

## 連載コラム



キアンティは、  
オン・ザ・ロックスがウマイ!

友田晶子

プロフィール:

ともだ・あきこ

ワインコーディネーター。昼はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターにたつ、クールビューティー。

アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第1回 友田晶子

「いらっしゃいませ」

私が店長を務める銀座のワインバー。お客さまをお迎える最初の言葉はもちろんこれです。

「今日はどのような感じで、お飲みになりますか」

お客さまの本日のお好みをうかがって、丹精こめて磨いたグラスにお酒を注ぎます。

ワインコーディネーターとして、書く仕事やししゃべる仕事、コンサルティングなど、来るもの拒まずであれこれやってきましたが、カウンター越しにお酒や料理をサービスするこの「ソムリエ」としての仕事が加わってから2年半。

毎夜、さまざまなお客さまとの出会いを楽しみながら、笑いあり涙ありのワインバー店長稼業をしています。

「おすすめ、ですか」

はい、今年2001年は「日本におけるイタリア年」。紀元前からワイン大国という国の恩恵を楽しまない手はありません。

なかでも私のいち押しは「キアンティ」。トスカーナ地方キャンティ地区生まれのサンジョベーゼ種から造られた、渋味の少ないサラサラと軽い口当たりの赤ワインです。

菰を被ったなんともノスタルジックなボトルが有名です。「クラシコ」という文字がついた濃厚な味わいの格上のもものありますが、今回はよりお手頃であっさりした「キャンティ」をおすすめします。

飲み方はロックグラスに大振りの氷を入れてオン・ザ・ロックス。意外ですか。ワインは必ずワイングラスで飲まなければ、なんてルールはありませんからね。

おつまみはだんだんと甘味がのってきた枝豆。キュッと塩のきいたお豆とひんやり喉ごしのいいキアンティの果実味は、初夏の夕暮れの心地よさを運んでくれます。

「おかわり?かしこまりました」

もう一杯と言っていただけなのが、何よりうれしい瞬間。

旬のワインとおつまみを、ちょっとお洒落に楽しみたいというときは、このネットワインバー・官能の真実にお立寄りください。そう、パソコン画面が皆様と私の間のバー・カウンターになってくれるはずです。

## 連載コラム

特別連載

●歪んだ愛 林葉直子

生活

●生島日記 生島ヒロシ

●スローフードの王様

島村菜津

●最後の恋 石坂晴海

●マガジン・サーフィン

新元良一

NEW! 木楽に暮らす! 浜田久美子

娯楽

●今旬トークライブ 須川善行

●働くオトコの銀幕図鑑

垣井道弘

▼オブラディ・オブラ座

●・星降る夜のレストラン

●・ハンニバル

●・モレク神

●・第7回『スパイ・ゲーム』

●・『ハード・デイズ・ナイト』

●・ツイゴイネルワイゼン・陽炎座・夢二

趣味

●マグダラの審美眼 山口路子

●クラシック症候群(シンドローム)

吉松 隆

NEW! 『ウクレレでごめんね』男のCD

三柴 理

●中国武侠小说・漢の魅力

藤水名子

●神保町そぞろ歩き 岡崎武志

●45歳から始める小説家

永江 朗

●一杯入魂こだわり

バーテンドー図鑑 大泉洋

●NIPPON発 オールマイ JAZZ!

宮浦清

●波乗り人生、かく有りき 鈴木正

NEW! ネットワインバー・官能の真実

友田晶子

健康と身体

●自分でできる均整術

清水六親

●NY健康熱中症 横山幸子

旅と野外活動

●今月のフィールド 生和寛

●ここに美味あり

～食べて旅して 小泉武夫

NEW! 月2万からの

週末ヨットライフ 高井理

●MR.ピアン半島暮らし

伴田良輔

その他

## 連載コラム



友田晶子

プロフィール:  
ともだ・あきこ

ワインコーディネーター。昼はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターに立つ、クールビューティー。

アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第2回 友田晶子

「いらっしゃいませ。暑いですねえ」  
少々バテ気味?  
それはおかわいそうに。  
そんな時は、やっぱりウナギで、元気回復してくださいませ。  
大伴家持が夏の疲れにはウナギが一番と歌に詠んだ万葉の頃からニッポンの夏にはウナギと決まっているのですから。  
「しかし、ワインじゃないだろう」って?  
あらあら、何をおっしゃる、ウナギさん。  
実はワイン大国、おフランスでも、美容と健康、そう、なにより精力回復には、あの、ぶつといやツメウナギをぶつ切りにして、  
赤ワインで煮込んだ「ランプロワ・ア・ラ・ボルドレーズ」が一番と言われているのですよ。  
合わせるワインは、血の香り漂う濃厚なサンテミリオン・グラン・クリュ。  
脂ののった身と噛み応えある皮を、ワインと一緒ににお口に含めば、  
芳醇で濃密な……、  
……余計に暑くなるって?  
やはり、ウナギは白焼き、蒲焼がいいですよ。  
もちろん、ワイン、いけるんですよ。  
ポイントは、白焼きと蒲焼、合わせるワインを代えること。  
さっぱりとした白焼きには、フランスロワール地方の白ワイン、  
ブイ・フュメ。  
きりりと引き締まった辛口というだけでなく、  
ハーブの香りが特徴のソーウ・フィヨン・ブラン種100%で、  
わさびとの相性が最高なのです。  
甘辛く香ばしい蒲焼には、同じロワールのシノンの赤。  
そう、同じウナギでも醤油やみりんの風味が加われば、  
白じゃなく赤に合わせるのが通のやり方なのですよ。  
さらに、カベルネ・フラン種から生まれるこの赤は、  
しし唐のような青っぽいニュアンスがあるので、  
山椒との相性が絶妙。  
どうです。いい感じでしょう。  
「キモ焼きは？」  
ハイ、元気回復には欠かせない逸品です。  
こちらは南フランス、ローヌ渓谷生まれの赤ワイン、  
ジゴンドスを合わせましょう。  
黒胡椒や漢方薬のようなスパイシーな風味が、  
キモの匂いを消してくれます。  
これ、ワインと料理の合わせ方裏技。  
お疲れ気味のお客様に特別伝授です。  
この夏、  
ウナギ&ワイン「灼熱の絶倫セット」で、  
ちょっとオシャレに、体力精力回復してくださいませ。

## 連載コラム

### 特別連載

●歪んだ愛 林葉直子  
生活

●生島日記 生島ヒロシ

●スローフードの王様  
島村菜津

●最後の恋 石坂晴海

●マガジン・サーフィン

### 新元良一

**NEW!** 木楽に暮らす! 浜田久美子  
娯楽

●今旬トークライブ 須川善行

●働くオトコの銀幕図鑑

垣井道弘

▼オブラディ・オブラ座

●・星降る夜のレストラン

●・ハンニバル

●・モレク神

●・第7回『スパイ・ゲーム』

●・『ハード・デイズ・ナイト』

●・ツィゴイネルワイゼン・陽炎座・  
夢二

趣味

●マグララの審美眼 山口路子

●クラシック症候群(シンドローム)

吉松 隆

**NEW!** 『ウクレレでごめんね』男のCD  
三柴 理

●中国武俠小説・漢の魅力

藤水名子

●神保町そぞろ歩き 岡崎武志

●45歳から始める小説家

永江 朗

●一杯入魂こだわり

バーテンダー図鑑 大泉洋

●NIPPON発 オール マイ JAZZ!

宮浦清

●波乗り人生、かく有りき 鈴木正

**NEW!** ネットワインバー・官能の真実  
友田晶子

健康と身体

●自分でできる均整術

清水六観

●NY健康熱中症 横山幸子

旅と野外活動

●今月のフィールド 生和寛

●ここに美味あり

～食べて旅して 小泉武夫

**NEW!** 月2万からの

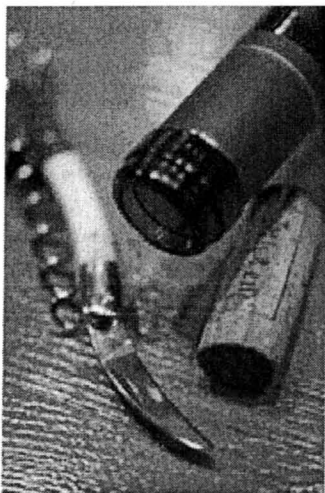
週末ヨットライフ 高井理

●MRピアンの半島暮らし

伴田良輔

その他

## 連載コラム



友田晶子  
プロフィール:  
ともだ・あきこ

ワインコーディネーター。昼はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターにたつ、クールビューティー。

アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第3回 友田晶子

「いらっしゃいませ」  
 あら、なんかホクホク顔。  
 今週末、マツタケを召し上がる。  
 取れたて取り寄せ極上マツタケを炭火焼で。  
 そりゃあ、ホクホクもしますよねえ。  
 ワインはなにがいいかって。  
 ボルドー？  
 ノン。  
 ブルゴーニュ？  
 ノンノン。  
 赤、白、ロゼ、ぜ～んぶ、ノンノンノンッ！  
 答えは、そう、シャンパーニュです。  
 それも、クリューグ社のグラン・キュヴェ・ブリュットが正解。  
 珍しい小樽発酵で時間をかけて醸されるクリューグ社のシャンパーニュは、コクと旨味と後味に広がるエレガントな香ばしさが身上。  
 マツタケのあの独特な芳香と風味に対抗できるのは、このワイン通憧れの希少シャンパーニュがベストマッチなのです。  
 正規価格は15,000円也。  
 高いですか。  
 だって、考えてもみてください。  
 ニッポン人魂をくすぐる極上マツタケに、  
 1000円や2000円のお気軽ワインを合わせられますか。  
 世の中何ごとにもバランスなのです。  
 とくに「贅沢のバランス」に関しては気を抜いてはいけません。  
 「おいしい、味なら、マイタケだって負けてないよ」  
 ああ、忘れてました。  
 たしかに、バターとお醤油でササッと炒めれば、サクサク感と香ばしさがたまりません。  
 これにはフランス、ブルゴーニュの銘醸白、ムルソーを合わせてみましょう。  
 ワインにあるバターのような香りが、マイタケの旨味をより引き出します。  
 出来れば80年代の熟成したものを開けてください。  
 熟成したワインにはどことなく、キノコの香りがあるので、マイタケの、土っぽいような木っぽいような滋味にはピッタリのはず。  
 「20年も前のワインなんて手に入らない」ですって。  
 はい、そんなときの裏技が「デキャンタージュ」。  
 飲み頃に達していないワインを美味しく飲むには、急速に酸化を促して、ワインを花開かせるのが一番。  
 やり方は簡単。  
 別のボトルにゆっくり移し変えればOK。  
 ワインは空気に触れ、少しずつ柔らかくマイルドになっていきます。  
 え、コレは赤ワインにするものじゃないかって思ったあなた。  
 さすが、このウェブ・ワインバーにお立ち寄りいただくだけあって、ワイン通でいらっしゃる。  
 しかし、デキャンタージュで美味しさ倍増なのは実は白ワインなの

## 連載コラム

### 特別連載

- 歪んだ愛 林葉直子  
生活
- 生島日記 生島ヒロシ
- スローフードの王様  
島村菜津
- 最後の恋 石坂晴海
- マガジン・サーフィン  
新元良一
- NEW!** 木楽に暮らそ! 浜田久美子  
娯楽
- 今旬トークライブ 須川善行
- 働くオトコの銀幕図鑑  
垣井道弘  
▼オブラディ・オブラ座
- 星降る夜のレストラン
- ハンニバル
- モレク神
- 第7回『スパイ・ゲーム』
- 『ハード・デイズ・ナイト』
- ツィゴイネルワイゼン・陽炎座・夢二  
趣味
- マグダラの審美眼 山口路子
- クラシック症候群(シンドローム)  
吉松 隆
- NEW!** 『ウクレレでごめんね』男のCD  
三柴 理
- 中国武俠小説・漢の魅力  
藤木名子
- 神保町そぞろ歩き 岡崎武志
- 45歳から始める小説家  
永江 朗
- 一杯入魂こだわり  
バーテンダー図鑑 太泉洋
- NIPPON発 オール マイ JAZZ!  
宮浦清
- 波乗り人生、かく有りき 鈴木正
- NEW!** ネットワインバー・官能の真実  
友田晶子  
健康と身体
- 自分でできる均整術  
清水六観
- NY健康熱中症 横山幸子  
旅と野外活動
- 今月のフィールド 生和寛
- ここに美味あり  
～食べて旅して 小泉武夫
- NEW!** 月2万からの  
週末ヨットライフ 高井理
- MRピアノの半島暮らし  
伴田良輔  
その他

ずみずしいとろとろの甘い桃に変わるように、ワインも見事に変身  
するのです。

移し変えるボトルは、高価なクリスタルなどでなくてもいいのです。

飲み終わった空瓶で大丈夫。

ぜひ、お試しあれ。

もちろん、

レストランやワインバーで、この白イマイチと感じたら、

デキャンタージュを頼んでみてください。

きっとソムリエも、おおっ、ワンランク上のワイン通と

うれしい勘違いをしてくれるはずです。

●法律翻訳というお仕事

広岡千明

●Vシネマの裏方 石丸隆一

[<< 過去の連載へ](#)

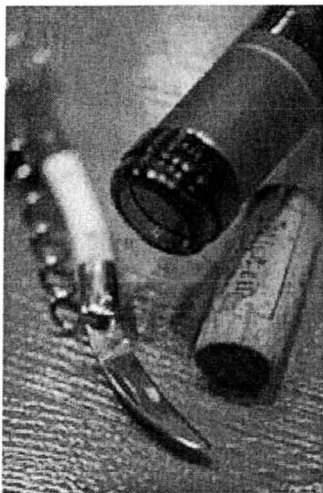
[次の連載へ >>](#)

[連載コラムTOP](#) | [編集部発](#) | [BBSご意見番](#) | [今月のオブラ](#) | [通販オブラ堂](#) | [会員登録](#) | [プレゼント](#)

©KODANSHA 2001  
SITE DESIGN: RANA DESIGN.COM

講談社

## 連載コラム



友田晶子  
プロフィール:  
ともだ・あきこ

ワインコーディネーター。昼はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターにたつ、クールビューティー。  
アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第4回 友田晶子

「いらっしゃいませ」  
 今年は秋が早いようですね。  
 だけど、ワインが美味しくなりますし、  
 なんてたって、アレ、  
 そう、ジビエの季節なんですよええ。  
 「ジビエ？」  
 はい、簡単にいえば、狩猟でしとめる動物たちのことです。ヨーロッパでは、脂と旨味が最高潮になったこの時期の獲物を、解禁日を越した瞬間から、ハンターたちは我先にと追い求めます。鴨などの水辺の鳥、猪や兎など野山の動物たちいろいろありますが、  
 王様は、やはり、鹿かもしれません。  
 「赤身肉で食べやすいやつね」  
 よく、ご存知ですね。  
 日本でも、蝦夷鹿、知られてますものね。  
 柔らかくジューシーですが、ちょっぴり、鉄っぽい味わいが特徴です。  
 これには、百万年前から、エルミターージュと決まっています。  
 「美術館？」  
 ええ、同じですが、こちらはワインの話。  
 南フランス、コート・デュ・ローヌ地方、ヴァランスの町の北エルミターージュ村で生まれる偉大なる赤ワインのことです。  
 この村でもトップクラスはポール・ジャブレ氏が造る、エルミターージュ・ラ・シャペル。  
 十字軍に由来するこの美しい名を持つワイン、とくに1985年ものは、百年の寿命と言われる逸品です。  
 その味わいは、シラー種からくる黒胡椒のようなスパイシーさと、濃縮したプラムジャムのような果実味。  
 そして、若さからくるハガネのような切れ味としなやかさ…。ああ、たまらない。  
 そうなんです。  
 この時期のジビエは、鉄分、いや、血の香りが魅力なのです。  
 「エグイ…。けど、わからなくもない…」  
 そうでしょう。  
 そんな、魅惑の食材を引き立てるのは、スパイシーで血の香り漂う、南フランスの濃厚な赤なのです。  
 え、ラ・シャペルの85は手に入るかって？  
 うーん、なくはないですが、価格は数万円です…。  
 そう、お手頃に楽しみたいときは、  
 同じ、シラー種を使ったオーストラリア産がおすすめです。  
 見つけるのは簡単。  
 ラベルに「Shiraz(シラーズ)」の文字がありますから。  
 あ、同じオーストラリアでシラーズとあっても、  
 「グランジ」と書いてあるボトルには、手を出しては、い、いけない…。  
 いや、すばらしいワインですが、ヴィンテージによっては、シャペル

## 連載コラム

### 特別連載

- 歪んだ愛 林葉直子  
生活
- 生島日記 生島ヒロシ
- スローフードの王様  
島村菜津
- 最後の恋 石坂晴海
- マガジン・サーフィン  
新元良一
- NEW!** 木楽に暮らす! 浜田久美子  
娯楽
- 今旬トークライブ 須川善行
- 働くオトコの銀幕図鑑  
垣井道弘  
▼オブラディ・オブラ座
- 星降る夜のレストラン
- ハンニバル
- モレク神
- 第7回『スパイ・ゲーム』
- 『ハード・デイズ・ナイト』
- ツィゴイネルワイゼン・陽炎座・夢二  
趣味
- マグダラの審美眼 山口路子
- クラシック症候群(シンドローム)  
吉松 隆
- NEW!** 『ウクレレでごめんね』男のCD  
三柴 理
- 中国武俠小説・漢の魅力  
藤水名子
- 神保町そぞろ歩き 岡崎武志
- 45歳から始める小説家  
永江 朗
- 一杯入魂こだわり  
バーテンダー図鑑 大泉洋
- NIPPON発 オール マイ JAZZ!  
宮浦清
- 波乗り人生、かく有りき 鈴木正
- NEW!** ネットワインバー・官能の真実  
友田晶子  
健康と身体
- 自分でできる均整術  
清水六観
- NY健康熱中症 横山幸子  
旅と野外活動
- 今月のフィールド 生和寛
- ここに美味あり  
～食べて旅して 小泉武夫
- NEW!** 月2万からの  
週末ヨットライフ 高井理
- MR.ピアンの半島暮らし  
伴田良輔  
その他

## 連載コラム



友田晶子

プロフィール:  
ともだ・あきこ

ワインコーディネーター。昼はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターにたつ、クールビューティー。

アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第5回 友田晶子

「いらっしゃいませ」

あ、そのボトル。やっぱり買っちゃいました、ボジョレー・ヌーヴォー。

そうですねえ、いくら一時期のバカ騒ぎはなくなったとはいえ、新酒の季節にできたてワインは、美味しいですからねえ。

はい、少し冷やしましょう。10度前後に冷やせば熟したバナナやイチゴの香りが生き生きとフレッシュに感じられます。

渋味が少なく爽やかな味わいなので、アペリティフとして楽しむのがおしゃれかな。

そうそう、パリのスノッブたちのやり方は、

なんとヌーヴォーに生牡蠣を合わせるんですって。

「生牡蠣に赤ワイン?!」

とお思いでしょう。

実は、レモンに少しのケチャップソース、それに削りたての黒胡椒を振りかけるのがヌーヴォーとの相性を抜群にするパリッ子風の裏技なんです。

まあ、味わいの相性というより、この時期ならではの季節感を楽しむところが粋なのでしょうね。

「新酒はフランスだけなの?」

いいえ、最近人気なのはイタリアの新酒です。もちろん名前もイタリア語で「ノヴェットロ」と変わります。

飲み方はヌーヴォーと一緒に。

きりっと冷やして、新鮮なトマトソースの冷製パスタと一緒に、なんて流行っぽくて、物知り顔のOLさんたちにも受けそうな絶好の相性ですね。

ヌーヴォーに飽きた方にはおすすめです。

「新酒も寝かせたほうが美味しくなるの?」

新酒はできたてが勝負です。買ったあとは、できるだけ早いうちに飲みましょ。

賞味期限は、そう、年内か翌年の春まで。

だらだらとっておいたり、熟成させてなんてナンセンスです。

今だからこそその新酒は、勢いがポイント。

(小声で)

でも、内緒ですけど、しっかりコクと旨味のあるヌーヴォーもあるんです。

これ翌年まで、美味しい。

(もっと小声で)

造り手の名前は、

『シャトー・ド・ピゼイ』と『ドメーヌ・ジョセフ・ドルーアン』です。

シーツ。大声で言わないで。

こっそり、探してみてください、ほかのヌーヴォーと比べてみてください。

## 連載コラム

### 特別連載

●歪んだ愛 林葉直子  
生活

●生島日記 生島ヒロシ  
●スローフードの王様  
島村葉津

●最後の恋 石坂晴海  
●マガジン・サーフィン

新元良一

**NEW!** 木楽に暮らす! 浜田久美子  
娯楽

●今旬トークライブ 須川善行  
●働くオトコの銀幕図鑑  
垣井道弘

▼オブラディ・オブラ座

●星降る夜のレストラン  
●ハンニバル

●モレク神

●第7回『スパイ・ゲーム』

●『ハード・デイズ・ナイト』

●ツィゴイネルワイゼン・陽炎座・夢二  
趣味

●マダラの審美眼 山小路子

●クラシック候群(シンドローム)  
吉松 隆

**NEW!** 『ウクレレでごめんね』男のCD  
三柴 理

●中国武俠小説・漢の魅力  
藤水名子

●神保町そぞろ歩き 岡崎武志

●45歳から始める小説家  
永江 朗

●一杯入魂こだわり

バーテンダー図鑑 太泉洋

●NIPPON発 オール マイ JAZZ!  
宮浦清

●波乗り人生、かく有りき 鈴木正  
**NEW!** ネットワインバー・官能の真実

友田晶子  
健康と身体

●自分でできる均整術  
清水六観

●NY健康熱中症 横山幸子  
旅と野外活動

●今月のフィールド 生和寛

●ここに美味あり

～食べて旅して 小泉武夫

**NEW!** 月2万からの

週末ヨットライフ 高井理

●MRピアの半島暮らし  
伴田良輔

その他

## 連載コラム



友田晶子

プロフィール:  
ともだ・あきこ

ワインコーディネーター。屋はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターに立つ、クールビューティー。

アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第6回 友田晶子

「いらっしゃいませ」

年末から年始と、  
日本酒もシャンパーニュもワインも飲み飽きたですって?  
まあ、それは残念。  
今回のおすすめは極上貴腐ワイン「ソーテルヌ」なのに…。

何万年もの眠りから覚めた琥珀のような輝きを放ち、  
蜂蜜のように濃密で甘美な香りと、  
なめらかな中にもアーモンドのような香ばしさが余韻に漂う、  
そう、まるで宝石のようなデザートワインです。

デザート? 甘口はちょっと…。

おおおお、なにをおっしゃいます。  
天と大地が産み落とした液体の宝石「ソーテルヌ」を  
甘口と一言で片付けるなんて、大人の男の魅力半減ですよ。  
さまざまな気象条件がそろって初めてできる、貴腐ぶどう。  
高貴なカビと呼ばれる貴腐菌によって干しぶどう状になった房から  
生まれるワインは、ぶどうの樹からなんとグラス一杯のみ。  
まさに液体の宝石たる所以です。

どうやって飲めば…ですって?

まずは、食事の後にゆっくりと、がおすすめ。  
大き目のグラスで、あまり冷やしすぎないように。  
ドライアプリコットのような甘味と  
バニラやナッツのような香ばしさが素敵です。  
そして、貴腐ワインの本当の楽しみは、その濃密な中にひそむ「酸味」。  
このあたりを感じていただければ、あなたも貴腐ワインの達人です。

さらに、ワンランク上のやり方は、  
フォワグラのパテをつまみに、カジュアルにやること。  
フランス、エリーゼ宮の晩餐会でも、第一級のお客様には、かならず、フォワグラのテリーヌに「シャトー・ディケム」(ソーテルヌの特別第一級格付けシャトー)が前菜に饗されるほど、伝統的に最高峰と認められている組み合わせなのです。  
これを、気取らず、気軽にやるのがオシャレ。  
薄く切った田舎パンに、上質のフォワグラのパテをぬりつけ一口。  
そこにソーテルヌを流し込めば、えもいわれぬ、  
芳香が口中に広がります。  
気のあった仲間の集まりや、ちょっとしたホームパーティーなどでぜ

## 連載コラム

### 特別連載

●歪んだ愛 林葉直子  
生活

●生島日記 生島ヒロシ

●スローフードの王様  
島村菜津

●最後の恋 石坂晴海

●マガジン・サーフィン

新元良一

**NEW!** 木楽に暮らす! 浜田久美子  
娯楽

●今旬トークライブ 須川善行

●働くオトコの銀幕図鑑

垣井道弘

▼オブラディ・オブラ座

●星降る夜のレストラン

●ハンニバル

●モレク神

●第7回『スパイ・ゲーム』

●『ハード・デイズ・ナイト』

●ツィゴイネルワイゼン・陽炎座・  
夢二

趣味

●マダラの審美眼 山小路子

●クラシック症候群(シンドローム)

吉松 隆

**NEW!** 『ウクレレでごめんね』男のCD  
三柴 理

●中国武俠小説・漢の魅力

藤水名子

●神保町そぞろ歩き 岡崎武志

●45歳から始める小説家

永江 朗

●一杯入魂こだわり

バーテンダー図鑑 大泉洋

●NIPPON発 オール マイ JAZZ!

宮浦清

●波乗り人生、かく有りき 鈴木正

**NEW!** ネットワインバー・官能の真実  
友田晶子

健康と身体

●自分でできる均整術

清水六観

●NY健康熱中症 横山幸子

旅と野外活動

●今月のフィールド 生和寛

●ここに美味あり

～食べて旅して 小泉武夫

**NEW!** 月2万からの

週末ヨットライフ 高井理

●MR.ピアンの半島暮らし

伴田良輔

その他

銘柄ですか？

シャトー・ディケムはあまりにブランド志向で…とおっしゃるあなたには、  
引きしまった酸味が洗練された味わいの「シャトー・ドワジー・デーヌ」や、  
樽発酵でクッキーのように香ばしさを持つ「シャトー・ラ・トゥール・ブランシュ」がおすすめ。  
ソフトな甘味と金額(!)の「バルザック」もいいですね。

辛口一辺倒か、濃い目の赤ばかりだったあなた、  
2002年は、甘口を楽しめる本当のエグゼクティブが、  
きっとモテるはず。  
ちょっぴり視野を広めてみるのはいかが？

[<< 過去の連載へ](#)

[次の連載へ >>](#)

[連載コラムTOP](#) | [編集部発](#) | [BBSご意見番](#) | [今月のオブラ](#) | [通販オブラ堂](#) | [会員登録](#) | [プレゼント](#)



## 連載コラム



友田晶子  
プロフィール:  
とまだ・あきこ

ワインコーディネーター。昼はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターにたつ、クールビューティー。

アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第7回 友田晶子

いらっしやいませ。  
 あら、複雑な表情。  
 「バレンタインデーがねえ…」  
 チョコレートをもらったけど、あからさまに「義理チョコです」って言われた…。  
 なるほど、それは複雑。  
 でも、もらえない方もいらっしやることですし…。  
 それに、今やお中元お歳暮と同じ、寒中見舞いみたいなものだから、あまりお気になさらずに。  
 そうは言っても彼女に食事のひとつでも…と。  
 それはそうです。そうこなくっちゃ。  
 こんなときこそ、女性だけでは行けない、気のきいたお寿司屋さんなんか誘ってあげてはいかが。  
 そう、決め手は「お寿司でワイン」ですよ。  
 またまたそんな顔して。  
 はい、寿司にゃあ日本酒、いや、お茶が一番というご意見もよくわかります。  
 しかし、バレンタインのお返しに女の子を誘うときぐらい、こだわりオヤジみたいなこと忘れてください。  
 では、お寿司にどうやってワインを合わせたらいいのでしょうか。  
 教科書的に説明してみると、  
 まず、先付けや貝類にはシャンパーニュを。  
 白身や塩レモンで食べるイカには白を。  
 赤身、青モノ、脂ののってるものには軽めの赤。  
 穴子、煮ハマにはちょっと濃い目の赤。  
 玉子には甘口貴腐ワイン…。  
 うへ～って、顔をしかめないでくださいな。  
 これ、あくまで教科書的なお話。だって、お寿司屋さんでいちいちこんな風にワイン変えられませんかものね。  
 では、どうするのか。  
 はっきり言いましょ。  
 お寿司に合うのは、フランス、ブルゴーニュの熟成した赤ワイン！  
 これです。  
 そう、白ではなくて赤なのですよ。  
 その理由のキーポイントは、ずばり「お醤油」。  
 あの独特な旨味と熟成感に合うのは白ではなくて赤なのです。  
 もちろん、ネタによって多少は変わってくるのですが、  
 ほとんどのお刺身、お寿司には、このお醤油をちょいをつけて召し上がりますよね。  
 さらに、魚介の旨味とわさびやしょうがの和風スパイスもそれに重なってきますから、  
 柔らかい味わいのピノ・ノワール種から造られた赤がしっくりくる。それも熟成感のあるものであれば申し分なしです。  
 とくに赤貝やマグロ赤身、とくにヅケなんて旨味倍増で、そりゃあもう最高ですよ。

## 連載コラム

### 特別連載

- 歪んだ愛 林葉直子  
生活
- 生島日記 生島ヒロシ
- スローフードの王様  
島村菜津
- 最後の恋 石坂晴海
- マガジン・サーフィン  
新元良一
- NEW!** 木楽に暮らそ! 浜田久美子  
娯楽
- 今旬トークライブ 須川善行
- 働くオトコの銀幕図鑑  
垣井道弘  
▼オブラディ・オブラ座
- 星降る夜のレストラン
- ・ハンニバル
- ・モレク神
- ・第7回『スパイ・ゲーム』
- ・『ハード・デイズ・ナイト』
- ・ツィゴイネルワイゼン・陽炎座・夢二  
趣味
- マグララの審美眼 山口路子
- クラシック症候群(シンドローム)  
吉松 隆
- NEW!** 『ウクレレでごめんね』男のCD  
三柴 理
- 中国武俠小説・漢の魅力  
藤水名子
- 神保町そぞろ歩き 岡崎武志
- 45歳から始める小説家  
永江 朗
- 一杯入魂こだわり  
バーテンドー図鑑 大泉洋
- NIPPON発 オール マイ JAZZ!  
宮浦清
- 波乗り人生、かく有りき 鈴木正
- NEW!** ネットワインバー・官能の真実  
友田晶子  
健康と身体
- 自分でできる均整術  
清水六観
- NY健康熱中症 横山幸子  
旅と野外活動
- 今月のフィールド 生和寛
- ここに美味あり  
～食べて旅して 小泉武夫
- NEW!** 月2万からの  
週末ヨットライフ 高井理
- MRピアンの半島暮らし  
伴田良輔  
その他

そうそう、バレンタインならではの、うってつけの銘柄もこっそりお教えしちゃいましょう。

なんといっても、ブルゴーニュのエレガンスといわれる「シャンポール・ミュジニイ・レ・ザムルーズ」。

「レ・ザムルーズ」＝「恋人たち」という名の一級格つけ畑から造られた極上の逸品です。

ね、ピッタリでしょう。

とくに、この地に代々続く名家「コント・ジョルジュ・ド・ヴォギユエ」が造る「レ・ザムルーズ」は、

シルクのような舌触りと、熟成から生まれる官能的な香りが飲み手の心をわしづかみにしてまう魔法のワイン。

え、あまりにもダイレクトで、ちょっと恥ずかしいと。

では同じく「シャンポール・ミュジニイ」の「レ・シャルム」はいかかでしょう。

「魅惑的な」「チャーミングな」という意味の一級格付け畑です。若い彼女にはピッタリなはず。

もしくは同じ1級畑の「シャンポール・ミュジニイ・レ・クラ」もおすすめ。

どれも、80年代の熟成したものを選んでください。

ヴォギユエのレ・ザムルーズは20000円～ですが、他の二つは10000円前後。

それを行きつけのお寿司屋さんに持ち込んで、乾杯！

もちろん、このあたりのワインを置いているお寿司屋さんも増えてますから、日ごろからアンテナ張り巡らし、要チェック。

さあ、この時期、大人の男の腕の見せ所ですよ。

がんばって。

[<< 過去の連載へ](#)

[次の連載へ >>](#)

[連載コラムTOP](#) | [編集部発](#) | [BBSご意見番](#) | [今月のオブラ](#) | [通販オブラ堂](#) | [会員登録](#) | [プレゼント](#)

## 連載コラム

友田晶子

プロフィール:  
ともだ・あきこ

ワインコーディネーター。昼はワインスクールの講師、ワインコンサルティング、ワインライターとして活躍し、夜は銀座のワインバーの店長としてカウンターにたつ、クールビューティー。

アルファ03-5568-1118

### ●ネットワインバー・官能の真実 第8回 友田晶子

「いらっしやいませ」

日差しも暖かくなって…、え、行く?

行くんですね、お花見。

それも夜桜! 素敵ですね。

「その後バーで一杯」と…。

ありますよ、おすすめが。

そんな時こそ、桜色のロゼ・シャンパーニュじゃありませんか。

ロゼというとたいてい、赤や白のワインよりちょっと下に見られがちなのですが、シャンパーニュだけは、ロゼのほうが偉いんです。ちなみに、「ドンペリ」などどうにもいやらしい略語で呼ばれる、モエ・エ・シャンドン社の「キュヴェ・ドン・ペリニオン・1993」は正規輸入価格12,000円ですが、「ロゼ・1990」は28,000円也。

有名作家先生が県知事になったときに乾杯で使われて知られるところとなったルイ・ロデレー社「クリスタル・ブリュット・1994」は17,000円ですが、「ロゼ・1990」になると40,000円でことになるのでございます、はい。

なぜ?

それはロゼのほうが手間暇がかかるから。

シャンパーニュは、白ぶどうと黒ぶどうを収穫後、ぶどうの種類別、畑別にプレスして、一番絞りのフレッシュなジュースを使用します。黒ぶどうでも絞られるジュースは白ですから、絞ったままのジュースを発酵させれば、普通のシャンパーニュが出来上がりますが、あの美しいばら色のロゼカラーを出そうと思ったら、黒ぶどうの皮をわざわざ漬け込んだり、色の出具合を調整したりしなければいけないのです。

だから、ロゼ・シャンパーニュは、ちょっと渋い気がするんだ…。

そう、そのとおり。

皮を漬け込んでいますから、渋味とかコクとか厚みとかがでてくるわけなんです。

シャンパーニュの達人は、繊細さのなかに潜むこの重厚さを珍重するのですよ。

女性には重すぎるかも…。

そんなときは軽めのおつまみを用意します。

同じ桜色をした生ハムなど最適ですね。

もちろん、生ハム界では最高峰といわれる、スペイン産ハモン・イベリコか、北イタリア産プロシュート・ディ・サンダニエーレでなくてはいけません。

クルマやカシューナッツみたいに、甘くて香ばしい脂肪としっかりくつき存在感のある塩味が、ロゼ・シャンパーニュの酸味とコクを受け止めてくれるはず

## 連載コラム

特別連載

●歪んだ愛 林葉直子  
生活

●生島日記 生島ヒロシ

●スローフードの王様  
島村菜津

●最後の恋 石坂晴海

●マガジン・サーフィン  
新元良一

**NEW!** 木楽に暮らす! 浜田久美子  
娯楽

●今旬トークライブ 須川善行

●働くオトコの銀幕図鑑  
垣井道弘

▼オブラディ・オブラ座

●星降る夜のレストラン

●ハンニバル

●モレク神

●第7回『スパイ・ゲーム』

●『ハード・デイズ・ナイト』

●ツィゴイネルワイゼン・陽炎座・夢二

趣味

●マダラの審美眼 山口路子

●クラシック症候群(シンドローム)  
吉松 隆

**NEW!** 『ウクレレでごめんね』男のCD  
三柴 理

●中国武侠小说・漢の魅力

藤水名子

●神保町そぞろ歩き 岡崎武志

●45歳から始める小説家

永江 朗

●一杯入魂こだわり

バーテンダー図鑑 大泉洋

●NIPPON発 オールマイJAZZ!

宮浦清

●波乗り人生、かく有りき 鈴木正

**NEW!** ネットワインバー・官能の真実  
友田晶子

健康と身体

●自分でできる均整術

清水六親

●NY健康熱中症 横山幸子

旅と野外活動

●今月のフィールド 生和寛

●ここに美味あり

～食べて旅して 小泉武夫

**NEW!** 月2万からの

週末ヨットライフ 高井理

●MR.ピアンの半島暮らし

伴田良輔

その他

ちなみに私のお勧め銘柄は、  
シャンパーニュでは珍しい小樽仕込みで知られる、  
アルフレッド・グラシアン社の「キュヴェ・パラディ・ロゼ」15,000円。  
柔らかい口当たりときめこまやかな泡が、とってもなめらか。  
パラディは「楽園」の意味ですよ。

エミール・ガレの花の絵がエレガントな、  
ペリエ・ジュエ社の「ベル・エポック・ロゼ1989」20,000円も人気。  
果実の甘味を感じるふくよかな味わいもさることながら、  
やっぱり、お花見の時期にはかかせない美しいボトルが魅惑的で  
す。

さて、裏技。  
ボトルから淡いロゼ色のはじける液体を注いだら、  
ひらりと一枚、桜の花びらを浮かべる。  
「さっき、僕らに降りかかった一枚だよ」

これ、間違いなく、女性は喜ぶますが、  
ソツなくできるようになるには、  
相当の鍛錬が必要な気はしますけれど…ね。

[<< 過去の連載へ](#)

[連載コラムTOP](#) | [編集部発](#) | [BBSご意見番](#) | [今月のオブラ](#) | [通販オブラ堂](#) | [会員登録](#) | [プレゼント](#)