

「おひとりさま」で生きる？ 結婚する？ 女子の未来を考えるヒント集です。着物とワイ

おひとりさま

★第2特集

華やか、あてやか
日本美人!

お正月は
着物でおめかし

備えある“女子”に愛いなし!
ひとりで暮らすための
マネー計画

賃貸暮らしorマンション購入?
最大の悩み
住宅の賢い選択術

結婚、仕事、家族…
女子の未来計画
そろそろ考えなきや

「おひとりさま」で 生きてくつもあり?

中居正広
が証言!

ひとりの強さを
知る女性は
カッコいいと思

いますぐ結婚? いつか!
最強&
成功する“婚活”

結婚、仕事、
これからど
読者105
リアルボイス

最新「おひとり
意識テ

★第
レストランやショ
もう困
ワイン

スパマンテ・ブ
ト・ロゼ/ポッ
N.V.「淡いピンク
爽やかなスパークリ
グワイン」(千葉
さん)。¥1,991(エ
ノテカ広尾本店)
・ツバイゲルト・ア
スレーゼ 375mlポ
アロイス・クラ
「オーストリア
デザートワイン。蜂
のような甘さにシ
トスの酸味が混じり
合
て上品」(友田さん)。
¥980(エイ・ダブ
リ・エイ0798-72-7
2)

Q ワインの味を外見で見分けられる?

A ボトルの形からおよその味の見当がつくという。「覚えるべきは3種類。なで肩のブルゴーニュ型は、赤は渋みが少なく柔らか、白ならやや味わいが濃く、まろみのある辛口。肩の張ったボルドー型は、赤は渋みが強くパワフル、白はキリッと辛口。ドイツ型は約9割が白で、ドイツ産は甘酸っぱく、フランス産はドライ。世界中のワインボトルがこれに倣っています」(友田さん)



右・ブルゴーニュ型: マコン・ラ・ロッシュルージュ/グロフィエール2007 「軽やかでフルーティ。爽やかな酸味が売ります」(千葉さん)。¥1,869(エノテカ広尾本店)
中・ボルドー型: シャトーゴベル/ボルドー2005 「カベルネ・ソーヴィニオン主体の重みがあるボルドーらしい仕上がり」(千葉さん)。¥1,680(エノテカ広尾本店)
左・ドイツ型: セントアーバンシュヴァルツ・カッツ アウスレーゼ 「完熟ブドウの天然の甘みを生かした中甘口の白です」(友田さん)。¥1,580(コルドンヴェール)



右・モンテス・クラシック・カベルネソーヴィニオン2007/モンテスS.A. 「深いコクと果実味が魅力のチリワイン」(千葉さん)。¥1,659(エノテカ広尾本店03-3280-3634)
中・モンキーベイ・マールポロ ソーヴィニオン・ブラウン 「グレイプフルーツのように爽やかな、ニュージーランド産のワインです」(友田さん)。¥1,380(コルドンヴェール03-3292-3851)
左・バステル ロゼ・ダンジュ 「フランス・ロワール地方のワイン。もぎたてのイチゴのようにジュシーで甘酸っぱいロゼ」(友田さん)。¥680(コルドンヴェール)

Q 初心者向きのおいしいワインは?

A ニュージーランド、フランス北部など涼しい国のワインをおすすめするのは、ワインコーディネーターの友田晶子さん。「涼しい地域のワインはアルコール度数が低めで、軽くてフルーティ。初心者の方でもすんなり受け入れてもらえるはず」。一方、「エノテカ広尾本店」の千葉渉さんは別の意見も。「甘酸っぱいチリワインは、味がはっきりしていて親しみやすいですよ」

Q 最近よく聞く「自然派ワイン」って何のこと?

A ブドウ栽培と醸造の過程で、できる限り化学物質を使わずに造ったワインの総称。「国や地域で規定があり、流行のビオワインひとつとっても、化学肥料や農薬を使わない有機農法(ビオロジック)や、有機農法に加えて星の運行も考慮した超自然農法(ビオディナミ)などがあり、定義は複雑。とはいえ、体に優しい味わいはおすすです」(友田さん)



右・ヴィダ・オーガニカ シャルドネ 米国民間オーガニック認証機関認定の有機栽培ブドウを使用した辛口の白。¥1,217(サッポロビール0120-207-800)
中・シャトール・ミノドリ 2005 「キメ細かい渋みとブルーベリーのような果実味のバランスがとれたビオロジックの赤」(友田さん)。¥1,580(コルドンヴェール)
左・サンタ・アナ・エコーカベルネ・ソーヴィニオン 2007 有機栽培のブドウ100%の赤ワイン。果実味と渋みの深さが◎。¥987(アサヒビール0120-011-121)

右・ハイ・ヴァイン・ピノ・ノワール/ドメヌ・マゼラン2006 「羽の生えたラベルのように軽やかで、フルーティ。飽きずに飲める一本」(千葉さん)。¥1,575(エノテカ広尾本店)
左・ホリーティ/イル・ポロ2005 「ラベルのようなシックな味わい。ほのかにブドウの甘みが感じられ、落ち着いた余韻を楽しめます」(千葉さん)。¥1,785(エノテカ広尾本店)



お話を
伺った方々



千葉 渉さん

「エノテカ広尾本店」のイケメンスタッフと評判。日々、何種類ものテイスティングを重ね、店のワインの味も熟知。



友田 晶子さん

ソムリエだけでなく日本酒、焼酎、焼酎アブサイザー、ビア・テイスター等の資格を持つ。www.ikotomoda.com/

Q ワインの「ジャケ買い」って有効?

A ワインのラベルは、生産者がワインの味のイメージを膨らませてビジュアル化したものが多い。「シンプル&シックなデザインなら落ち着いた味わい、ポップなデザインなら比較的味が軽めという傾向はありますね」(千葉さん)。「とはいえ、ボルドーワインのように重厚なデザインで軽めの味という場合も。完全に一致しているわけではありません」(友田さん)

予算2000円以内! お値打ちワイン購入術。

ショップでワインの とっておきコラム

有名ワイナリーの お手軽ワインが狙い目。

有名メーカーでもリーズナブルなワインを出している。「これらはセカンド/サードワインと呼ばれ、高級なワインと醸造技術は一緒ですが、使っているブドウが少し違うだけ。デイリーに飲むなら十分な品質のワインです。ただし自分で採すにはある程度の知識も必要なので、お店の人に直接聞くのがベター。あるいはネットショップで「セカンド/サードワイン」をキーワードに検索してみてください」(友田さん)



キガル コート・デュ・ローヌ 「コート・デュ・ローヌ地方を代表する伝統メーカー。リーズナブルでもかなりの高品質」(友田さん)。¥1,780(コルドンヴェール)



ロス ヴァスコス カベルネ・ソーヴィニオン グランドレゼルヴ 「世界5大シャトーのひとつがチリで造るカジュアルワイン」(友田さん)。参考価格¥1,700(サントリー)

ヴィンテージや格付けは 気にしてなくてOK。

デイリーワインを楽しむなら、ヴィンテージ(収穫年)や格付けは無関係。「ヴィンテージや格付けを気にする必要があるのは、5年、10年と熟成させて飲むワイン。ワインは一般的に、酸味、果実味、渋み、アルコール度数が高いほど長持ち。それらの要素に優れているのがヴィンテージや格付けワインなのです。だいたい3000円以下のワインは、買ったときが飲み頃なので、気にせず楽しんで」(友田さん)

お値打ちワインは 店の入り口周辺に!

「店に入ってパッと目につくところに手頃な値段のワインが、その奥に店のおすすめワインを置いてあることが多いですね。スタッフのコメント付きは、自信を持って推薦している証拠」(千葉さん)。一方、スタッフに予算を伝えて相談するのが一番と話す友田さん。「自分の好みの味を明確に伝えて、飲んだことのあるワインを基準に、〇〇よりも辛口/甘口がいいなど、具体的に話した方が確実です」

これから注目すべきワインは何?

ブドウ品種と醸造技術が進歩して、世界的にワインの評価が高まっている国のワイン(新世界ワイン)は注目。たとえば、南アフリカの代表的な品種、ピノ・タージュの赤ワイン。果実味豊かで比較的飲みやすくなり「リーズナブル」(友田さん)。「アルゼンチンはワイン生産量が世界第5位。有名な赤ワインの品種・マルベックのワインは芳醇な味で飲み応え十分です」(千葉さん)

右・フティ・グランボレル 北海道ケルナー 選摘(白)2006 北海道産白ワイン用ブドウの代表品種・ケルナーを完熟させた、豊かで凝縮感のあるまろやかな風味。¥1,593(サッポロビール)
中央右・登美の時 マスカットベリーA&メルロ 日本固有のブドウ品種マスカットベリーAと欧州系のメルローを絶妙にブレンド。ジャムのようなまろやかな果実味。¥1,540(サントリー)0120・139・310
中央左・サントネージュ エクセレント 甲州 辛口仕込み 日本的な個性を感じさせる甲州種を100%使用。フレッシュ&フルーティな香りと、豊かな味わいが魅力の辛口白ワイン。¥1,365(アサヒビール)
左・シャトー・メルシャン 釀造甲州2007 味わい豊かな釀造地区の甲州種100%。独自の製法で仕上げた、芳醇で厚みのあるしっかりした辛口の白ワイン。¥1,517(メルシャン)03・3231・3961



日本のワインがおすすめって本当?

世界的な評価が高まっているというのがお二人の共通見解。「親しみやすさなら大手メーカー。一方、国際的なコンクールで賞を取るほど高品質なものも増えています。日本ならではのブドウ品種、マスカットベリーAや甲州なども楽しめます」(友田さん)。「栽培技術、醸造技術は世界トップクラス。地方のこだわりワイナリーにも注目です」(千葉さん)

右・マルベック・レゼルヴァ・ホテガ・ノートン2005 「とても柔らかな舌触りと、熟れた黒系果実や紫系果実の香りが魅力のアルゼンチンワイン。スパイスやタバコの風味も加わって、まるで高級ワインのような凝縮感や、密度のある渋みを存分に感じさせてくれます」(千葉さん)。¥1,995(エノテカ広島本店)
左・マン ピノ・タージュ 「南アフリカならではのブドウ品種、ピノ・タージュ。あっさりとした口当たりが特徴で、渋みも適度なので飲み慣れない人にも適した赤ワインです。冷やして飲むのがおすすめです」(友田さん)。¥800(コルドンヴェール)



ホームパーティ向けお持たせワインは?

お祝いの雰囲気重視するなら、スパークリングワイン。「栓を開けるだけで盛り上がりやすいですね。女性同士には華やかな色合いのロゼが人気です」(千葉さん)。「ほかの人と違うものというならデザートワインもいいですね。食中のワインは用意している場合が多いですが、食後のワインは案外忘れがち。締めの一酌、という演出もオシャレ」(友田さん)

右・ドメヌ・エリ・スモール レゼルヴ・ド・ラ・ファミーユ2007 ロゼ 「ドライでちょっとスパイシーな南仏のロゼ。味が複雑に混じり合う中華にぴったり」(友田さん)。¥1,280(コルドンヴェール)
左・PHI ブルゴーニュ ピノ・ノワール 「フランス・ブルゴーニュ地方のワイン。やや熟成したピノ・ノワールには旨みがあり、和食の風味と好相性」(友田さん)。¥1,280(コルドンヴェール)



和食や中華に合うワインってあるの?

「和食は、どこかに醤油や味噌が絡んでくるもの。そこをキーワードに考えると、まろみのある柔らかい赤がおすすめ。白ワインだと、ちょっと味が負けてしまうので注意が必要です。中華料理は、酸味、辛み、甘み、油みが混ざっているので、どれも受け止めてくれるロゼを。スパイシーなタイプだとさらにマッチします」(友田さん)