

ワインの かがやき

女性とワインと
映画に乾杯!

ワインの 楽しみ

青木富美子

対談

古谷三敏

友田晶子

グラスに注がれた一杯のワイン。その香りを^き啖き、口に含んだ瞬間、ワインはたくさんの物語を私たちに語りはじめてくれる。そんな上質の出会いを演出してくれるワイン。自分の好みの一品を自分のスタイルで楽しめたら、こんな至福のときはない。古谷三敏と二人のワインの専門家が、それぞれにとっておきのワインを持ち寄り、ワインのかがやきと楽しみについて語りはじめる。

ボージョレで
ワインとの出会い
はじまる

古谷 まずは、みなさんと乾杯しましょう。友田さん、お薦めのシヤンパンはありますか。

友田 テタンジェ・ブリュット①は、いかがでしょう。

このシヤンパンは繊細で柔らかい味わいがあるのが特徴です。暑くて喉が渴いているときには、特にお薦めです。

古谷 それでは、乾杯!

青木 シヤンパンは通常10度以下に冷やしますが、これはそこまで冷たくしなくても、口当たりがよくて美味しい。

友田 私の店では12度くらいでお出ししています。冷やしすぎると風味がなくなるので、これくらいがちょうどいいと思います。

古谷 最近はワインを飲む人の裾野がずいぶん広がり、それぞれが自分の好みに応じた幅広いワインをセレクトするようになりました。日本でもワインが本当に定着しはじめたような気がします。

友田 そうですね。これからボー

ジヨレ・ヌーボー②も出回りますし、秋はワインの季節です。

古谷 たとえばボージョレには、クリュ・ボージョレからはじまって全部で4つの格付け③がある。ところが、「その中で美味しいものってどれ？」と思っても、情報が少ないような気がするんですよ。

友田 ボージョレのいちばんの特徴はなんといってもフレッシュな味わいです。一般的に言って、渋みの少ないさわやかな飲みやすい赤がお薦めです。

青木 最近では、ボージョレのつくり手たちが、ブドウを天然酵母を使って醗酵させるといったような個性を出しはじめています。そういう意味では、面白くなってきました。また、ガメ種④というブドウでありながら、びっくりするくらい濃厚な味わいのボージョレもあります。

友田 そうですね。皮の黒い部分を使って黒い色や渋みを取り入れたボージョレも流行っています。

古谷 ボージョレに白ワインはありますか？

友田 少しはあります。爽やかなタイプのものも多く飲みやすいです。でも、やはりボージョレ



友田晶子

Akiko Tomoda

福井県出身。ワイン・コーディネーター。セミナー講師はじめさまざまなフィールドで活躍。東京・銀座で田崎真也氏がオーナーの会員制ワインバー「アルファ」(電話03-5568-1118)で店長もつとめる。著書は「いつのまにやらワインが職業」(新潮社刊)ほか。



なごうにお勧めの「ボージョレ・サンタムール 2000」

は、まず赤を試していただきたいですね。赤が苦手という方もぜひそうして欲しいです。

古谷 ボージョレ・ヌーボーといえば、あのパブルの頃のお祭り騒ぎを思い出しますね。

青木 2000年のミレニアム・ビンテージは人気が集まりましたね。その年から輸入量も増えたようです。

友田 キティちゃんをラベルに登場させたものもありました(笑)。

古谷 僕は16年ほど前にワインの学校に通ったことがあります。その頃はまだ日本にワインブームが来る前で、ワインに関わる仕事を

Gemmy wine

している人たちだけがその学校に来ていました。僕がどうしてその学校に通ったのかというと、僕が最初に飲んだワインがボージョレ・ヌーボーで、それがとても美味しかった。それで、ワインのことを勉強しようと思ったのです。

まさに僕とワインの出会いには、ボージョレではじまったわけです。

友田 ボージョレの話が盛り上がったところで、今日の私のお薦めワインをお出しします。ドメーヌ・レ・コート・ラ・ロッシュ社の「ボージョレ・サンタムール 2000」⑤です。「サンタムール」を英語で言うと「セイント・ラブ」

つまり、聖なる愛という意味です。ラベルにはハートも描かれていておしゃれですし、テイストも女性好みの逸品ということで今日は準備しました。

このワインの特徴は、ボージョレの飲みやすさに加えて少し濃厚な味わいもあって、初心者の方から愛好家の方まで幅広い方に飲んでいたけるものです。バランスがいいワインですので和食にもよくあいます。このワインは2年くらい寝かせておいたものがいちばん美味しいので、今日は2000年のものを用意しました。

青木 とても飲みやすいワインです。タンニン⑥もそれほどなくソフトで、香りもいいです。

古谷 ラベルといい味わいといい、女性が喜びそうなワインですね。

古谷流・安いワインを美味しくする方法

古谷 ソムリエをはじめワインのプロの人たちは、まずは匂いをかいて、それに含まれているさまざまな香りを上手に言い当てます。ところが、いざ口にしてみて、「こ

れはいくらでも飲める」なんてことはあまり言いません。それはどうしてでしょう？ 「いくらでもぐびぐび飲める」かどうかは個人的な嗜好だからでしょうか。

友田 そうですね、いくらでも飲めるかどうかは個々の人たちの好みやお酒の強さに大きく関わっていますので、そういったアドバイスは難しいです。

古谷 ぐびぐび飲めるワインという、安いワインを思い浮かべます。1本500円前後のものも今はたくさんありますが、そのままではいくらも飲めないものも多い。そんなとき、僕は、ワインにいろいろ手を加えています。

青木 ワインをベースにしてカクテルにするのですか？

古谷 そこまで手を加えなくて、ただ塩を加えたり…(笑)。パナナをすりおろして混ぜたりもします。

青木 それは、おもしろい(笑)。

古谷 そうすると、たまに本当に美味しくなったりします。みなさんにもぜひ試して欲しいな。

友田 安い赤ワインを高級ワインに見せかける方法として、熟成感を出すのにおしょうゆを少し足すという手はあるようです(笑)。本



古谷三敏

Mitutoshi Furuya

言わずと知れた『Bar レモン・ハート』の著者。「僕はワインに限らずどんな種類の酒でも好き。だから『レモン・ハート』を描くとき、自分が美味しいと感じたものを読者に伝えたくて一生懸命に描いている。酒好きの一人として、酒に対して、それが僕ができるお返しだと思う」

当か嘘かはわかりませんが…。

青木 古谷さんのお話を伺っていると、古谷さんご自身、ワインはシンプルな香りのものがお好きのように感じましたか？

古谷 そうかもしれません。僕自身は、シャトー・カロン・セギュール⑦やシャトー・レオヴィル・ラス・カーズ⑧やシャトー・フィジャック⑨なんかが好きです。

フランスのポルドー地方の五大シャトー⑩のワインは別格として3級から5級⑪くらいのものが好みます。

友田 私は、手酌で飲むシャトー・テジャックが好きです…(笑)。

古谷 それはいい(笑)。あとは、シャトー・クレール・ミロン⑫も

Gemmy wine

好きです。

友田 それは通好みですね。

古谷 高いワインは、美味しいに決まっています。美味しい食べ物とあわせると最高です。でも、それはたまにあるからいいのであって、毎日だとあきるような気がする。ぜいたくな話ですが(笑)。

映画とワインの おいしい関係

古谷 夕べは、青木さんが書かれた『おいしい映画でワイン・レッスン』⑬という本を読んでいるうち、ついついはまりこんで今日は少し睡眠不足です。

青木 それはもうしわけありません(笑)。この本を、多くの方々に読んでいただけてとても光栄です。そのなかで、あるワインの専門家が、「ワインを映画から眺めてみるとは、今までになくてとても面白かった」と言ってくれました。

- ①フランスのシャンパーニュ地方でつくられる発泡性ワインを、シャンパンという。テタンジエ社のシャンパンはどれもエレガントで軽やか。
- ②フランスのブルゴーニュ地方のボージョレ地区で、その年にとれたブドウでつくられる新酒。毎年11月の第3木曜日が解禁日。
- ③ボージョレには、最高級のクリュからはじまりヴィラージュ、シュペリユール、何もつけないボージョレの4つの格付けがある。
- ④ワイン用のブドウの種類の一つ。皮が黒いが、実が白っぽく、ジュシーなのが特徴。ブドウの主な産地には28ページ参照。
- ⑤ボージョレにはそれぞれの村の名前がワイン名に記されている。ムラン・ナヴァン、フルーリーなどが有名。サンタムール村はボージョレ地区の中でいちばん北に位置する。
- ⑥ブドウの皮や種、熟成中の樽から出る、苦味や渋みのこと。
- ⑦63ページの「ハートの贈りもの」に登場。
- ⑧ポルドー地方のメドック地区のサン・ジュリアン村でつくられている赤ワイン。なめらかな果実味と自然体の力強さがあるといわれている。
- ⑨ポルドー地方のサン・テミリオン地区でつくられる赤ワイン。甘い香りが特徴でマイルドな味わいがあるといわれている。
- ⑩ポルドー地方を代表する5つのワイン醸造所。詳細は112ページ参照。
- ⑪ポルドー地方メドック地区では、産出するワインを1級から5級までの等級を付けている。詳細は112ページ参照。
- ⑫79ページの「シャトー物語」に登場。

その方は「ワインを飲む楽しみは、ワインを知ることさらに深まりますね」ともおっしゃって、本当にその通りだと思いました。

古谷 この本をどういったきっかけで書こうと思われたのですか？

青木 私にはかなり歳の離れた姉がいて、私がまだ小さい頃から彼女は映画が好きで、新作映画のパンフレットをたくさん集めていました。それを見ていて、幼心に「きれいな宝物」と思っていました。そんな姉の影響を受けて映画が好きになったのです。

最初は、映画に出てくるワインを何気なく観ていたのですが、ワインに関わる仕事をするようになり、それが何なのか気になるようになり、それまでいろいろ作品にでてくるワインを調べていると、そこに原作者や監督の思いがキラッとひかっていることに気づき、面白いなと。本を書くきっかけとなった映画は、メグ・ライアンが主演した『ブレンチ・キス』(14)でした。

古谷 じゃあ、青木さんのお薦めのワインは、『ブレンチ・キス』に関係あるんでしょうか？
青木 さあ、どうでしょう(笑)。



青木富美子

Fumiko Aoki

東京都出身。NHK、洋酒メーカー勤務を経て、ワイン・ジャーナリストとして女性誌を中心にリクエストを多数掲載。日本昭和女子大学で理事を務める。東京・昭和三十九年、学オープン・カレッジの講師としてにかかわっている。



みなさん、このワインのお味はいかがですか？
古谷 香りがとてもいい。

青木 まずはピノ・ノワール種(15)特有のベリー系や皮のような香りを感じますが、複雑な香りがあると思います。

友田 熟成の感じもちょうどいいですね。

青木 これは、ブルゴーニュ地方のドメヌ・ド・クールセルでつくられた『ポマール・レ・フルミエ 1996』(16)です。

ある程度の熟成が必要なワインなので、早く飲むのはもったいない。ポマールは男性的なワインと

Gemmy wine

好む男性的なワイン『ポマール・フルミエ 1996』
複雑な香りが魅了する『ポマール・フルミエ 1996』

いわれていますから、早飲みするとタンニンばかり出て、良さが感じられないのです。

古谷 これはかの有名なロマネ・コンティ(17)と同じブドウ品種ですね。なんだか色気があるなあ(笑)
青木 今日、どうして私がこのワインをお持ちしたかと言うと、このワインは私が大好きなジェラール・フィリップが主演した映画『肉体の悪魔』(18)に出てくるからです。

映画の中で、ジェラール・フィリップが年上の恋人とレストランで食事をする場面があります。そのとき、彼は1906年のポマールを注文しますが、それがなく

905年ものが出てきます。それを口にした恋人が彼に「このワイン、コルク臭くない？」と言います。実際にはコルク臭などないのですが、男の恥だから「気がつかない」とは言えず、ソムリエを呼んでワインを交換させます。

このシーンがとても印象的だったのです。原作には、この場面はないのですが、どうして映画にはこのシーンがあるのか、そういったことを考えたりするのがとても楽しい(笑)。

古谷 今日は青木さんの宝物もお待ちいただいたようですね。

青木 はい。イラストレターターの宇野亞喜良さんが描いてくださったジェラール・フィリップのイラストです。私がある女性誌にワインと映画のエッセイを連載しているときに、一緒にお仕事させていただいたのが宇野さんでした。宇野さんがワイン好きと聞いたので、あるワインをプレゼントしたら、この絵をくださったのです。

ワインの香りが分かるようになる秘密の小箱

青木 「ブレンチ・キス」に話を戻しますが、この映画は、メグ・ライアン演じるケイトがある事情で、飛行機嫌いにもかかわらずアメリカからフランスに向かうところからはじまります。

その飛行機の中でフランス人男性リュック（ケビン・クライン）と隣り合わせになります。パリに着いた二人は別々になるのですが、ひよんなことからリュックはケイトを追うことになり、二人は彼の実家にたどり着きます。彼の実家はプロバンスのぶどう園だったのです。そして、二人は実家にあつたワインを飲むのですが、彼女はワインに詳しくなく、リュックから「このワインはどんな香りがする？」と聞かれても上手に答えられない。そこで、彼が昔、自分をつくったワインの香り見本を取り出し、それを彼女に嗅かせる。今まで何にも分からなかったケイトが、「カシスの香りがする」というように、ワインに含まれるさまざまな香りを表現できるようにするという場面があります。

これを観て、私はとても興味をひかれました。今日は、ワインの香り見本もお持ちしました。

古谷 これはすごいですね。見本の小ビンが54種類もあるんですね。

青木 フランスにル・ネ・デュ・ヴァン^⑩という香り見本がありますが、これは日本のメーカーがつくったものです。このキットの使い方は、小瓶に入った香りの液体を細長い紙に少しつけて、それを嗅いで香りを識別するようになっています。

古谷 これは、楽しそうだな。

青木 フランスの有名なシャトーのオーナーが、あるとき、親しらずを抜いたら、それからしばらくテイステイングができなくなったそうです。口に含んでも味がいつものように分ならず、困ったその人はワインの香りのほうに全神経を集中させたところ、神経が研ぎ澄まされたと、おっしゃっています。



Gemmy wine

した。

また、イギリスのワイン評論家のヒュー・ジョンソンは「ワインのテイステイングの8割は香りを識別することで決まる」と言っています。それほどワインに含まれる香りをかぎわけるのは大切なことなのです。

友田 ワインのテイステイングで、第一印象とその後の印象が異なる場合、最初の印象を大事にしようといえます。この場合の第一印象は、まさに香りだと思います。

青木 鼻を敏感にしておくということは、本当に大事なことです。鼻が敏感な人は、いつまでも若くいられるとも言われています。

友田 私がワインをテイステイン



グして、香りを説明するとき、一般の方が分かるものでたとえるようにしています。たとえば、私たちに身近な、ミョウガとか山椒とかネギの香りがするということに。

青木 今日持ってきたこの見本は専門家向けのものですが、たとえば10種類くらいの香り見本があれば一般の方がワインを楽しむとき、きつと役に立つと思います。

古谷 この香りの話はとても興味のある話ですね。僕は「ブレンチ・キス」を観ていないので、さつそくレンタル・ビデオ屋で借り

^⑩30本以上の映画に出でくるさまざまなワインを調べ上げ、その特徴やワインの専門家ならではの楽しみ方などが書かれている。講談社刊。

^⑪1995年に製作されたアメリカ映画。フランスを舞台にしたコミカルなラブロマンス。

^⑫ワイン用のブドウの種類の一つ。詳細は28ページ参照。

^⑬フランスのブルゴーニュ地方のポマール村でつくられる赤ワイン。ポマール村は昔から名の知れた赤ワインの村。このレ・フルミエはじめリュジャン、エブノの畑で収穫されたブドウからつくられたワインは評価が高い。

^⑭ポマール同様、ブルゴーニュ地方でつくられる。詳細は12ページ参照。

^⑮1947年に製作されたフランス映画。若くして亡くなり「永遠の二枚目」といわれたジェラルド・フィリップの代表作。原作はレイモン・ヌリイゲ。

^⑯ワイン鑑定家ジャン・ルノワールが考案。12、24、54種類の見本を取めた3タイプがある。



て観てみます(笑)。

青木 注意して映画を観ていると、本当にいろいろな映画の中でワインが演出に使われています。

ちょうど私が本を書いている最中、『タイタニック』が上映中で若い女性に大人気でした。私自身もとても感動しました。映画の中で、ディカプリオがタキシードを着て恋人役のケイト・ウィンスレットとディナーをとるシーンがありますが、そこでワンカットですが、シヤンパンのラベルが見える場面がありました。ほんの一瞬ですが。

古谷 それはすごい話だなあ。

青木 映画を観た後、モエ・エ・シヤンドン社⑳の醸造責任者の方

とお会いする機会があつたのですが、そのとき、『タイタニック』にうちのシヤンパンが出てくるのには気がつきましたか？」と聞かれました。それで今度はビデオでチェックしてみると、ディナーのシーンに使われているのが、そうだと分かりました。一瞬ですが、ラベルにモエ・エ・シヤンソンの星のマークが見えたのです。

とおいする機会があつたのですが、そのとき、『タイタニック』にうちのシヤンパンが出てくるのには気がつきましたか？」と聞かれました。それで今度はビデオでチェックしてみると、ディナーのシーンに使われているのが、そうだと分かりました。一瞬ですが、ラベルにモエ・エ・シヤンソンの星のマークが見えたのです。



濃厚な甘さのなかにはほんのりと、酸味もある、フランスでも評価の高い「トケ・ピノ・グランド・ノーブル 1989」

最後は極上のデザートワインで

友田 古谷さんはワインに限らずいろいろなお酒をモチーフに「Bar Lemon・ハート」を長い間、描き続けられています。その動機をうかがいたいです。

古谷 とにかく酒好きだったという事です(笑)。漫画家の中にも酒好きはたくさんいますが、僕が「Bar Lemon・ハート」を描くようになったのは、やはり僕自身、人一倍お酒に対する好奇心が旺盛だったから。お酒は、何にも分かんなく飲んで全然良いけれど、いろいろなものを飲んでいるうち

に、「これはどういうもの？」という興味をわいてきた。それを少しずつ突き詰めていったら、作品ができたという感じです。

友田 それだけの好奇心を持ち続けるのはすごいことですね。

古谷 お褒めいただきありがとうございます。それじゃ、最後に僕のお薦めのワインを出していただけますか。これはフランスのアルザス地方のデザートワインで、「トケ・ピノ・グランド・ノーブル 1989」⑳です。

友田 甘いだけじゃなくて、ほんのりと酸味がきいていて、とってもいいワインです。

青木 このワインのつくり手のピエール・フリックは、1981年からピオディナミでブドウを育てている人ですね。このワインは、



フランスでもとても評価が高いワインだけあって、とてもピュアで美味しいですね。

古谷 ご存知のように、アルザス地方のワインには、このトケ・ピノ・グランド・ノーブルははじめ全部で4つの品種があります。そのなかで10年に二、三度しかできない特上の甘口のを、セレクシオン・ド・グランド・ノーブルというそうです。

甘いワインの代表といえば、ボルドー地方のソーテルヌ地区の貴腐ワイン㉑が有名ですが、今日はワインのプロのお二人を前に、少しひねりをきかせてものを持ってきました。

最後にみなさんが、このワインを気に入ってくださってこれほどうれしいことはありません。

⑳18世紀半ばに会社ができて以来、生産量・品質ともに世界でトップをいくシヤンパンメーカー。

㉑ピノ・ノワール種の変種といわれるピノ・グランド・ノーブルを原料につくられる。選みよみのブドウから芳醇で濃厚なワインができる。この1989年ものは、あと10年は熟成可能な最良のできといわれている。

㉒皮の薄いブドウの表面に付着するボトリティス・シネリア菌の働きによってできる糖度の高い甘口ワイン。このソーテルヌ地区の貴腐ワインとハンガリーのトカイ・アス・エッセンシア、ドイツのロツケンペーレンアウスレーゼを世界三大貴腐ワインと呼ぶ。

Gemmy wine

和食とワインのマリアージュ

赤身の魚と赤ワインをあわせてみると 意外な美味しさが発見できる

ワインと料理、 組み合わせのポイントとは？

ワインと料理の組み合わせを考える場合、大きくわけてふたつのポイントがあります。ひとつはワインを料理の重さに合わせること。軽い料理には軽めのワイン、重い料理にはボディのしっかりしたワインを選ぶということです。

たとえば、同じ肉料理でもカルパッチョのようなものなら軽いワイン、じっくりと煮込んだ料理なら重いワインを選びましょう。

もうひとつは、ワインを料理の色に合わせる方法。ウナギを使った料理で白焼きなら白ワイン、蒲焼きは赤ワインというように、ソースの色や素材の色を参考にしてワインを選ぶことができます。

「和食には白ワイン」と 決めつけない

「和食には白ワイン」と思っている方が多いようですが、意外にも軽めの赤ワインが合う料理がたくさんあります。和食によく使われるおしょうゆやお味噌は、はっきりとした強い味なので、白ワインだと負けてしまうことがあります。むしろ赤のほうがバランスがよくなる場合も少なくありません。

赤ワインの原料となるブドウの品種でいうと、ピノ・ノワール、ガメ、メルローやスペインのテンブラニーヨからできたワインは、お味噌によく合うと思います。



西京焼などにぴったりです。産地でいうと、ボルドー地方のサン・テミリオンやボムロール、ブルゴーニュ地方

友田晶子



のボージョレ、イタリアのキャンティ、スペインのリオハあたりがおすすめです。

私の店のメニューには、赤ワインで煮込んだハヤシライスがありますが、この隠し味にも実は赤味噌を使っています。ご家庭でお手軽に食べられるレトルトのハヤシライスでも、赤ワインと赤味噌を入れると味がまろやかになって、とても美味しくなります。ぜひ試してみてください。

秋冬の味覚を 引き立てるワインは？

例えば、今が旬の牡蠣。辛口白ワインの代表・シャブリと合わせるイメージが強いと思いますが、実は今パリのスノッブな人たちの間で、牡蠣とボージョレ・ヌーボーを合わせるのが流行っています。生牡蠣に赤い辛めのソースをつけ、黒コショウをかけて、レモンをキュッとしばって食べる。ボージョレ・ヌーボーの若々しい味わいと牡蠣が意外にもマッチします。ボージョレは、さんまの塩焼きにも合います。果物にもよく合い、イチゴを合わせても楽しいですよ。秋から冬にかけてはいろいろなキノコ類が出回りますが、キノコのバターソースには、濃いめ

の白ワインがぴったり。チリのシャルドネなど、樽熟成タイプの白が合います。家庭でよく召し上がる鮭の塩焼きには、ロゼがおすすめです。プロヴァンス地方のロゼやコート・デュ・ローヌ地方のタヴェル・ロゼ（ロゼの王様といわれている）などがいいでしょう。

旬の味覚ではありませんが、意外と合うのが柴漬けとシャンパン。それもよいシャンパンになるほど、柴漬けとの相性もよくなります。カジュアルなホームパーティなどで出すと、意外な組み合わせが喜ばれるかもしれません。

もしもワインが 残ってしまったら…

一人暮らしの方が家でフルボットのワインを開けて余ってしまったとき——バキューブ（ボトルの中の空気を抜いて保存できる栓）などがない場合は、小さなボトルにワインを入れ替えて栓をし、温度の低いところに保存しましょう。これで2、3日は美味しく飲めます。余ったワインを翌日以降の料理に使いたいというときは、ワインを煮詰めて製氷皿に入れて凍らせておきます。キューブ状になっていて量もわかりやすいし、そのつど使いたい分だけ取り出して便利です。ワインはその日のうちに飲まなくてもよいのですし、興味を持ったワインは「フルボトルだから…」と躊躇せずに、積極的に飲んでほしいと思います。

いろいろなワインを飲んでいくうちに、自分の好みや料理との相性もわかってきて、レストランに行っても、「この料理には、このワインを合わせてみよう」というイマジネーションが広がるようになります。

飲んで興味をもったら、自然とワインについて知りたくなりますし、知識が増えてくると飲む楽しさをもっと広がる。その繰り返しで「よい飲み手」になるコツだと思います。