

自然と風土が育んだ国産ワインを徹底大研究!

アライブ *alive* エイジ *age*

いきいき夫婦が遊んで学べる雑誌!

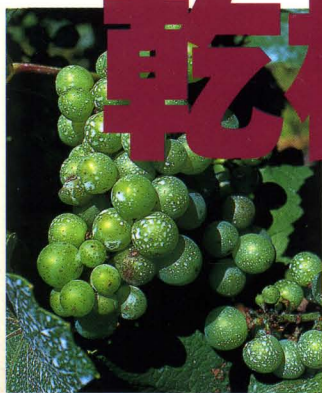
vol.

6

平成11年10月27日発行 第42巻第66号通巻2362号
1999 10・27日号 週刊大衆10月27日号増刊 定価 780yen

特集

日本のワインに 乾杯!



★ワイナリー探訪

タケダワイナリー(山形県)

ココ・ファーム・ワイナリー(栃木県)

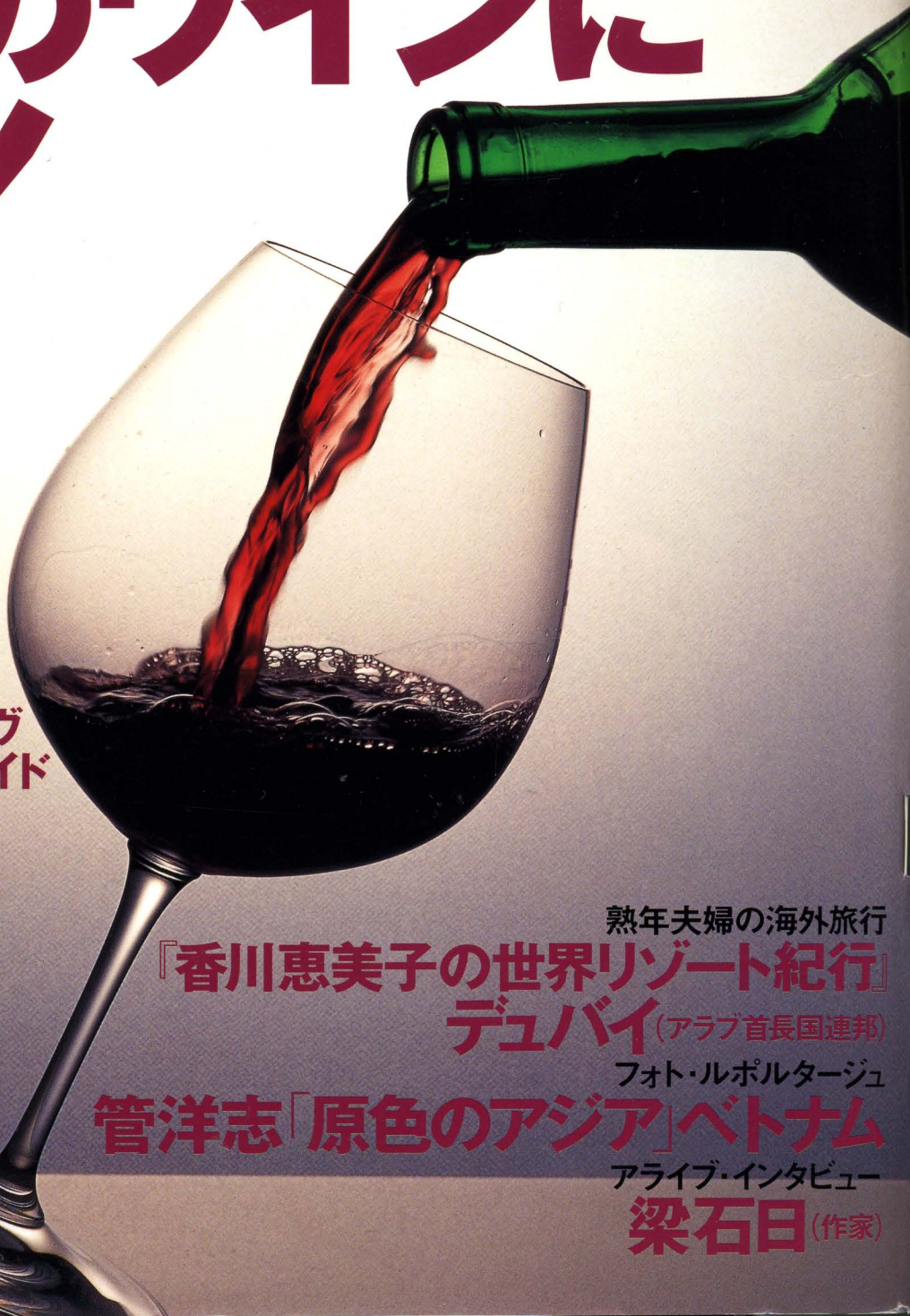
★国産ワイン'99

★国産ワインを楽しめる

レストラン&ワインバー

★ワインを育むホーム・カーヴ

★国産ワインの買える店ガイド



熟年夫婦の海外旅行

『香川恵美子の世界リゾート紀行』

デュバイ(アラブ首長国連邦)

フォト・ルポルタージュ

管洋志「原色のアジア」ベトナム

アライブ・インタビュー

梁石日(作家)

全国46本のワインをテイステイング

特集

乾ワ日本 杯インの に

健康志向の高まりとともに火がついた
ワインブーム。フランス、イタリア、
ドイツから米・カリフォルニア、オース
トラリア、南米まで世界中の銘醸ワイン
が楽しめるようになったいま、
日本のワインもその味わいの
世界を静かに広げ始めている。
やはり私たちの舌と相性が
いいのは日本の自然が
育んだ酒。それではまず、
ワインの生まれ故郷・
ワイナリーへ出掛けよう。

友田晶子=取材・文

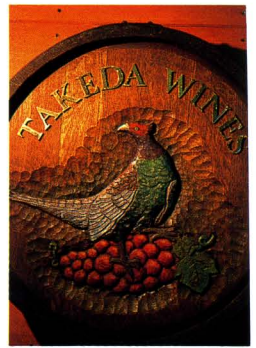
Text by Akiko Tomoda

ともだあきこ ● ワイン・コーディネーター
(社)日本ソムリエ協会主催の第2回ワインア
ドバイザー全国選手権大会女性トップに、セ
ミナー、講演、執筆活動のほか、最近はソム
リエ業も手掛ける

加賀陸太郎=写真

Photograph by Rikutarō Kaga





タケダワイナリー

山形県・上山市

①上山市四ッ谷2-6-1
☎023-672-0040
🕒8:00~17:30
🗓️祝日(11/20まで)
📍山形新幹線かみのやま温泉駅より車5分

本当に美味しいワインをつくるため、独自の研究で土づくりから始める

ヨーロッパの銘醸ワインにこだわり続け、日本の銘醸ワインづくりに命をかけるみちのく山形、上山のタケダワイナリー。精根こめてつくられるシャトー・タケダのラベルに描かれた「GRAND VIN」はフランス語で「偉大なるワイン」を意味する。ファミリーの自信の現れだ。99年のブドウの実り具合は、そして樽熟成中のワインたちはいかに偉大に成長しているのだろうか。



フランス産の樽で1年間の熟成後、初めてのリリースを待って静かにビン熟成を続けるヴィオニエ1997年。「98年はブドウを全部、ムクドリに食べられちゃって、なし」とのこと。今年は網かけ作業が大変だ

二の、競馬場を見下ろす畑に立つのは何回目だろう。

ワインに携わる者にとってはもちろん、ワイン愛好家の興味を一身に集める山形県・上山のタケダワイナリーとは、かれこれ十年前からのお付き合いになる。

連日37度、38度になる真夏にこの地を訪れたのは今回が初めて。東北といえ山形は、我が国で夏の最高気温を記録した土地柄だ。

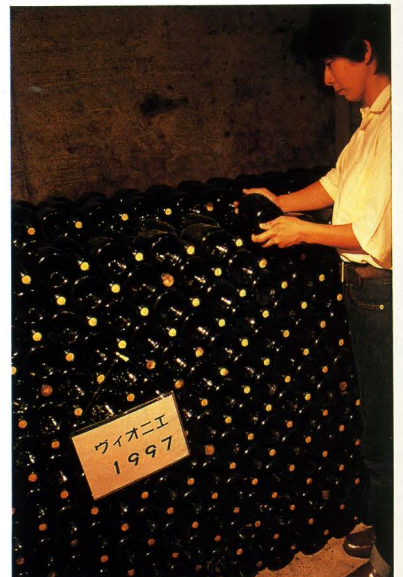
しかし、蔵王山のみもとに広がる盆地の夜は、肌を冷やすぐらいの涼やかな空気に変わる。この昼間の太陽が

特集・日本のワインに乾杯!
TAKEDA WINERY

新しい樽と熟成中のワインの香りが漂う蔵での試飲。フランス、ブルゴーニュ地方の高級ワインを生み出すシャルドネ種からつくられた白をテイastingしてみる。熟したグレープフルーツのような果実の香りと、樽からくるナッツのような香ばしい風味が口中に広がりすばらしいバランス。しっかり熟したパワフルなブドウだからこそ、新樽の強い個性に負けずバランスよく熟成を重ねていくのだ

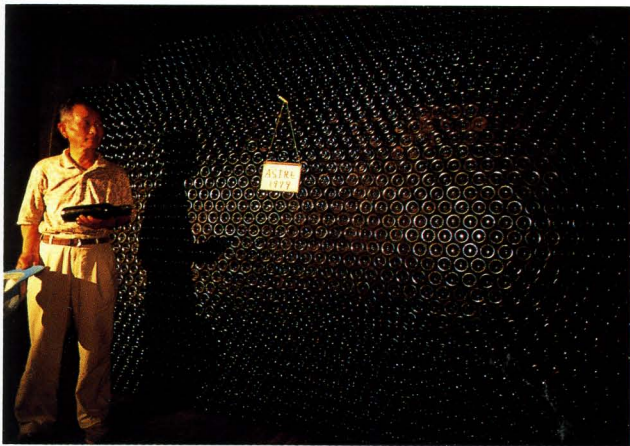


奥様のファーストネームがつけられた「キュヴェ・ヨシゴ」。シャンパーニュ方式でつくられた極上泡のワイン。背の高いフルートグラスに注げば、絹糸のように細く繊細に立ち上る泡が美しい。スパークリングワインは、命である泡の持続性がいちばんのポイントとなる



ブドウの糖度を上げ、夜の冷気がエレガントな酸をつくる。寒暖の差が長熟でバランスのとれた銘醸ワインを生み出す所以でもあるのだ。

今年、本格的に稼業を継ぐ決心を固めた武田家の長女・典子さんは、フランス、ブルゴーニュのマコン醸造学校ワイン上級技術者コースを卒業し、ワインの神様といわれるジャック・ピュイゼ氏の仏国立味覚研究所や、ボルド



一見、壁のように見えるボトルの山。'96年シャトー・タケダの赤。去年まで地下蔵はボトルでいっぱいだったが、ワインブームの影響で全部、売れてしまったとか。ただ、奥には、ファミリーコレクションの古酒が大切に置かれている。ちょっと気になる



樽はほとんどがフランス産とアメリカ産。日本の業者を通じて手に入れるが、フランスのものでひと樽9万円(!)。現在、200個ほどが置かれている。「98CH」のチョーク文字は、1998年産のシャルドネの意味。贅沢なゆりかごだ



このタンクは日本酒製造に使っていたもの。白ワインの発酵用タンクとして使っている。小さな穴を開けたホースが巻き付けてある。冷水を通してタンクの中身を冷やすためだ。当社専務お手製の冷却機。覗き込むと、絞り立てのブドウジュースがたっぷり入っていた



ガラスのスポイトで樽からワインを吸い取ってテイastingする。熟成具合を確認する大切な作業だ。目に見えない小さな木目を通して、ワインは静かにゆっくり呼吸する。鋭い酸が柔らかくなり、強い渋味がまろみのある滑らかな渋味に変わる。樽熟成のマジックだ



ワイナリーには研究室もある。窒素が多くマグネシウムが少ない土からは、量は穫れるが糖度の低いブドウにしかならない。フランス、コニャック地方がその代表。糖度が低いからこそ蒸留して温度の高い酒を生み出した。ワインづくりは科学でもある

彼女のお父さんであり、ワイナリーの社長である重信さんが樽から直接注いでくださったときに感じた華やかでフーラーなニュアンスはなく、少々閉じこもっている感じ。

このヴィオニエは、原産の南フランスでは10年20年ともつ寿命の長い偉大な白ワインとなる品種である。人間同様、元気がなったりふさぎ込んだりしながら、じつくりと美味しく成長していくのだ。

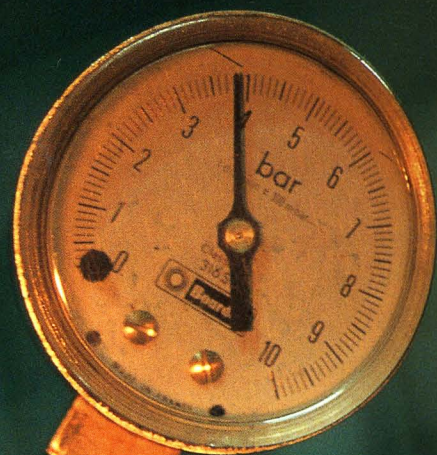
確かに去年10月、

そう言いながら典子さんが手渡ししてくれたのは、いま最も気になるヴィオニエ種でつくった白ワインで満たされたグラス。樽1個分しかない貴重品でもある。

「樽のなかではすばらしい芳香だったんですが、ビン詰めしたらおとなしくなったみたい」

「大学のテイasting・コースを修了している、いわゆるサラブレッド。私がフランスでワインの勉強をしていた'88年夏、同じく留学中だったお兄さんを訪ねてやってきた彼女と南仏アヴィニオンで食事をしたことを思い出した。ワインブームが始まるずっと前のことだ。」

特集・日本のワインに乾杯!
TAKEDA WINERY



「酸性土壌に消石灰を撒いてアルカリ性にするところが多いのですが、苦味の強いワインになってしまいます。炭酸マグネシウムがいいんです」「除草剤は必要。有機栽培では経営が成り立たない。ワインづくりに響きます。うちで目指すのは低農薬農法」と重信さんの研究に終わりはない。'57年に葡萄酒酵母と清酒酵母を交配させて協会酵母2号を造成。'80年には世界初のデラウェア種の商品化に成功した。種なしのデラは山形の特産でもある



自宅前のヴィオニエの樹々の向こうに建つ武田家の蔵。「この蔵の維持費のために働いているようなもの」と笑う重信さん。旧家ならではの悩みだ



畑の頂上から望む蔵王連山。峰の合間には、温泉やスキー場が点在する。蔵王から吹き下ろす四季折々の風がブドウ樹を育てる



↑むっちりとした実をつけたヴィオニエのブドウ。夏の太陽を浴び、どんどん甘くなっていく。ひと粒、口に含んでみると、カリッとした歯ごたえがあり、若々しい酸味が広がる。→フランスの土壌を研究し、新しい土づくりに応用する。熱く語る重信さんの顔つきはまるで少年のよう



「ヴィオニエ種のブドウは自主力が強く、剪定のタイミングが難しく、実がつかないんですよ。それで、これをつくる人はなかなかいない」と重信さん。ワインづくりは農業、大切なのは土づくりと切り切る。斜面中腹にあるマスカット・ベリーAを植えた畑へ引つ張っていかれた。樹齢60年の棚づくりの畑だ。「見て。ふかふかでしょ」

地面にしゃがみ込み、重信さんは愛しように土の感触を確かめる。確かに、まるで分厚い絨毯のうえを歩いているようだ。

「専門家の先生は土づくりが大切だというけれど、具体的に教えてくれる人となると誰もいない」

長年、独自で研究、実験を繰り返

してきた結果が、ブドウ樹をやさしく支えるこの土の絨毯である。バランスのよい土でないと、こんな柔らかさにはならない。

「土は、足りないものだけ天然の肥料で補う。人工的なリン酸を撒くところが多いんだけど、それに変わるいいものがあるんだよ」

目を輝かせて語る姿は、自由自在に

特集・日本のワインに乾杯!
TAKEDA WINERY



自称「ガーデンシューズ（地下足袋）を履いた武田ガールズ&ボーイズ」の皆さん。今日は剪定作業を行った。良質のブドウを選び、粒がたっぷりと太陽を浴びられるように、余計な葉っぱを取り除く。夏のこの時期には、重労働だが大切な仕事だ。作業を終えると、畑の頂上からトラックの荷台に乗って帰宅。わいわいと楽しそうで、思わず「私も乗せて」と言いたくなった。日本のグラン・ヴァンを支える立役者たちだ



土を操る「土の魔術師」のようだ。
「父は昔、ドイツワインが人気のあった頃、畑をいきなりざーっとリースリング種に植え替えてしまったことがあるんですよ。シャトー・マルゴーが美味しかったとってカベルネ・ソーヴィニヨン種をつくっちゃうし、シャト

ー・ペトリュスを飲んだら、その次はメ
ルロー種を始めるし
……」

そう言って笑う典
子さんが、ヴィオニ
エに取り組んだのも
この品種からつくる
南仏の銘醸ワイン、
シャトー・グリエを
飲んで感激したから
だとそつと耳打ちし
てくれた。

どうやらこの魔術師は、世界のグラ
ン・ヴァン（＝銘醸ワイン）に感化さ
れやすいらしい。

そしてもう一つ、重信さんの感化に
よって生み出されたのが、ゴージャス
の極み、あのシャンパーニュだ。

フランスから機械や道具を導入し、
ボトルのなかで自然の泡をつくり出す
伝統的なメトード・シャンプロワズ製
法によって丹精込めてつくられている。
そしてつけられた名前が『キュヴェ・



武田家の舌を感化してきた世界の銘酒たち。シャンパーニュの王様ドン・ペリニョンの口ゼ、年ごとにアーティストが作品を提供することで知られるシャトー・ムートン・ロートシルト、新しいものでも1本10万円前後で取引されることで知られるシャトー・ペトリュス、高額ではひけをとらないあのロマネ・コンティ……。眺めれば眺めるほど、溜息が漏れてしまう



発泡酒のコルクはマッシュルームのようなキノコ型をしているが、使用前はこんな筒型。ボトルのなかにかかっている5気圧もの圧力をしっかり抑えるためには、この太さとワイヤーが必要になる



今年、不慮の事故で亡くなった長男・伸一さんが胸を張って売りたいと言っていた日本のシャンパーニュ。日本のグラン・ヴァン。「俺にも飲ませろ」と、人懐っこい笑顔でグラスを差し出してきたような気がした。今回の訪問も、父、母、娘、そして愛する土に帰った息子、さらにはそれを支える従業員の方々を含めたタケダファミリーの想いが、ボトルのなかで確実に凝縮され熟成されていることを確信する旅となった。

今年、不慮の事故で亡くなった。夏らしく、豊作というキユウリやトマト、真っ赤なスイカと一緒に、太陽のしたでの乾杯と相成った。

ヨシコ。重信さんの奥様のファースト・ネームだ。「いいシャンパンをつくって楽しみたいと。金儲けばかりじゃダメ」と照れ笑いを隠した魔術師は、ロマンティストでもあったのだ。この家にお邪魔するたびにご馳走になるこのキユヴェ・ヨシコ。'92年の初リリースから、年を追うごとに味わいに深みが増してきている。本気でワインづくりを楽しんでないと、こんな贅沢なものなど、つくれないだろう。

特集・日本のワインに乾杯!
TAKEDA WINERY



「さあ、キュヴェ・ヨシコで乾杯しましょう」。スパークリングの抜栓は、ワイヤーを緩めたコルク部分とボトルの底を左右の手でしっかり握り、斜めにしてゆっくりと反対に回していく。少しずつ出てくるコルクが飛び出さないように抑え、ガスを静かに抜きつつ開けるのがソムリエのやり方。このとき、ボトルの口から漏れるスーツという音を「シャンパンの溜息」という。音を立てないのが正式だが、たまには景気よくポンッと抜いてもOK



ブタケダワイナリーの人気アイテムは「蔵王スター」。25年前からのロングセラーでもある。←「絶世の美女」の意味を持つ「アストール」は、ふくよかなコクと甘味が魅力の通好みの一品。「レ・フルール」はその名の通り、花のように可憐で愛らしい味わい。「シャトータケダ」の白はブルゴーニュ、赤はボルドータイプの本格派。日本中の愛好家が待っている

※見学は6月1日～11月20日の土・日及び11月21日～12月31日の平日の10時～16時のみ。詳細は電話にて問い合わせを。



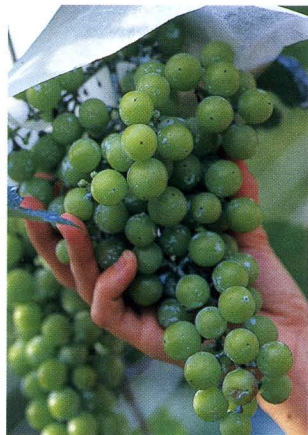
知的ハンディを持つ人たちがつくるワイン、銘醸地ナパから来たアメリカ人醸造家が日本の田舎でワインづくりをしている、本格的シャンパーニュ方式の発泡酒がある……など、ワイン好きの間で話題豊富な場所、それが栃木県足利市のココ・ファーム&ワイナリーだ。ドキドキとはやる胸を押さえ訪ねた先には、実にさばけた自然体の人たちが淡々と、そして丁寧にワインづくりに取り組んでいた。

日本の土壤に合ったブドウの樹を選び、 柔軟な発想でワインづくりを实践



ココ・ファーム・ワイナリー

栃木県・足利市



一つ一つ丁寧に袋がけされたブドウ。これはマスカットのようにフルーティーなワインに仕上がるリースリング・リオン種。生食用のブドウと違い、粒が小さく種は多いが、その皮や種から旨味の成分がたっぷり抽出される。さあ、できたての'98年ものをテイスティングしてみよう

①足利市田島町611
☎0284-42-1194
🕒10:00~17:00
🅕なし
📍J R 両毛線足利駅より車で10分

特集・日本のワインに乾杯!

COCO FARM & WINERY



ここは関東平野の北端。北西には赤城山、南西には秩父連山、天気がいいと富士の山頂が見渡せるというブドウ畑の頂上。心地いい風が吹き抜ける。ちょっと冷やし加減のワインが気持ちいい。「いつかここにジャグジーをつくらうと思っているの」と専務の池上知恵子さん。それはいい。どうせならレストランも。そうだ、小さな宿泊施設もつくってほしい。ブドウ畑のあるオーベルジュだ。なんという贅沢!



ブドウ畑のまわりにはバラの花が植えられている。飾りのためだけではない。害虫や病気に敏感なバラが、ブドウ樹を守るためのセンサーの役割をしているのだ

析

木県足利市の山間に位置するココ・ファーム・ワイナリーは、知的障害者の方々がワインづくりをしていることだけで有名なのではない。私がこのワイナリーの名前を知ったのも、実に内容のいいカリフォルニア、ジンファンデル種の赤を輸入していることから。醸造コンサルタントであり、現在、ここでワインづくりのリーダーシップをとって11年目というアメリカ人ブルース・ガットラヴ氏の紹介とこの

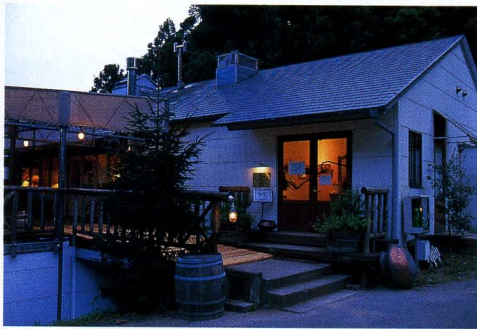
とだ。

今回の訪問では彼には会えなかったが、テラスに併設されたテイスティング・カウンタで、素敵な蝶ネクタイの紳士が迎えてくれた。次々に出されるワインをテイスティングしながら、目の前にそびえる急斜面にまず驚く。「斜度38度、急なところだと45度あります。もともと園生の訓練のためにつくられたものなんです」

と説明するのは専務の池上知恵子さん。知的障害者のための「こころみ学園」川田昇園長のお嬢さんでもある。「おもしろいですよ。ブドウの袋かけや世話などは園生がやるんですけど、働かないでブラブラしてる子がいたん



ブドウ畑の頂上にある見晴らし台から見下ろすワイナリー。赤い屋根はキッチン・ギャラリーで、ワインとランチが楽しめる。青い屋根は醸造所。その右側には、テラスのあるゲストルームとテイスティングルームが続く



ゲストルームのエントランス。カリフォルニアのワイナリーのように、明るくオープンな作りだ。テラスでのテイスティングは、畑からの風がスパイス。この日は高校生の団体が川田園長とブドウジュースで乾杯していた



清潔なタンクルームに温度管理のできるステンレスの発酵タンクが13機。最新機器と伝統的な手づくり作業が平行して行われる。オーストラリアから冷凍ブドウジュースを輸入し、ここで発酵させる。いわゆるワインの二毛作

「持つ上品な舌触りだ。」
 「使っているブドウは、92年が甲州、93年はリースリング、94年はピノ・ノワールとシャルドネのブレンド。うーん……いろいろな変わるんです」
 年ごとに品種が一定せず、ブレンド具合もはつきりしない。理由を聞くと、多少口ごもりながらこう教えてくれた。
 「実は、うちの子たちにこつ



今日はシイタケの原木にシイタケ菌を付けるため、原木を運び込む作業で忙しい。重い原木を持って何往復もしなければならぬ。とはいえ途中のおしゃべりは楽しいし、写真を撮られるのも大好きだ



醸造コンサルタントのブルース・ガットラヴ氏夫妻。6ヵ月の約束で来日したのがなんと11年前のこと。「園生とは最初からうまくいきましたね。日本にいるガイジンと彼らとは、いろいろな点で似ているところがあるんです」

です。どうして? と聞くと、こうしているとかラスが来ないでしょって(笑)。実際、カラスの被害があつて、困つてたところだったの」

ブドウやシイタケの世話も無理強いはない。自主性に任せるといふ。

しかし、訓練の一環で行われる町での買い物実習では、園生が自分の給料でココ・ファームのワインを買ってきってしまうのだとか。「すっかりオーナーの感覚」と池上さんは朗らかに笑う。自分たちがつくったワインを飲んで踊ったり歌ったり、ときには二日酔いで寝込むこともあるという。

急斜面のブドウ畑の頂上に登り、2000年より一般にリリースされるシヤンパーニュ方式でつくられた発泡酒を開けた。フランス、シヤンパーニュ地方の機材を使用し、本格的につくられたこの泡のワインは、柔らかな甘味

特集・日本のワインに乾杯!

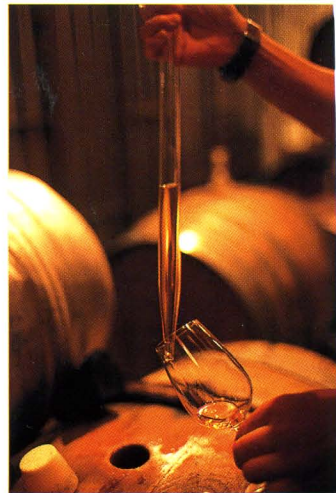
COCO FARM & WINERY

こころみ学園園長川田昇氏とココ・ファーム・ワイナリー専務取締役であり川田氏のお嬢さんでもある池上知恵子さん。かつて特殊学級の担任をしていた川田氏が、昭和43年、精神薄弱者のための施設をつくろうと始めたのが当学園だ。当時の中学生もいまや、50代60代を迎えている。園生の訓練と労働目的に切り開かれたブドウ畑は、急斜面ゆえに機械が使えず、すべて彼らの手で開墾されていた。園生は畑の開拓者であり、ワインづくりのベテランだ

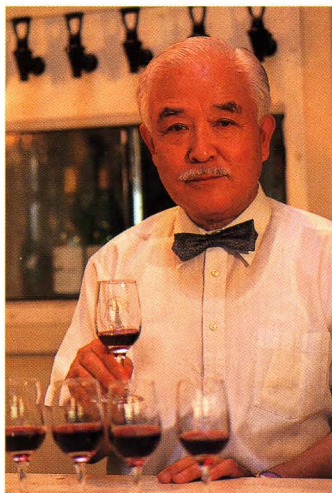




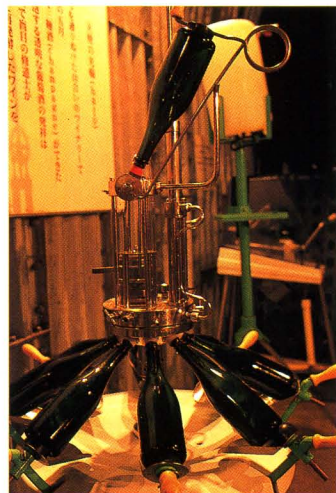
酵母と糖を添加し密閉したボトルのなかで二次発酵を起こす。自然の泡が生まれる瞬間だ。写真のようにボトルを回しながら逆さまにし、ピン口にオリをためる。フランス、シャンパーニュ地方の伝統的なオリ引き方法だ



'98年のシャルドネとピノ・ノワールのブレンドで、発泡用に樽発酵させている。天然酵母を使い吟味しながらの醸造。グラスのなかにはふくよかな甘味と心地いい苦味の若いワインで充たされていた



お客さま係の大内健次さん。白髪に蝶ネクタイがとても似合っている。「ワインのことはなにも知らないんですよ」とやさしい笑顔でワインをすすめてくれる。高飛車なソムリエにはここで修行し直してほしいくらいだ



ピン口にためたオリを取り除き、コルクを詰める。泡吹きこぼれないようにオリだけ取り除くのは、なかなか技がいる。シャンパーニュ地方の大きなメーカーでは、オリの部分だけ急速冷凍し取り除く方法が採られている

そり飲んでもらうんです。それで彼らにいちばん人気があったものを、その年、発泡酒としてつくり上げる。それが不思議と美味しいものになるの」

これには正直、驚いた。ワインの仕事をしていると、品種やブレンド比率などを無意識にチェックしたくなくなってしまふものだ。ほかにも土壌の質や高度、樹齢、自社畑以外のブドウの仕入れなどを聞かなければと思っていた。

ところが、違うのだ。そんな教科書的なことはどうだっていいのだ。

紀元前からワインづくりを行うヨーロッパでは、使用する品種やブレンド比率をはじめ、栽培、醸造、熟成、ビン詰め方法にいたるまで、厳格な法律によってワインづくりを規制している。原産地の個性や伝統の味を守るためだ。

ワイン後進国の日本ではいま、そこが問題視されているが、こんな素敵な切り口があった。決まりがないからこそ、柔軟にワインづくりができるのだ。

「醸造免許がとれワイナリーを設立した1984年当時、1億3000万円もの借金を背負っちゃったのよ」

そう言って、やっぱり朗らかに笑う池上さん。慣れないワインづくり、園生との生活、計り知れないほどの苦労を朗らかに語る彼女と、眺めが良く気持ちのいい畑の頂上で、思わず、日本のワイン万歳と声を上げたくなった。

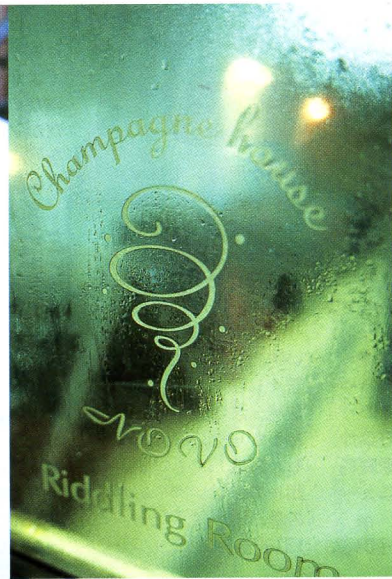
特集・日本のワインに乾杯!

COCO FARM & WINERY



シャンパーニュ方式でつくられるNOVOの貯蔵熟成庫。全長70メートルのトンネルになっており、年間を通してほぼ一定の室温を保っている。'92年は甲州種をベースにし、古いフレンチオークで発酵させた。カリフォルニアのシャルドネ種とピノ・ノワール種は560リットルのパンションと呼ばれる大きめの樽で発酵。さまざまな第一発酵をさせており、まだ研究段階。年を重ねるごとに複雑さを増しているという

シャンパーニュ方式でつくられた発泡酒。名前はNOVO。由来は「陽はのぼる。美しい泡たちのぼる」から「のぼ」なのだそう。名前やラベルのデザインは専務の池上さんが決める。ほかにも、ベリーAとブラックオリンピアの混醸の「第一楽章」、干しブドウからつくるデザートワイン「ロバの足音」、美しいピンク色の「こころぞ」など個性的で楽しいいっぱいワインが並ぶ



*見学は毎日10時~17時。ただし11月は全休。詳細は電話にて問い合わせを。



評・解説: 友田晶子
(ワイン・コーディネーター)

「おいしい日本のワイン'99」

美味礼賛

源作印ワイン [白]



甲州・セミヨン/かなり淡い、透明度の高い麦わら色。ミカンジュースやリンゴジュースの甘酸っぱい香りが特徴。フルーツキャンディのような甘酸っぱくて、やさしい味わい。15度ぐらいに冷やして、すっきりと爽やかに味わってほしい。ボトルのラベルに、原料などの情報が表示されていないのが残念。
971円/秩父ワイン

源作印ワイン [赤]



時間とともに低温熟成からくるキャンディのような甘い香りが漂う。甘味があるが、もぎたての野イチゴのようなフレッシュな酸味も。ベリー系のフレッシュな渋味があり、後味にわずかな酸味。日常的に楽しめるサラサラした軽いワイン。12~13度に冷やして。おしんこ、肉ジャガ、焼き魚など家庭料理に合う。
971円/秩父ワイン

イツツワイン信州 [白]

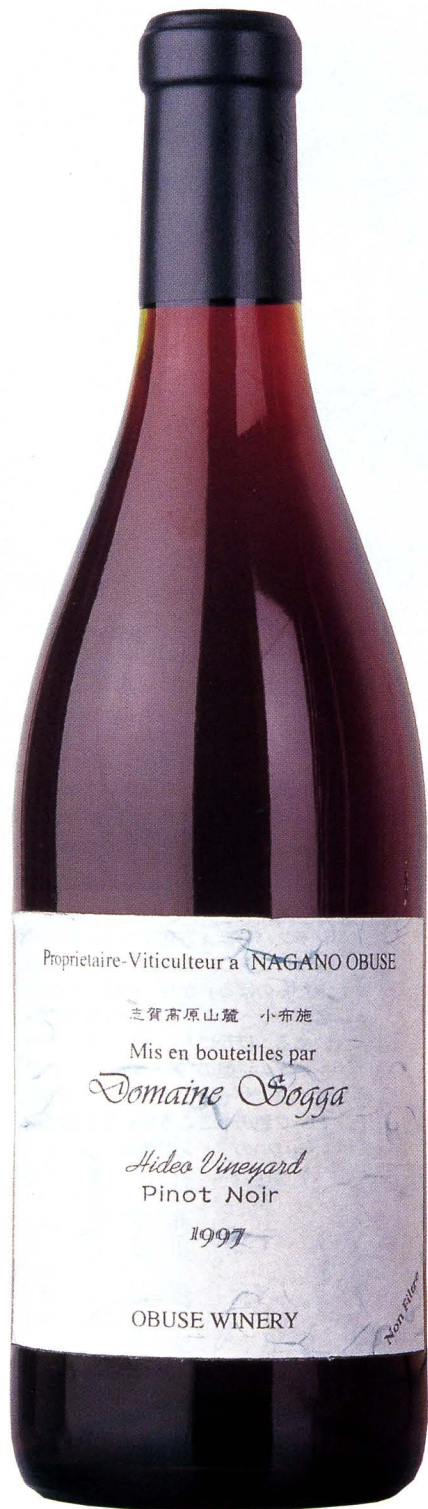


桔梗ヶ原産セイベル/砂糖漬けフルーツのような甘い香り。淡い麦わら色の外観は、ねっとりとした甘口のように見えて、実は十分な甘味も含んだ、柔らかい辛口。穏やかな酸味もある。6~8度に冷やして、キリッと味わうのがよさそう。野菜炒めや焼き魚など家庭料理の日常的なメニューに合う。
1310円/井筒ワイン

イツツワイン信州 [赤]



桔梗ヶ原産メルロー/よいメルローの産地で知られる。絞りとたてのブドウジュースの香りで凝縮した果実のニュアンス。もぎたてのベリー系果実の甘酸っぱい味わいと元気の渋味。若々しさがある。甘味、酸味、渋味がしっかりあるから、いま飲んでも、熟成してもいい。脂身の少ない肉や赤身の魚、すき焼きにも。
1310円/井筒ワイン



右▷Domaine Sogga ビノワールヒデオヴィンヤード'97[赤]

信州産ビノワールは高級品種でブルゴーニュの本格派にも匹敵。キイチゴのようなフレッシュで甘酸っぱく華やかな香り。口に含むと香りのイメージより甘く強くふくよかな味わい。キメ細かく渋味はなめらかで心地良い後味。軽めだがノンフィルターで旨みとコクを残す。15度程度で。トマトソースの料理に。6000円/小布施酒造

左▷Domaine Sogga シャルドネヒデオヴィンヤード'98[白]

信州産シャルドネ/熟した白桃の香り。時間とともにハチミツの甘い香りが漂う。樽で熟成しており香ばしいナッツの香りも。なめらかで甘さと酸味にバランスがある。樽からくる軽い渋味が全体を引き締め、後味は香ばしく旨みとボリューム感がある。黙って出されたらブルゴーニュと間違えそう。すばらしい! 3500円/小布施酒造



特集・日本のワインに乾杯!

●おたるソヴァ
イゲルト・レーベ(赤) '98年



浦臼町産ツヴァイゲルト・レーベ/熟したイチゴの甘酸っぱい香りだが、辛口でキレがあり、後味は軽やか。できたての新酒で楽しむのがよさそう。果実味のある赤だが、10度前後で冷やして飲むとよい。魚、とくに赤身の刺身やシャケなど、味のしっかりした魚によく合う。1800円/北海道ワイン

●十勝ワイン
清見(赤) '96年



十勝産清見/いいワインのできる品種。熟成色が出ており、赤い果肉やドライフルーツの甘い香り。酸味の多い辛口だが果実の甘味も十分。渋味は強くなく、後味の苦さが全体を引き締めている。全体的には軽い赤でやや冷やして飲むといい。独特の渋味が肉や鶏肉、焼き鳥や脂のつたほっけにも。2427円/池田町ブドウ・ブドウ酒研究所



●コンサート '98(赤)

キャンベルス・アーリー/ジュース用品種からつくられたワイン。サクランボのような甘い香りとハーブの匂い。口を含むと香りの印象とは逆に酸味のある辛口。渋味は少なく後味はスツと淡い。甘いのが苦手な人。肉なら鳥か豚、キムチなどスパイシーなエスニック料理に合わせてもおもしろい。10度以下で。972円/エーデルワイン

●岩の原ワイン
深雪花(みゆきはな)(赤)

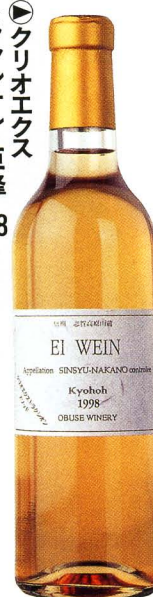


マスカットベリーA/甘く熟したサクランボやプラムの香りだが、口を含むと香りのイメージよりは辛口で渋味が少ない。バランスがとれ、スッキリした甘さが後に残る飲みやすいミディアム。赤身の魚やひかりも、甘いタレを使った焼き鳥、野菜の煮物など、醤油を使う家庭料理に合う。10~17度で幅広く楽しめる。1942円/岩の原葡萄園



●パレル
シャルドネ '98(白)

信州産シャルドネ/完熟ブドウの甘味がのって、柔らかい酸味に旨味成分も十分。ブルゴーニュを目指した高級感あふれる白。バランスがよくポリウム感があった、樽熟成からくる複雑な香りや長い余韻が楽しめる。魚料理全般、ロースト香が焼き物に合う。野沢菜にも。2913円/斑尾高原農場



●クリオエクス
トラクシオン 巨峰 '98

信州産巨峰/メロン、バナナの香り。ハチミツやシロップを思わせるかなりの甘口だが、サラツとした酸味もあり、バランスがとれている。後味には香ばしさが残る。食後向きのワイン。ブルチーズなど塩辛いチーズやナッツ、フルーツタルトなどのケーキにも合う。ロックでもよい。3800円(ハーブ)/小布施酒造

●シャトー・ルミエール '95(白)



自社畑栽培のセミヨン、リースリング、ソーヴィニヨンブラン、甲州種をブレンド。ミカンのような穏やかな香り。微発酵の泡が見える。甘さ、酸味も穏やかで日本酒にも似た味わい。熟成するよりフレッシュユなできたてを飲みたい。日常的な家庭のメニュー全般に合う。本年のモンドセレクトションで金賞受賞。2500円/ルミエール

●シャトー・ルミエール '95(赤)

カベルネソーヴィニヨン、メルロー/日本を代表する高級ワイン・メーカーの作。甘味と柔らかい酸味、キメ細かい渋味が特徴。表示はフルボディだが、ミディアムに近い。95年にしては若々しく渋味が口のなかに引き締め、後味にナッツの香ばしき。肉料理には幅広くマッチするが、辛いみりんを使った料理やすき焼きに合う。3000円/ルミエール

●五ーワイン スペリオール(赤)



●五ーワイン スペリオール(白)

シャルドネほか/やや黄色味の出た輝きのある麦わら色。熟したパイロンや砂糖漬けフルーツの甘い香り。やや甘味が強く、穏やかな酸味。全体的にはサラツとした日常の食卓に合う白。とくに和食には合う。後味もスツと消えるよう、飲み飽きしない軽いタッチのワイン。2913円/林農園

*各メーカーの連絡先は45ページにあります。

▼ルバイヤート カベルネソーヴィニヨン'96【赤】

勝沼産カベルネソーヴィニヨン／日本初の仏流垣根栽培を取り入れた高級ワインメーカーの品。凝縮度が高く華やかな香り。樽熟成でバナラの香りとスモーキーな後味が特徴。熟した果実の甘味と穏やかな酸味のエレガントな赤。力強い味わいだが、熟成すればまろやかに。20度程度で。サーロインに合う。674本限定。3500円／丸藤葡萄酒工業



山梨産コンコード／巨峰のような生食用の熟したブドウの香り。絞ったジュースのような、サラッとした味わいでさらさら飲める。中口の表示通り、渋味は少なくやや甘口。食前に、あるいはスナック類で楽しむカジュアル・ワイン。ロックやカクテルでも。無添加だからお早めに。1200円／蒼龍葡萄酒醸造場

●無添加赤わいん【赤】



●無添加わいん【白】

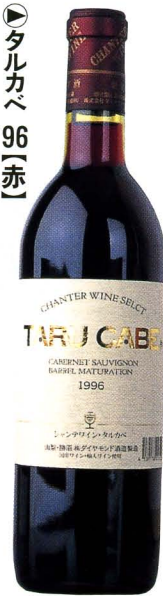
勝沼産甲州(有機栽培)／白いウリ、フルーツキャンディやリンゴジュースの甘酸っぱい香り。ジュシーだがいやみのない甘さで酸味は控えめ。5度ぐらいにうんと冷やしてアペリティフとして飲む。氷を入れレモンやライムを浮かべても、カクテルでもよし。甘党にはナチュラルでおすすめ。1200円／蒼龍葡萄酒醸造場



●シャトー・パラス'92【白】

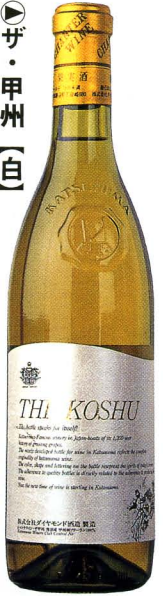
ソーヴィニヨン・ブランほか／凝縮感のある完熟果実とハチミツの香り。甘口でミカンの蜜やアンズジュースを思わせる酸味のつた甘さ。ややアルコール度が高くボリューム感があるポートワインのイメージ。デザートとしてフルーツやナッツ、チーズなどとともに。99年モンドセレクション金賞受賞。10〜12度が適温。5000円／ルミエール

▶タルカベ'96【赤】



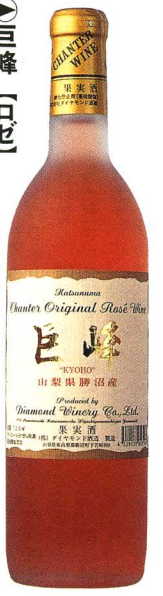
カベルネソーヴィニヨン／熟したブラックチェリーの甘酸っぱい香り。カベルネ独特のハーブ香も。適度な甘味、渋味、酸味のバランスがあり、サラッとした飲み飽きない味わい。樽で熟成させているが、樽のニュアンスはそれほど強くはない。野菜炒めなど家庭的なメニューにも合う。18度前後が適温。3000円／ダイヤモンド酒造

▶ザ・甲州【白】



勝沼産甲州／リンゴとハチミツの穏やかな香りから時間とともに熟した柑橘系の香りも。マイルドな辛口で酸味も極めて穏やか。甲州種は日本酒に似た仕上がりになるのが特徴だがこれも同様で、日本酒党におすすめ。魚を使った家庭料理、おひたしや冷奴にも合う。10度前後で。原産地認証品。2000円／ダイヤモンド酒造

●巨峰【ロゼ】



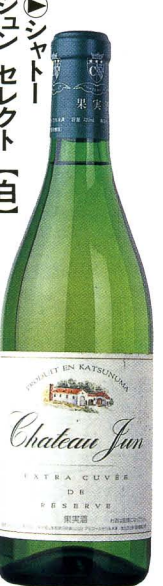
バラ色で日本産としては濃いめのロゼ。もぎたてのフレッシュな巨峰の香り。巨峰のおいしさだけをうまく残した、フルーティーなジュースに近い味わい。甘酸っぱく、酸味は穏やかでさらさらと飲みやすい。食前に冷やして。アルコールが苦手な人にもおすすめできる。ライムを入れたパンチでも。1300円／ダイヤモンド酒造

●シャトー・ジュン【赤】



カベルネソーヴィニヨン、メルロー／プルーインのジャムやアメリカンチェリー、ブドウジュースのような甘い香り。飲み口もブドウジュースのような甘さで、渋味は強くない。日常的に楽しむワイン。ハンバーグやミートボールのシチューなど軽めの肉料理に合いそう。15度程度の低めで飲むといい。2953円／シャトー・ジュン

●シャトー・ジュン セレクト【白】



黄色味がかかった麦わら色。アプリコットやマンゴーのような黄色い果肉のドライフルーツの香り。ハチミツの甘い香りも。甘口で桃のジュースのようにフルーティーで、飲みやすいのが特徴。アペリティフ、あるいは軽いスナック類で楽しむ。5〜8度程度で。1191円／シャトー・ジュン

●蒼龍【白】



勝沼産甲州／勝沼で大事に育てた甲州種からつくられた爽やかなワイン。香りに酸味を連想するが、口に含むと甲州の良さを生かしたフルーティーな甘口の味わい。キレがあり後味は爽快の極み。筑前煮などの煮物や鳥の唐揚げに。アペリティフとしても。10度前後に冷やして。勝沼ワイナリークラブの原産地認証品。3000円／蒼龍葡萄酒醸造場



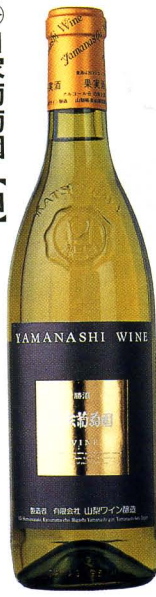
▲グレイス樽貯蔵'97【赤】

甲斐ノワール/ホワイトオークの樽で熟成。カベルネ系特有の青さにプラムの甘酸っぱい香り。甘味と酸味のバランスがよく適度な洗味とコク。樽のスパイシーなフレーバーも味わえ、ポルドーにも匹敵する本格派。まだ若いがいまでも十分に楽しめる。熟成させてもおもしろそうだ。18~20度で。和風ステーキ、ローストビーフにも。2200円/中央葡萄酒

▶**番匠田 葡萄園'96【赤】**
カベルネソーヴィニヨン/熟成したブルーベリーの香り。樽で熟成してあるのでスモーキーな香りも。熟したブドウの甘味、渋味、酸味ともしつかりとして、豊かでバランスがよい。ポリウムを感じるフルボディ。脂身のある肉、鉄板焼きやすき焼きにも合う。あまり冷やさず、20度前後で。4800円/勝沼醸造



▶**自家葡萄園【白】**
勝沼産甲州/甲州らしい穏やかな香りとミカンや紅玉の酸味を感じる香り。ミカン花のハチミツのような繊細で柔らかな甘味。後味にも甘味が残り、甘酒のニュアンスも感じる。甘口がお好みの人にすすめたい。チーズやスナック類、フルーツのデザートにも合うデザートワイン。1940円/山梨ワイン醸造



▶**ピオーネ【ロゼ】**
巨峰とカノンホール・マスカットの交配から生まれた完熟ピオーネを使用したデザートワイン。やさしい甘口で、生食用のブドウを食べたような自然な味わいが特徴。いやみがなく、スツクと消えるような後味。5度程度に冷やして、アペリティフにも。スナックやハンバーガーなどにも合いそう。1460円/山梨ワイン醸造



▶**ルバイヤート 甲州シュール・リー'98【白】**
勝沼産甲州/洋ナシや白桃の穏やかな甘い香りのなかにハーブのような爽やかな香りがある。発酵終了後、澱と接触させて寝かせる仏ロワール地方の製法で、あっさり特徴の甲州から旨みを引き出している。甘くなめらかなで、酸味もついている。軽からず重からず、バランスが非常にいい。1500円/丸藤葡萄酒工業



▶**甲州樽発酵'98【白】**
勝沼産甲州/若いリンゴのような爽快な香り。メントやバジルのようなハーブ香もある。非常に辛口で、生き生きとした酸味に適度なコクも。樽発酵させるため厳選したブドウを使っているようで、それがポリウム感を生み出している。8~10度程度で。魚のマリネ、サラダに合う。まだ若く熟成でさらによくなる。3000円/勝沼醸造



▶**番匠田 葡萄園'97【白】**
シャルドネ/若いグレープフルーツのような香り。青い酢橘のような爽快なイメージ。口を含むと辛口だが、果実の控えめな甘味もある。酸味も十分に適度なコク。酸味の少ない日本のワインのなかで、あえて酸味を残し、キレのある味わいに仕立てたのには? シンプルで飽きのこない味わい。日本酒のように、刺身や貝類、酒蒸しなどに合う。10度程度に冷やして。限定品。4800円/勝沼醸造



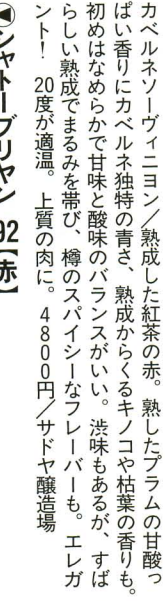
▶**巨峰葡萄酒**
巨峰/日本で初めて巨峰ワインをつくったメーカーの作。メープルシロップのような甘い香り。甘口で穏やかな酸味。後味にはラムのようなニュアンスとトーストに似た香ばしさが残り、カクテルのように楽しめる。アルコール度がやや高くデザートワイン向き。ブルーチーズなど味の濃いものに合う。15~16度で。1448円/巨峰ワイン



▶**モンシエルヴァン【白】**
熟したグレープフルーツ、果肉の黄色いフルーツの熟した香り。味わいはなめらかなで、黄色味の強い色の印象に反し、かなりの辛口。酸味、苦味に香ばしいアーモンドの香りも。樽を使っているのでは? 適度なコクで料理をおいしくしてくれる。刺身より焼き魚やソテー、脂のつた魚や鳥、豚もい。12~13度で。870円/サドヤ醸造場



▶**シャトーブリヤン'92【赤】**
カベルネソーヴィニヨン/熟成した紅茶の赤。熟したプラムの甘酸っぱい香りにカベルネ独特の青さ、熟成かかってくるキノコや枯葉の香りも。初めはなめらかなで甘味と酸味のバランスがいい。渋味もあるが、すばらしい熟成でまるみを含み、樽のスパイシーなフレーバーも。エレガント! 20度が適温。上質の肉に。4800円/サドヤ醸造場



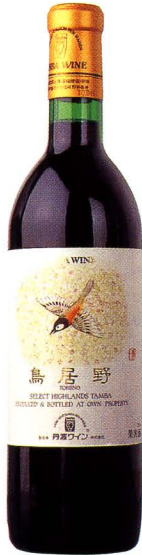
*各メーカーの連絡先は45ページにあります。

◀鳥居野【白】



セミヨン、リースリング／セミヨンは石灰質の畑で栽培するボルドーの高級な甘白ワインの原料だが、これはウリやマスカットを思わせる香り。穏やかで甘酸っぱい味わいは、絞ったのリンゴジュースのよう。後味はスッキリして爽やか。6度程度で。アペリティフかスナックで気軽に楽しみたいもの。
2000円／丹波ワイン

▶鳥居野【赤】



カベルネソーヴィニヨン、メルロー／石灰質の畑でとれたミネラルたっぷりのブドウが原料。干しブドウの甘い香りに味噌や醤油の発酵食品の風味が旨みになっている。適度な酸味と甘味で、渋味はなめらかでいい味わい！ 18度程度が適温。西京焼など味噌を使った料理、醤油の料理にも相性がいい。
2000円／丹波ワイン

▶神戸ワイン エレガント '96【白】



熟した柑橘系果実の香りで爽やかなイメージ。樽を使用しているが、樽よりも果実味を強く感じる味わい。辛口で、穏やかな酸味とやや強めの甘味。キレがよく、全体的にはサラッと軽い飲み口だ。10度程度であまり冷やしすぎないこと。焼き魚や煮魚と相性がいい。魚介のフライにレモンをギュッと絞ったものにも。限定品。1450円／神戸ワイン

▶神戸ワイン ノーブル '96【赤】



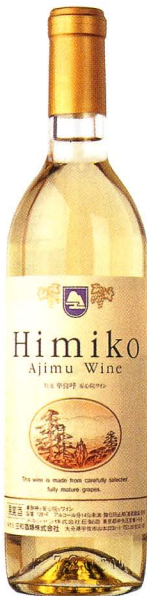
香りはやや強い。ブレンドの妙を目指すボルドー・スタイルのワイン。熟したブドウのような甘味でなめらかな口当たり。まるみのある渋味で、全体的にやさしい味わい。ミディアムで重くはない。後味はスッと消える。18度程度が適温。醤油に合う。柔らかい肉、やはり神戸牛の和風ステーキ。限定品。1750円／神戸ワイン

▶グレイス樽発酵 '97【白】



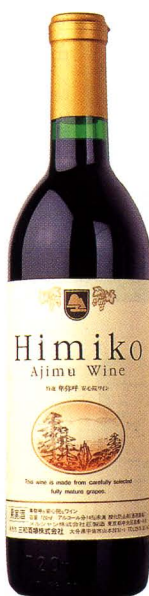
勝沼産甲州／良質な産地として知られる鳥居平の甲州が原料。樽で発酵熟成させてある。完熟ブドウの力強い味わいにナッツのような香ばしさが効いている。甲州の軽やかさと厚みのあるフルーティなバランス。火を通した魚介類。白身よりは赤身。ローストチキンやとんかつにも合う。12～16度で冷やしすぎないこと。限定品。2500円／中央葡萄酒

▶特選 卑弥呼 安心院ワイン【白】



シャルドネ、甲州／ややグリーンがかかった淡い黄色。熟したグレープフルーツの心地良い香りがする。味わいは柔らかな辛口で、ヨーグルトのような爽やかな酸味の後味。全体に突出したところがなく、日本酒の味わいにも似て、なめらかでさらさら飲める。10度程度に冷やして。日本酒のつまみによく合う。
1277円／三和酒類

▶特選 卑弥呼 安心院ワイン【赤】



「いいちこ」でも知られるメーカーのワイン。香りはブルーベリーなどベリー系のおとなしい印象。国産ワインは華やかで甘酸っぱくなりがちだが、これは甘味と酸味が落ち着いて、舌ざわりもなめらか。渋味もあり、浮わったところのない、ボルドー・スタイルの長く飲み続けたいワインだ。野菜と肉の料理に。
1277円／三和酒類

▶北条ワイン ヴィンテージ '95【白】



凝縮した淡い琥珀色でとろみもある。白い花の香りにナッツの香ばしさもある。口に含むと、完熟ブドウの甘味を感じる辛口のワイン。ボリュームがあり、日本酒の古酒のごとき枯れた味わい。シェリーや紹興酒も連想させる。干物、からすみや魚の卵、粕漬など日本酒に合うものもいい。固いチーズにも。
1500円／北条ワイン醸造所

▶北条ワイン ヴィンテージ '95【赤】



ベリーA／雨の少ない鳥取砂丘産で凝縮した力強い赤の香り。ブランデーのニュアンスも。味わいはベリー系の果実味たっぷり。渋味もあるが荒くはなく、広く受け入れられるワイン。余韻も長く残る。18～19度が適温。冷やしすぎると渋味がエグ味に変わる。焼き肉や鉄板焼きと合わせるのがおすすめ。
1500円／北条ワイン醸造所

▶コート・ド・ピワ '74【赤】



マスカットベリーA／日本にもこんなワインがあったか！ いいブドウを熟成したときの紅茶色とドライフルーツの香り。よく練れてまるみのある渋さに、柔らかい酸味。甘味が溶け込んだ熟成の旨み。余韻も柔らかく残る。和牛フィレステーキなどいい肉で味わいたい。トロや川魚の佃煮もよさそう。
3000円／太田酒造

*各メーカーの連絡先は45ページにあります