしい」とソムリエ各氏。ワイン自体が主張しすぎないから、家庭の惣菜など、幅広く合いそう。

魚介、パスタなどのほか、和食にも合わせられるのが、白ワインのいいところ

シャルドネ96 (M・G・ヴァレーホ) 1500円/加州ワイン(イ) 「洋ナシ、カリン、かすかにプリンスメロンの香り」(梶川)で「果実味がとても豊かで酸も穏やかなのでアペリティフにも向いているかもしれない」(情野)とのこと。このアペリティフ向きというのは「糖度がよくのっている。少しまったりしている」(後藤)ことでもある。また、香りを濃厚と感じ「厚化粧の女性」(村上)という意見も。カリフォルニアワインだけを扱うインポーターのお薦め料理は、魚介類からチキンと範囲が広い。ピザ、パスタなどカジュアルな料理もいだろう。



ジャッジをする山田恭路さん(左)。ワインを買いつける酒販店サイドでのかわりが長い。

シャルドネは代表的な白ワイン品種 豊かなボディ、奥行きのある深い味わいが特徴

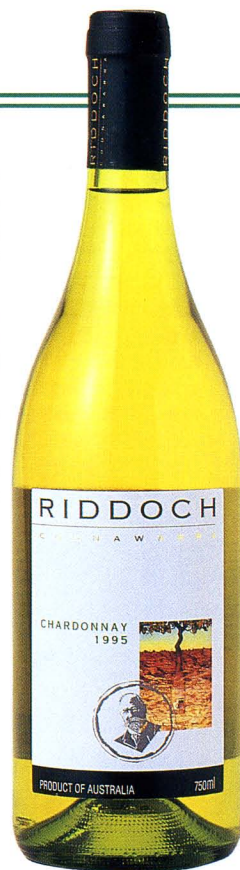
シャルドネは、世界中で栽培されている代表的な白ワイン品種。辛口の高級白ワインは、たいていシャルドネからつくられている。産地や醸造方法によって、その香りや味わいは異なるが、コシが強く、豊かなボディ、奥行きのある味わいと優雅な余韻が特徴。ブドウが力強いので、木の樽で熟成させて楽しむタイプも多い。熟成とともに黄金色となり、アーモンドの香り、まろやかな甘味、バターのような口当たりの美酒と化す。たとえばアレクサンデル・デュマが「脱帽し、跪いて飲むべし」と感動したというル・モンラッシェを頂点としたブルゴーニュの白ワインも、シャルドネ種。

そのほかおなじみのシャブリ。フランスのブルゴーニュ地方の最北端、シャブリ地区でつくられるワイン。土壌は石灰質で化石が混じる。伝統的な製法のシャブリは、海の香りやミネラルを含んだ味わいと、シャープな酸味が特徴で、生牡蠣に合うといわれる。カリフォルニア、オーストラリアでも、シャルドネ種を使ったコクのあるワインをつくり、人気を集めている。

チリ、アルゼンチンなどのシャルドネも、手頃な価格ながら豊かな味わいで好評だ。発泡ワインのシャンパーニュにも、シャルドネが使われている。

白2000円台では洗練度が増し、また大柄な印象に

白の2000円台は、全体にスケールが大きくなるとともにより洗練されてきて、酸と甘味のバランスがよくなるように感じた。



リドック・シャルドネ95(カットヌック) 2050円/ヴィレッジ・セラーズ(イ) サウスオーストラリアの銘醸地クナワラ産の白。アポリジニの言葉で肥沃な土地を意味する「カットヌック」社のシャルドネがこのクラス1位に輝いた。「品のいい樽香とスッパリしたなかにも旨味あり、アフター長い。魚介のクリームソーゼ」という友田さん。「濃密なトロピカルフルーツ香、力がある」と山田さん。「白胡椒のようにスパイシー、鶏の竜田揚げ」とは情野さん。おいしいワインは料理を連想させるのか。南のワインらしく酸が少し抑えめだが、ボリューム感とバランスのよさに人気集中。



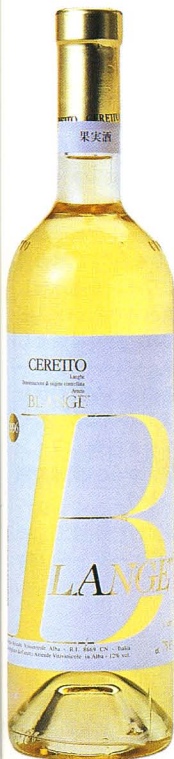
ブーイイ・フェイツセ96(ジョルジュ・デュブッフ) 2430円/サントリー(イ) ブーイイ・フェイツセは、フランス・ブルゴーニュ地方マコン地区の最高品質の白ワイン。ここは、デュブッフ氏生誕の地であり、思い入れも強いとのこと。可憐な花がラベルにデザインされて、テーブルに置くだけで食卓が華やぎそうだ。後藤、情野両氏とも「ハーブキャンディのような香り」と表現。樽熟成に由来するナッツのような香りもほのかに感じる。甘味もあるが、全体的にドライでクリーンな印象。酸味がすっきりして切れ味抜群。後味が心地よくスイスイ飲める。よく冷やして、ランチのお供にも最適。



マコン・クレッセ94(ピーター・ツーストラップ・ラベル) 2500円/ヴァン・シュール・ヴァン(酒) パリ在住のワイン商ツーストラップ氏がネゴシアンとして特別に瓶詰め。土壌に一切化学肥料を使わない有機栽培のシャルドネを100%使用。初めの印象は控えめだが、時間がたつにつれて、じんわり果実味が出てくるのは、有機の特徴か。上品な味わいで、和食とも違和感なく合わせられそう。情野さんは「余韻が長く、ワイン自体大柄。すべての白ワインのお手本」と満点評価。「目立たない優等生タイプ」「あっさりとして物足りない」「小さくまとまっている」との意見もあり、好みの違いがはっきり。総合では二番人気。

人気上位は、オーストラリアとフランスのシャルドネ種のワイン

アルネイス・ランゲ・ブランジェ96(チェレット) 2720円/サントリー(イ) アルネイス種を使ったイタリアの辛口白ワインで、微発泡で爽やかな口当たりのイタリアらしい飲みやすさをもった一本。「飲んだ後に洗味が口に残る」(大石)、「少し青臭く、やや苦い感じがする」(友田)など苦味を気にする声もあったが、「白桃の潑刺とした香りなど果実味があり、ガスで爽やかさを補っている」(梶川)、「弾ける感じの若々しさで魚介類などと合わせてみたい」(山同)など爽快感を評価する声も多かった。

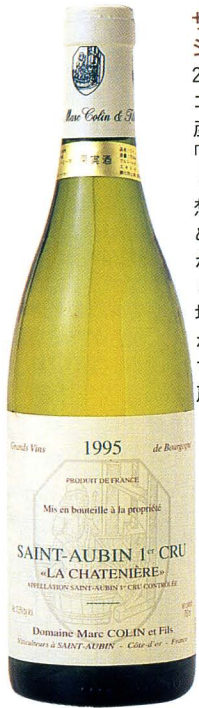


ラ・ヴァンダンジュ・デ・モアンヌ95(ラベイ・ド・レランス) 2980円/ヴィノスやまざき(酒) 南仏カンヌ沖のレランス島で修道士たちがつくる希少な白ワイン。積み上げたブドウの重みで自然にしみ出るジュースからつくられた、凝縮した果実味と深い味わいが特徴。「しっかりした酸味と多少の苦味が力強さを演出している」(情野)、「飲んで気持ちのいいワイン」(森枝)と称賛する人と、「個性が弱い感じがする」(友田)、「フレッシュさに欠ける」(山同)と物足りなさを感じる人に評価は分かれた。



テイastingは、赤1000円台、赤2000円台というように各ジャンルごとにワインを集め、行なわれた。

「トロピカルフルーツの香り」
「じんわり果実味」
「ハーブキャンディのような香り」



サントーバン・ブルミエ・クリュ・ラ・シャトニエール95(マルク・コラン) 2880円/銀座屋(酒) フランス・ブルゴーニュ地方サントーバン村1級畑の産。「新鮮で味ものっている」(山同)、「飲み飽きしない」(友田)、「バランスよくデイリーワイン向き」(大石)という感想が中心。95は良年だが、まだ若いため、デリシャス・リンゴのような酸味が、特徴を形成している。「年を経ると、クルミのような香りが出て魅力が増す」と推薦者の「銀座屋」小泉さんが言うように、「若いせいか香りが開かず、酸が多少強い」と今後を期待する声があがっていた。



ロッセー・ヴィンヤード・シャルドネ96(コラード) 2910円/ヴィレッジ・セラーズ(イ) ニュージールランドのオークランド北西にある家族経営のワイナリー。収穫量を抑え、十分熟してから手摘みし、フレンチオークの小樽で発酵・熟成している。柑橘系の果物のほかに、花やハーブのようなすがすがしい香りもあって、「森林浴のようで心地よい」と友田さん。「酸味と甘味が高いレベルでまとまっている」との梶川さんのほか、「心地よくスイスイ飲める」(情野)、「バランスのいいお手本」(山田)と人気を集めた。ハーブを添えた魚介類のマリネと非常によく合った。



サンセール95(ドメヌ・ラ・プーシー) 2910円/サントリー(イ) ハーブの香りがし、「フルーティでしっかりとした切れ味がありバランスがよい」(後藤)、「ドライに仕上がっていて、酸味が少なく力強い後味が魅力的」(情野)。「適度な甘味とコク、旨味もあるので飽きずに飲めそう」(友田)とも。フランス中部ロワール河流域の代表的なワイン。ブドウはソーヴィニオン・ブラン。牡蠣とよく合うといわれているが、魚介のマリネや寄せ鍋などもよさそう。



ヴェーレナー・ゾンネンウアー94 リースリング アウスレーゼ(ドクター・エフ・ヴァインズ・プリュム) 2430円/マサヤ(酒) 青リンゴの香りがし「甘味と酸味のバランスがよくとれていて後味に長く酸の心地よさが残る」(情野)。「ワインだけ飲んでも楽しめる」(梶川)とも。モーゼル・ザール・ルーフヴァー地区で銘醸ワインを生産するベルンカステル産。名前は順に村名、畑名、収穫年、ブドウの品種、ブドウの熟れ具合。ちなみに、カビネット、シュペートレーゼ、アウスレーゼの順でブドウの糖分が多くなり味わいも増す。

ドイツのリースリングも捨てる、フランスのソーヴィニオン・ブランもいい



リム・シャルドネ95(ドメヌ・メイヤック) 2300円/ヴァン・シュール・ヴァン(酒) 南仏オード県リム地区でオーガニック栽培しているつくり手。「品のよいナッツやクリームのような香り。旨味と深みがある」と後藤さんは個人レベルで1位に評価した。梶川さんは、香りにアンズやハチミツのニュアンスを感じている。「どっしりとしたボリューム感。高めの温度で飲んだほうが個性が引き立ちそう」とソムリエらしい意見の情野さん。暖かい地方独特の果実味の豊富さが特徴のシャルドネ。酸は穏やかで、アフターテイストに、苦味と果実の甘さが残るのが個性となっている。



シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンテ・ド・トネール96(ドメヌ・ヴォコレ) 2300円/銀座屋(酒) ブルゴーニュ地方、シャブリ地区の1級格付けワイン。モンテ・ド・トネールは特級にも負けないといわれている畑。「酸と甘味のバランスよくパワフル。海老などコクのある料理」と情野さん。「柑橘系の潑刺とした香りとジャコウの香りが同居。生牡蠣」と梶川さん。こんなタイプのシャブリなら、定番の牡蠣がお薦め。「樽香。納屋のような香り。ボリュームがある。強烈な酸。高級そう」と友田さん。「不良っぽい感じが魅力。魚の干物でも合いそう」と楽しいコメントの山同さん。

芳香が特徴のソーヴィニオン・ブラン 爽やかな酸味、優しい甘味のリースリング

ソーヴィニオン・ブランの主な産地は、フランスのボルドー地方と、ロワール河流域、南西地方、オーストラリアやカリフォルニアでは、フュメ・ブランと呼ばれている。芳香性が特徴の白ワインができる。

ロワールのソーヴィニオン・ブラン種を使った有名なワインは、サンセール、ブイ・フュメなどで、メントやハーブ系のすがすがしい青い香りが特徴。ボルドー地方ではグラブ地区が代表的で、花や洋ナシ、ジャコウのような香りがするといわれる。

また、ボルドーのアントル・ドゥー・メール地区のワインは、軽やかで柑橘類の印象で、現地では

生牡蠣や白身魚と合わせて楽しんでいる。

リースリングは、ドイツとフランス・アルザス地方の代表品種。晩熟で、寒さに強いため霜害に遭いにくく、北の産地でも栽培できる。

寒い地域ではブドウの糖度が上がらないため、アルコール度も低く、優しい味のワインになる。ミネラル分の凝縮した石油のような香りと、フレッシュユーフ、爽やかな酸味が特徴で、青リンゴをかじったような印象だ。

カリフォルニアや、オーストラリアでは、ヨハネスブルク・リースリング、ホワイト・リースリングと呼ばれている。

白とは思えぬポリウム感、3000円台

白ワインもこのクラスになると力強さ、ポリウム感といったものが表れてくる。香りの余韻も長くなるようだ。



ピカデリー・シャルドネ96(グロセット) 3660円/ヴィレージ・セラズ(イ) 最高点は、小規模だが高品質のワインをつくるオーストラリアのメーカーとなった。若いワインなのに熟成感があり、フルーティな甘さを内に秘めている。これを梶川さんは「柑橘系の香り、ややジャコウの香り」と表現。後藤さんは「大柄な味の中にコクがある」と。いってみれば脂粉の香り漂う彫りの深い美人といった感じである。だから料理も「ロブスターのグリル」(友田)といったレベルでありたい。



マウントアダム・シャルドネ95(マウントアダム) 3000円/ヤスマ(イ) 3000円台で2番目に高得点を得たのもオーストラリア産。ワインをたくさん試飲していくと、アクセントのはっきりしたものの評価が高くなる傾向がある。これも濃いめの化粧をした活動的な若い女性といった感じで、色調が濃く、パワフルというのが同一の印象。「バイン、バナナ、マンゴーなど南のフルーツの香り。余韻が長い」(梶川)。バターでソテーした魚料理にはよく合いそうだ。甘い味わいがあるので西京焼きもおもしろそう。



ハンターズ・オーク・エイジド・ソーヴィニオン・ブラン96(ギャリー・デューク) 3100円/ヴィレージ・セラズ(イ) ニュージーランドのマルポロー地区は、夏は乾燥し、日中暖かいが夜間は涼しく、水はけ良好でブドウづくりに適した地。発酵はステンレスタンクで行ない、最後にフレンチオーク樽に移したのちに濃とともに熟成している。品種の特徴である草や、青いハーブの香りが豊かに広がる。「力強い仕上がり。マルチなワイン」と情野さん。「旨味と切れ」と後藤さん。合わせたい料理は、友田さんは野菜の天ぷら、山同さんもたらの芽天ぷらと意見も一致。

一緒に食べたい料理も、魚介のグリル、山菜の天ぷらなどやや強いものに、



シャルドネ93(テスル・ヒル) 3000円/ヴァン・シュール・ヴァン(酒) オーストラリア、ニューサウスウェールズ州で、20年以上化学肥料を使わずに栽培した有機ブドウを使用したワイン。一様に「熟したリンゴ、洋ナシ、ハチミツ、アンズジャムなど甘くポリウムのある香り」とコメント。「アフターに塩っぱさを感じる」と情野さん。「この塩っぱい味わいが、後をひき、もう一杯飲みたい気分させる」とは、興味深い指摘だ。山同さんも「ハチミツの甘さを感ずるが、飲み飽きしない」と言う。「魚介の炭火焼きやオリーブオイルともよさそう」とは友田さんの意見。この価格帯で3位。



「若いのに熟成感」「大柄な味の中にコク」「濃いめの化粧をした活動的な若い女性」

ゆつくりした酸化で味を和らげる樽熟成
芳香成分もプラスして個性的な香りに

「樽熟成」は何のために行なうのだろうか。出来たてのワインは、渋味も強く、味がとげとげしい。そこで、ワインを空気になじませ、ゆつくりと酸化させるために、樽に移して熟成させるのが、樽熟成の主な目的。また木樽から抽出される酸化溶剤や、芳香成分、樽のタンニンを加える効果もある。通常、赤ワインの工程だが、白も行なうことがある。上級ワインで、半年〜1年。なかには2年以上も樽の中でねかせて熟成させるものもある。樽はオーク(ミズナラ)製で、フランスのトロンセ産が最高級とされる。高価なものであり、新しい樽を使うのは、主に高品質のワインのとき。新樽の使用率が高いのは、コストをかけた高級ワインであることの証でもある。また、ブドウのタンニン分が少ないときに、これを補うために新しい樽を使うこともある。樽の使用方は、つくり手やブドウの性格、収穫年などによってまったく異なり、ワインづくりの大事なポイントでもある。樽の中は、ウイスキーと同様に焦がして使う。ワインにあるバニラやナッツ、トーストの香りは、樽から由来するもの。ただし、オークの香りが強すぎるものを、批判的に「オーキー」と表現することもあるように、ブドウのもつ香りとのバランスが大事だとされて

番外、白4000円超。悔しいけどゴージャス

デシリールワインとしては、旋破りの価格ではあるが、さすがに味も香りも複雑さを増して絢爛。じっくり腰を据えて飲みたいワインたちだ。



アート・シリーズ・シャルドネ94(ルーウィン・エステート) 5600円/ヴィレッジ・セラズ(イ) 注目のウェスタンオーストラリア州マーガレット・リヴァー産のシャルドネ。著名アーティストを迎えるワイナリーコンサートも有名。新樽100%で11カ月の熟成というだけあって、スモーキーなフレーヴァーが強い。パイナップルのような甘い果実香と香ばしいナッツの香りが心地よく、ハチミツのような甘さの中にシャキッと爽快な酸味も同居。これだけでも飲めるほど甘いという意見も。オーストラリアらしくロブスターのグリルなど合わせても。

「ハチミツのような甘さの中に爽快な酸味も同居」
「リッチで品よく、フィネスを感じる」



マーカム・シャルドネ95(マーカム・ヴィンヤーズ) 4854円/メルシャン(イ) アメリカ・カリフォルニア州ナバ・ヴァレーの白ワイン。シャルドネ種のよさを存分に引き出した味わいとコクのある樽香が力強い。全員が高い評価をつけ、このクラスで人気No.2であった。「できれば元気なときに飲みたいワイン」と友田さんが洩らしたように、家庭で日常の食事のときに気軽に開ける、というよりはじっくりと腰を据えて味わいたい一本。「まだ少し若く、将来性がある」(後藤)のもう少しねかせてみていいかもしれない。



サヴィニー・レ・ポヌ レ・ブルジョ94(シモン・ピース) 5000円/ゴトー酒店(酒) 黄色味を帯びて色が濃く、ナッツの香りや熟成した感じのシェリー香がある。「酸味と甘味のバランスがよく、香りも複雑」(情野)といった評価がほとんど。でも、まだ若く「もっと待ちたい」(山同)。一方、「かなりクセが強く万人向きではない」(後藤)という意見も。長時間新樽で熟成した後、濾過をせずに瓶詰めしたもの、と知ると納得。ブルゴーニュの銘醸家と共に栽培から瓶詰めまでしたゴトー・スペシャル・キュヴェ。「涙があるのでデカンタージュを」とは推薦の「ゴトー酒店」。



ブルゴーニュ94(ミシュロ・ビュイッソン) 4500円/ゴトー酒店(酒) ブルゴーニュの名醸造家、ビュイッソン氏が熟成中の樽の中から、「ゴトー酒店」の後藤和夫さんが選び抜いたゴトー・スペシャル・キュヴェ。「ナッツの香りが印象的」(情野)、「柑橘系+マッシュルーム」(梶川)というように、新樽100%のシャルドネの特徴がはっきり表れている。味も「リッチで品がよく、フィネスを感じる」(後藤)が代表的な感想。余韻も非常に長い。今も十分おいしいが多少とげとげしさも感じるため、将来が楽しみという意見も。

品質のレベルアップを実感

後藤 聡さん(ソムリエ)

120本以上のワインを一度にテイस्टングすると、どうしても甘味や旨味のあるタイプに高い点をつけたい。そこで、南のブドウ品種、南の産地に偏ってしまったようですね。ただ、今回選ばれたワインは、バランスもよく、タンニンもとげとげしくなくて、多くの人に受け入れられる味だと感じました。この価格帯で選ぶなら、満足度も大きく、納得できると思います。

友田晶子さん(ワインコーディネーター)

個人的には、メルキュレとかヴァルポリチェッラのような軽やかな味が好きなのですが、今回のような比較試飲では、重いタイプに人気が集まっています。家庭の食卓で飲むときは、もう少しフレッシュなタイプのほうが、ふさわしいように思います。ぜひいろいろ試して好みを探ってほしいですね。また、安いワインは弱いので、回転のいい店で買うように注意してください。

情野博之さん(ソムリエ)

デシリールに、コップで飲んでも楽しめるタイプという観点で評価しました。インパクトの強いものもあって満点もつけましたね。これらはレストランで飲むワインの世界とは、異なるものだと思います。フランス醸造地のワインが登場しなかったのは市場が違うから。国産にもいいものがあります。でも、人件費も物価も高いので、低価格帯では外国産と競争力がないのは仕方ないでしょう。

山田恭路さん(ワインコンサルタント)

全体に非常にレベルが高くコストパフォーマンスも優れていました。酒販店やインポーターが、力を入れて選んだことがわかります。果実味とミネラル分が、うまくバランスのとれた南仏産のシャルドネは発見でした。和食の煮込みなどにも合いそうだと感じましたね。また、熟成感のある85年、86年ヴィンテージのワインが、2000~3000円台で登場していたのは、興味深かったですね。

梶川俊一さん(ソムリエ)

同じ価格帯でも、質のばらつきがあること、また1000円台でも3000円台をはるかにしのぐものもあることがわかって、勉強になりました。今回、ブドウでいうと、シラー、グルナッシュ、マルベックなど南の品種に点が高くなりましたが、これらは色が出やすく、しっかりとした渋味味のバックボーンを構成しているため、濃縮されていなくとも訴えるものを感じる。低価格帯のワインには、こういった品種が向いていると思いました。

山同敦子さん(食と酒のナビゲーター)

カリフォルニアやオーストラリア産は、味が濃く樽香も強く敬遠さみでしたが、エレガントなタイプもあって驚きました。1000円台で高貴な印象のイタリア産にも出会って感激。ブルゴーニュを偏愛していましたが、食に合わせてもっとバラエティを楽しみたいです。今回のワインはどれもハイレベル。ワインブームは、優秀なインポーターや酒販店が支えていることも実感しました。

デイリーに楽しめると各国の発泡性ワイン

赤と白の紹介の後には、気軽に飲めて、ちよつとおもしろい発泡性ワイン。



リープフラウミルヒセクト・ミディアムドライ(セントボンファッティ) 980円/マサヤ(酒) (輸入は日合商事)「聖母のミルク」と何とも甘美な名前をもつドイツを代表するワインの発泡酒版。ミディアムドライというとおりの、マスカットや青リンゴ、カリンのような甘酸っぱい香り。味わいもリンゴやミカンのジュースのようで、ワインになじみのない人にも、抵抗がない。ドイツワインらしいやわらかな甘味があって、ほっとする安心感がある。軽やかで爽快。



カヴァ フリュット・レセルヴァ(ファウスティーノ・マルティネス) 1500円/日本リカー(イ)「清涼感のある爽やかな香り」(後藤)、「すっきり、辛口」(友田)という具合にさっぱりとした発泡性のブリュット(辛口)。シャンパンと同じ製法でつくったスペインのスパークリング・ワインをカヴァという。銘醸シャンパンのような深みはないが、コストパフォーマンスが非常によく、気軽に楽しめるのがうれしい。夏にきりっと冷やして、あるいは気取らないパーティでどうぞ。

キュヴェ・ド・レセルヴ・ブリュットN.V(アルフレッド・グラシアン) 5000円/ゴトー酒店(酒) フランス・シャンパーニュ。豊かな黄金色、ビスケットを思わせる香ばしさ、ふくよかな味わいはまさに「王道をいくシャンパーニュ」(山同)。「香りが複雑で酸の切れと旨味がとても品よく感じられる」(後藤)。「酸も豊かでもエレガント」(情野)など、評価は高かった。「重めのチーズなどにも合いそう」と大石さん。



デヴィッド・ウィン・スパークリング・レッド(デヴィッド・ウィン) 2500円/ヤスマ(イ) オーストラリアの珍しい赤のスパークリング。ブドウはシラズ(フランス名はシラー)を主体にしている。赤いフルーツのアロマ、まろやかなタンニンが心地いい。後味に程よい苦味が残る。「爽快感より、飲みごたえのタイプ」と後藤さん。「夏の暑い日に、赤ワインを飲みたくなったときお薦め」と情野さん。意外性でパーティでもうけそうだ。



ロゼ・ブリュット・スプマンテ(エリーゼオ・ピソツル) 2700円/エトリヴァン(イ) イタリアのヴェネト州産、ピノ・ネロ(ピノ・ノワール)を使ったスプマンテ。ほんのりと淡い桃色が美しく、泡は細かい。色はかわいらしいが、干し草の香りも漂い、シャープで切れがいい味わい。「潑刺とした果実味と、活気のある酸味。うっすらと苦味もあって後口が爽やかだ」と梶川さん。「味に厚みがあるので、ニンニクが効いた料理とも合いそう」と情野さん。



百二十二本!! 見ただけで酔っぱらうの記

森枝卓士

百二十二本。それも、五時間弱で。もとより、好きなワインではある。ワイナリーなど回って、日に二、三十本を試したことも一度や二度ではない。それにしても、一度に短期間に百二十二本――。ボトルを眺めているだけで圧倒され、ため息をつきつつ、始めたテイステイングは、やはり玉砕としかいえないようなものだった。二十本も赤ワインを続けるともちろん、全部飲むなどという無謀なことではできないので、吐き出しているのだが、タンニンのためか舌が痺れてくる。飲み慣れているワインも多数含まれていることを後で知ったが、口に含んで吐き出すのと、飲み干すのでは同じワインとは思えない。というわけで、こちらは漢然とした印象、好みの違いとしか見えないのに、途中でテイステイングノートを見せてもらったら「プロは豊かな言葉で、明快に違いを言い分けていた。ただただ、感嘆しつつ呆れているうちに、酔っぱらって何が何だか分からなくなつた。吐き出すつもりでも、旨いと思つたら飲んじゃつたりしたもので。いや、貧乏性の故か。

後で、酔いが醒めてから、冷静になって考えると、素人の身では香りを嗅ぎ、口に含み、そして飲み干すまでで味を認識しているのに、プロは途中でで全体像を把握してしまつたらしい。それにしても、面白かった。分からないなりに飲み比べていると、普段の一本だけ飲んでおられるのとは明らかに違って、それぞれのワインの性格が浮かび上がってくるのである。全然分らないと思いつつも、結果を見たら、けっこうプロ諸氏と同じものを、高く評価していたりして、やっぱり旨いものは旨いのかあとと思つたり。

ともあれ、一番の発見、収穫が千円台、二千円台という安い方で、明確に違いを実感したということだ。自分の財布と相談すると、どうしても日常的にお世話になるあたりが、ちゃんと選べれば楽しい夕食にもなるけど、間違えたらどうしようもない、ということがよく分かったということなのだ。比較してみると、見えてくる面が確かに存在しているのだ。



というわけで、この結果など参考にして(あるいは読者諸氏の近場で入手可能な千円台でも)しっかり意識して比べながら、自分の身のテイラーワインを選んでいただきたい。友人のソムリエが、千円ワインはピアノソロ、高級ワインはオーケストラと上手いことを言っただけだが、なるほど良質の、あるいは好みのピアノソロを発見する喜び、それと日々付き合う喜びがあるのだと実感したのだ。

ドイツ、オーストラリア、イタリア、スペインの個性豊かな発泡性ワイン

お気に召しそうなワインは見つかりましたか？ デイリーワインの上手な買い方教えます

上手な買い方、その一は信用のおけるインポーター、酒屋さんのものを求めること。そして、2本ずつ買ってみるのもいい手なんです。

ワイン紹介のコメントを読んでくださった方はもうおわかりでしょう。それぞれのワインの評価にはかなり個人の好みが入っていて絶対的な基準はないのです。それに、ワインテイスティングは短時間にワインをたくさん試飲するので、香りや味わいなど印象の強いワインの点が高くなる傾向があることも付け加えておきましょう。これは、じっくりと付き合えばその人の良さがわかるのに、ちょっと話ただけで判断しているようなもの、といえはいいでしょうか。ワインのコメントは、皆がそれぞれワインの特徴をとらえてワインのもつ多様な顔を浮き彫りにしているのですが、実際にワインを料理とともにじっくりと飲んだときは、また違った顔を見ることがあるのも知っておいてほしいのです。

実際には、それぞれのコメントを参考に自分の好みと合いそうなものを飲んでみることをお勧めします。一応、点が高かったワインは、大きく紹介しているので、まずその中か

ら選ぶのもいいでしょう。今回は、信用のおける酒販店とインポーターが推薦したもののほか、さらにこちらが選んでいるので、全体にハイレベルなものが集まっているはずですよ。

飲みたいワインが決まったら、左のリストを見て問い合わせをするのがベターです。どこで売っているか、また場合によっては宅配可能かどうかなどを教えてくれるでしょう。

大手のインポーターが紹介したものはデパートや酒販店で買えるものが多いと思います。そこで上手な買い方。1本ずつ各種飲んでみたいのですが、そこをじっと我慢。少なくとも同じものを2本ずつ買うのがお勧めです。これは、次のような理由からです。

1..ワインの味が気に入らなかったとき、このワインの味そのものを自分が気に入らないのか、状態が悪くなっているからなのかを、もう1本で判断できる。

2..ワインが思ったより若かったり、アルコールやタンニンが強かったとき、もう少しお

いてから飲む。

3..あわてて飲んでもう1本ある。ワインを買うと、すぐ飲みたくなるのがワイン好きの性。ですが、ざらっとした舌ざわりを感じたり、全体がまとまっていない印象を受けることが多い。これは、ワインが長距離を運ばれてきて、まだ落ち着いていないときにみられる現象。1本飲めばはやる気持ちも静まるので、もう1本は「もう少し待ってやろうか」と鷹揚な気分になれます。少なくとも1週間以上待つて開けてみると、前より味わいがアップしていることでしょう。

4..そのワインの味が自分の好みなら、同じものがもう1本あるので、ワインの名前を覚えるのが苦手な人も、それを見て買いに行ったり、注文したりできます。

以上が、2本買いをお勧めする理由です。そうしたことが以前に、おしいかったので、また飲みたいが、難しい名前がわからないということがよくあります。そういうときは、

チリやスペイン、オーストラリアといった国名や、フランスならボルドーやブルゴーニュといった地方名だけは覚えておくこと。ワインはそれぞれの国柄を反映しているもので、これだけでも自分の好みに近いワインが飲めます。こうして、ワインが身近になったら、次

につくり手(会社)の名称を覚えるのがいいでしょう。彼らはそれぞれのポリシーをもってワインをつくっているのです、自分が気に入ったつくり手のものであれば違う種類のワインでも気に入ることが多いのです。

つくり手にまで、注意を払うようになると、ヴァンテージも気になってきます。ですが、デイリー・ワインのレベルではヴァンテージを気にする必要はほとんどありません。

ワインのヴァンテージを論ずるよりも、お薦めしたいのは、日々の食卓にワインのある心の豊かさ。何本か買い揃えておいて「さあ今日は何を飲もうか」とその日の食事や気分に合わせてワインを選んで飲む楽しみ方です。

DAILY WINE

掲載ワインについての問い合わせ先

インポーター

- ヴィレッジ・セラース(株)
富山県氷見市新保1231
☎0766-76-1068 FAX0766-76-1069
- 南エトリヴァン
東京都大田区西六郷2-38-1
☎03-3731-5736 FAX03-3735-1489
- 加州ワイン(株)
東京都千代田区一番町15-3 サトービル4階
☎03-3262-6361 FAX03-3262-6360
- ガロ・ジャパン(株)
東京都中央区日本橋浜町2-35-4 日本橋浜町パークビル2階
☎03-3663-4858 FAX03-3663-4083
- サントリー(株)
東京都港区元赤坂1-2-3
☎0120-139-310(お客様相談室)
- 株セイワジャパン
東京都渋谷区鶯谷町11-1
☎03-3462-0840 FAX03-3462-0843
- 日本リカー(株)
東京都港区芝2-3-8 臨海ビル
☎03-3453-2208 FAX03-3453-2209
- メルシャン(株)
東京都中央区京橋1-5-8 三栄ビル
☎03-3231-3961(お客様相談室)
FAX03-3231-8539
- ヤスマ(株)
東京都品川区西五反田5-23-2
☎03-3492-4671 FAX03-3490-6170

酒販店

- ヴァン・シュール・ヴァン
東京都港区虎ノ門1-7-6 マスモビル
☎03-3580-6578 FAX03-3501-2653
- ヴィノスやまざき
静岡県静岡市常磐町2-2-13
☎054-251-3607 FAX054-221-0288
- エノテカ
東京都港区南麻布5-14-15
アリスガウエスト2階
☎03-3280-3634 FAX03-3280-3635
- 銀座屋酒店
東京都中央区銀座4-3-4
☎03-3561-3226 FAX03-3561-3249
- ゴトー酒店
神奈川県横浜市保土ヶ谷区仏向町154
ゴトービル1階奥
☎045-333-2828 FAX045-333-2829
- マサヤ
神奈川県川崎市中原区木月3-556
☎044-411-3621 FAX044-433-3366
- やまや 池袋西店
東京都豊島区池袋2-68-5
☎03-5979-6231 FAX03-5952-5277