

ほんとうの時代

[ライフプラス]

Life+

50代からの暮らしに“質と楽しさ”をプラス!

平成24年1月18日発行 毎月1回18日発行・通巻第256号
平成2年12月17日第三種郵便物認可

「日本のワイン」はこんなに美味しくなった!
日本人の味覚にじっくりとなじむ国産ワインから、
和・洋・中の食を引き立てるこだわりワインまでを、
通好みの選りすぐり「日本酒」とともに紹介。



「総力特集」今、日本の酒が旨い!
今夜はワイン、
とびきり日本酒

2

健康特集

健康で若返った体をつくる
「血液循環体操」

特別企画

気になる年金ニュースと
「自分年金」の作り方

進化する注目の22本

世界からも注目を浴び、最近、どんどん美味しさを増している国産ワイン。食事と一緒に楽しんだり、また、お世話になった方への贈り物にも活躍する。とっておきのワインを、ソムリエの友田晶子さんにセレクトしてもらいました。



あらためて日本固有種に注目

日本固有のブドウは気候や風土が合っているので無理なく育ち、日本人の味覚になじむワインができあがります。

マスカット・ベリーAを堪能

新潟県上越市
深雪花 赤

岩の原葡萄園

新潟県上越市で川上善兵衛がひらいた老舗ワイナリー。日本的なラベルとネーミングは、私たち日本人の舌にも心にもじっくりなじむ。地元では寿司と一緒に楽しむ人も多い。

720ml 2,118円



日本の白を牽引する一本

山梨県甲州市
**グレイス甲州
鳥居平畑**

グレイスワイン

ロンドン市場への輸出も始まった甲州ワインのリーダ的存在。「鳥居平畑」は日照量がある最上の畑。すっきりとした中にも果実の深い味わいが感じられる、これぞ日本の白ワイン。

750ml 2,520円



樽香と果実味の絶妙なバランス

滋賀県栗東市
**浅柄野
ヤマ・ソーヴィニヨン**

琵琶湖ワイナリー

ヤマブドウと高級品種カベルネ ソーヴィニヨンの交配品種。たっぷりとした果実味と樽の香ばしいフレーバーが楽しめるバランスのいい赤ワイン。肉料理との相性もいい。

720ml 2,205円



ほどよい酸味と豊かな果実味

福井県大野市
小公子

白山ワイナリー

日本各地に自生していたヤマブドウ。太古の日本人もこのブドウの美酒を飲んでいたとか。ヤマブドウ交配種「小公子」の辛口赤ワインは、生き生きとした酸味が印象的なタイプ。

720ml 2,200円



こ数年の日本ワイン人気とともに、ブドウの日本産固有品種が注目されています。まず、白ワイン用の「甲州」。奈良時代、行基が修行中に見た夢に甲州ブドウを持った薬師如来が現れ、その後、満願を果たしたのを機に像を建立し、薬効の高い甲州の栽培を広めたのが始まりです。甲州ワインはハーブのような香りで、甘酸っぱく優しいタイプから本格辛口まで多彩。世界でも注目度が高まっています。赤なら「マスカット・ベリーA」。日本のワイン用ブドウの生みの親ともいわれる川上善兵衛が交配して作った品種で、渋みが少なくフルーティな味わいです。そのほか、ブラックタイーンや清見などがあります。

ソムリエ/
ワインコーディネーター

友田晶子

ともだ あきこ



福井県生まれ。本場ボルドーでワイン醸造を学び、帰国後、ソムリエ&ワイン コーディネーターとして独立。現在はトータル飲料コンサルタントとして活躍。全国の温泉旅館やリゾートホテル向けに飲料部門の売上アップのサポートをしている。近著に『今宵も一杯』（阪急コミュニケーションズ）ほか、著書多数。



和食にしっかり合うワイン

ワインは、フレンチやイタリアンなど洋食と合わせるイメージが強いですが、意外にも繊細な和食とぴったり合うものも多いのです。

すっきり感のある辛口

山形県南陽市

バーダップワイン

酒井ワイナリー

温泉の町、赤湯の甲州種で造られた優しい白。天ぷらやから揚げなど揚げ物の脂っこさを洗い流してくれる。バーダップとは、ぶどう畑「鳥上坂」の英語読みのこと。3月発売予定。720ml 1,600円



体に染みるやわらかさ

長野県小布施町

ピオメルロー 2^e

小布施ワイナリー

小布施で、極力自然に近い農法でブドウ造りにまい進するワイナリー。きめ細かい渋みとボディは、欧米のワインに慣れた舌にも満足度が高い。和牛のたたきなどと一緒に味わおう。720ml 3,675円



自社畑栽培のブドウのみを使用

北海道三笠市

ピノ・ノワール 2009

山崎ワイナリー

北海道の大地で、家族5人で造り出すワイン。きれいな酸味が楽しめるピノ・ノワールは、和食全般に寄り添う。ラベルの花びらは家族5人の指紋からできている。4月末発売予定。750ml 3,150円



フルーティさが女性に人気

宮崎県都農町

キャンベル・アーリー・ロゼ

都農ワイン

宮崎の明るい太陽のようなフレッシュロゼ。甘酸っぱい味わいは、食前酒やデザートワインとしても楽しめる。日本の家庭の食卓に定番のエビチリ、麻婆豆腐などの中華とも最高の相性。750ml 1,240円



山梨の畑で育った名品種の融合

山梨県山梨市

ヒクモ ルージュピノ・ノワール & マスカット・ベリーA

旭洋酒

ブルゴーニュと日本の名品種をブレンドした珍しい赤。フルーティさの中にも落ち着きがあり、癒される味。野菜や魚の煮物、最近注目のトマト鍋にもぴったり。2012年11月発売予定。720ml 2,520円



和食に合うライトボディ

京都府京丹波町

丹波無添加醸造赤 中口

丹波ワイン

マスカット・ベリーAの優しくなめらかな果実の甘味が生きた赤。野菜とともに甘く煮付けた魚やほくほくの肉じゃが、あっさり和風ハンバーグ、七味がきいた焼き鳥などと抜群の相性。720ml 1,200円



魚だから「白」は勘違い!?

魚に合わせるワインは白? と思いがちですが、実は和食には赤もおすすめです。例えば、寿司には醤油が欠かせないうえ、ネタとして使われることも多い甲殻類や青魚は、白ワインを合わせると生臭くなってしまいます。さらに酢飯の旨みにもやわらかい赤がしっかりきます。

驚 くことに、ミシュラン星付きの和食店では、ほとんどがワインを出しています。また、外でも家でも、ワインを飲む人がほんとうに多くなりました。そう、和食にもワインは合うのです。和食とワインを合わせるときのキーワード、それは「醤油」です。肉にはこれ、魚にはこれというルールではなく、どんな素材であれ、醤油を使う料理には、渋みが少なくやわらかい赤ワインがぴったり。味噌やだしなどがきいた料理も同じです。また、からりと揚げた天ぷらやから揚げには、酸味のきいた白ワインが合います。ワインの自然な酸味がレモンがわりになり、揚げ物の脂っこさを流して美味しさを引き立てます。



メジャーワイナリーの特別な一本

一度は聞いたことのある大手ワイナリーには、スペシャル級のワインがあります。
そのクオリティの高さに満足できるはずです。

華やかな香りが広がる赤

山梨県甲州市

シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー

シャトー・メルシャン

1985年ヴィンテージ初リリースの時、日本のワイン業界はざわめいた。日本でこんな素晴らしいワインができるのかと。芳醇さ、バランス、ボディ、心地いい余韻、世界に誇れる逸品。750ml オープン価格



淡い黄色が印象的な本格派

山梨県甲州市

シャトー・メルシャン 甲州きいろ香

シャトー・メルシャン

日本のワインといえばメルシャン。ボルドー大学との共同研究から生まれた「きいろ香」は、はじけるような柑橘系フルーツの香りと新鮮な酸味が、まさに「きいろ！」をイメージさせる。750ml オープン価格



繊細でふくよかな辛口の白

長野県小諸市

ソラリス 信州 小諸 シャルドネ 樽仕込

マンズワイン小諸ワイナリー

食品メーカー、キッコーマンが運営するワイナリー。プレミアムシリーズの「ソラリス」は、マンズの技術と情熱が投入されたワイン。品のいい樽フレーバーと味わいのバランスはさすが。750ml 6,825円



やや甘口の優しい味と香り

兵庫県神戸市

ベネディクション・ リースリング

神戸ワイン

神戸の農漁業を支援する財団法人神戸みのりの公社が母体のワイナリー。ジュシーなワインになるリースリング種のスイートな1本は、口いっぱい優しい味わいと香りが広がる。500ml 1,800円



まろやかな余韻が魅力

長野県長野市

グランポレール 長野 メルロー&カベルネ

サッポロワイン

常に開拓精神で研究と開発を繰り返すサッポロビールのワイン。最良のメルロー種ができる長野で造られたボルドースタイルの赤は、飽きのこない味わいで赤ワイン好きの日常酒におすすめ。720ml 1,890円



凛とした味わいのフルボディ

山梨県甲斐市

登美 赤

サントリー登美の丘
ワイナリー

総合酒類メーカー、サントリーが日本人の感性を重視しながら生み出したおすすめめのワイン。濃縮感とエレガントさを体験できる「登美」は、ワイン好きの日本人の魂をゆさぶると評判に。720ml 12,600円



小

さな農家的ワイナリーが注目されていますが、メジャーワイナリーの魅力はまた別もの。

歴史と伝統と技術力と、何よりその資本をもとにさまざまな新しい試みを行なっています。

例えば、最高の気候風土を持つ場所を選んで土壌の改良を行ない、最高品質のブドウを栽培し、高い技術と経験を持つ醸造者を育てることが出来ます。さらに一個十萬円の樽を何十と購入し、最新の醸造機器を使用して、上質なワインを造ることもできるのです。これに「情熱」がプラスされたワインが美味しくないわけがありません。数年前、メジャーワイナリーを訪ねた時、「一本一萬円はやはり高い」と申し上げたら、「実は、本十萬円分ほどの経費がかかっているのですが、十萬円にするのはあまりにも非現実的なので、一萬円に設定させていただきました。ごめんなさい」と言われました。そのワインは、今や国際的なステージで注目される銘柄となつています。日常的に楽しめるものから贈答用まで、幅広いタイプが揃うのもメジャーならではの。



人気上昇中! 日本の発泡酒

静かなブームになっているスパークリングワイン。爽快感と軽やかな口当たりで食前酒はもちろん、食中酒としても活躍してくれます。

自然がもたらす美しい酸味

長野県飯綱町

スパークリング ブリュット ブラン・ド・ブラン

サンクゼール

長野県飯綱にて、シャンパン方式で造られる本格発泡酒。白ブドウのシャルドネのみを使用した「ブラン ド ブラン=白の中の白」。熟成からくる味わい深さも魅力で、肉料理とも合う。750ml オープン価格



輝きを放つ甲州の泡

山梨県甲州市

アルガブランカ ブリランテ

勝沼醸造

甲州ワインといえばこちら。甲州種で造られたスパークリング。シャンパン方式で生まれるきめ細やかな泡のワインはエレガントそのもの。まさにブリランテの名の通り、燦然と輝いている。750ml 4,725円



華やかな香りと爽やかな味わい

山形県上市市

サン・スフル 白 発泡

タケダワイナリー

日本の本格ワイナリーの草分け。山形産デラウェア種100%の微発泡の優しくフレッシュな白。「サン スフル」とは酸化防止剤無使用の意味で、ナチュラルな辛口発泡の魅力を満喫できる。750ml 1,680円



果実味とほのかな甘みが絶妙

栃木県足利市

のぼ ドゥミ・セック

ココ・ファーム・ワイナリー

除草剤なしの畑で育った国産ブドウのみでワインを造るワイナリー。リースリング リオン種の発泡酒、ドゥミ セックは優しい甘さをもったタイプで、心と体の疲れを癒してくれる。750ml 7,500円



トロピカルな香りが広がる

大分県宇佐市

安心院スパーク リングワイン

安心院葡萄酒工房

安心院産のシャルドネを100%使用した、シャンパン方式のスパークリング。南国大分らしく、甘酸っぱい完熟フルーツのフレーバーが楽しめる。柑橘系フルーツとのカクテルにも合う。750ml 2,900円



淡い金色と細やかな泡立ち

山梨県笛吹市

ペティアン・ド・ マルス

山梨マルスワイナリー

丁寧なシャンパン方式で生み出される甲州の発泡酒。ペティアンとは優しい泡立ちのこと。淡くにこる姿は清酒のにごり酒のようで、生きた酵母もおいしさのひとつ。寿司と一緒に。720ml 1,580円



スパークリングワインの先駆者

日本の“泡”を牽引するタケダワイナリー。シャンパン方式で造った代表銘柄「キュヴェ ヨシコ」や、発酵中のワインを瓶詰めし、瓶内で発酵を持続させて造る「サン スフル」など、高品質なスパークリングを生産しています。ここ数年、ピノ ノワールの口ぜにも挑戦中です。

世 界的にスパークリングワインが人気です。清酒の発泡酒も注目されているほどですから、**世** 界の本元が人気なのは当然です。人気の理由は何でしょう。答えは、華やかでおしゃれでゴージャスだから。まさに、スパークリングワインがもつイメージです。さらに、爽やかな味わいも大きな魅力。のどの渴きを潤し、料理の味わいを引き立たせ、会話を弾ませてくれます。そして、食卓をステキに演出してくれます。

おすすめのスパークリングは、やはりシャンパン方式のもの。瓶内で二次発酵させることで自然の泡が封じ込められ、なめらかさ、クリーミーさに加え、何より泡の持続性が格段に違います。

家でワインを楽しむ

ワインとの「美味しい」つきあい方

家でゆっくりくつろぎながら、美味しいワインを楽しみたい！という方も多いのではないのでしょうか。自宅でもっとワインを楽しむために、知っているとお得な情報をお届けします。

Q ワインの選び方は？

A ラベルも読めないし、何もわからないという方は、ボトルの形で選ぶとわかりやすいです。いかり肩の「ボルドー」は、赤なら色が濃くて渋みが強く、しっかりとした味わい。白ならすっきりとした辛口です。なで肩の「ブルゴーニュ」は、赤なら渋みが少なく酸味があり、やわらかい味わいです。白ならコクがあつて高級なワ



ボルドー型 ブルゴーニュ型 ライン型
※背が高く細長いライン型は、8割が白ワイン

Q 家でワインを保管するには？

A 温度は一五〜一八度、湿度八〇パーセントで、暗くて振動のない場所に横にして寝かせておくのがベスト。コルクが乾燥すると縮んで、ワインは酸化してしまふので、横にしておけばコルクの乾燥を防げます。ただし、この条件は長期保存する場合。日常的に楽しむワインは、立てたままでもかまいません。

Q ワインを飲む適温はあるの？

A どんなに高価な赤ワインでも、温度が低すぎると豊か

ちなみに、熟成させて美味しくなるのは、重いフルボディタイプ。ライトボディタイプは、早く飲むことをおすすめします。

な香りを楽しむことはできません。また、すっきりとした酸味を味わう白ワインは、高すぎる温度ではさわやかな口当たりが逃げてしまいます。左の図を参考にしてください。

■ワインの適温

18℃	重い赤ワイン.....	18~16度
17℃	高めの温度によって複雑で豊かな香りが広がり、豊富なタンニン(渋み)がやわらかくなります。	
16℃	中程度の重さの赤ワイン.....	16~14度
15℃	コクのある白ワイン.....	14~12度
14℃	複雑でこってりと重厚感のある白ワインや、熟成した白ワインなどは冷やしすぎると、複雑さを感じにくくなってしまいます。	
13℃	軽い赤ワイン.....	12~10度
12℃	ロゼワイン.....	12~10度
11℃	軽い白ワイン.....	10~8度
10℃	豊かな酸味が持ち味のさわやかな白ワインは、冷やしてすっきりとした印象を楽しみましょう。	
9℃		
8℃		
7℃		

Q ワインの注ぎ方で注意することは？

A ワインの香りを楽しむためには、グラスに注ぎすぎないことがポイント。注ぐ量はグラスによっても異なりますが、だいたい三分の一、グラスのいちばんふくらんでいるところを目安にするといいでしょう。

Q 余ったワインはどうする？

A 料理で使うのが合理的です。残ったワインは、度煮詰めて、アイスキューブに入れて凍らせておくといい。スープストックのようなイメージです。一〜三日間であればコルクのかわりにラップにくるんでおけば、キッチンに置きっぱなしでも問題ありません。味の濃いワインなら週間はもちます。レストランで飲みきれなかった場合は、テイクアウトできます。



グラスでワインの味が変わる!?

ワインと相性のいい グラス選びが大切

ワインを楽しむためには、グラス選びがとても重要です。まず、無色透明のグラスであること。なぜなら、ワインは美しい色を目で味わう飲み物だからです。赤ワインはもちろんのこと、白ワインの微妙な色合いをしっかりと見て、目で味わうことができるグラスがいいでしょう。

実際に飲んでみて、赤ワインの渋みを強く感じたり、白ワインを酸っぱく感じたりしたことはありませんか？ また、同じワインなのにまるで違うワインのように感じたことはないでしょうか。その原因は、グラス選びにあったのかもしれない。

ワイングラスを変えただけで、ワインの香りと味わいに格段の変化が起こります。ワインには、それぞれふさわしいグラスがあります。そして、そのグラスに注ぐことで、味わいが引き立つように考

えられているのです。ブドウの種類で、グラスの形が決まっているといったほうがわかりやすいかもしれません。では、詳しく説明しましょう。

テイティングの基本

これだけ知っていれば
レストランでもOK!

1 見た目を確認する

異物やにごりがないかどうかをチェック。白いクロスに透かすとわかりやすい。

2 香りをかく

微妙な香りも感じとるために、しっかりと鼻をグラスの中に入れてかく。コルクのカビがワインに移っていることがある。

3 揺らすように回す (スワリング)

香りが少ない場合、冷たいワインや若いワインは、指とグラスの脚を軸にして、軸をそのままにグラスだけを丸く動かし、香りを立たせる。テーブルにグラスを置いたままで、円を描くようにするとやりやすい。

4 再度、香りをかく

スワリングしてワインが空気に触れると、少し風味が変わってくるはず。ここまでは、時間をかけずに行なうのがスマート。

5 味を確かめる

最後に舌で確かめる。口に含み、カビっぽい感じがないか、異常な苦味やえぐ味がないかを確認する。大丈夫なら「おいしいですね。他の人にも注いでください」と、ソムリエに伝える。

Type1

渋みのしっかりした赤ワイン (カルペネ・ソーヴィニオン)

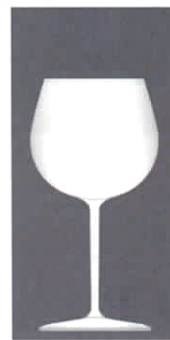


口のすぼまりがゆるやかな大ぶり形状

見るからに色が濃く、黒い果実を思わせるパワフルなフルボディのワインに適したグラス。どっしりとした重めの赤ワインがもつ豊かな渋みをやわらげ、芳醇な香りを楽しむことができます。メルロー種もこのグラスです。

Type3

コクがあるまろやかな白ワイン (シャルドネ)



口が広めの 大ぶり形状

トロピカルフルーツのような果実味とやわらかい酸味、コクのある白ワインに適したグラスです。飲み口が広く高さも低いので、ワインを口の中に流し込んだときによく広がり、舌全体で味わうことができます。

Type2

酸味のしっかりした赤ワイン (ピノ・ノワール)

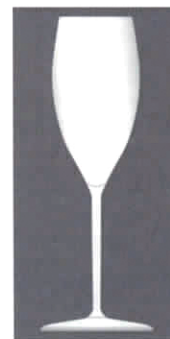


口がすぼまった 大ぶり形状

赤い果実を思わせる、豊かな香りと甘酸っぱい印象の赤ワインに適したグラス。酸味をやわらげて複雑な香りをときほぐし、存分にスワリング(香りを立たせるためにグラスを回すこと)ができます。ネッピオー種もこのグラス。

Type5

スパークリングワイン (シャルドネ、ピノ・ノワール)

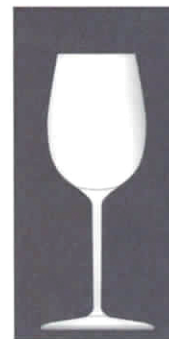


口もボウルも 縦長細身の形状

繊細な泡立ちを目で楽しむために、幾重にもテクスチャー(舌触りや温度など)が変わっていくスパークリングワインを楽しむためのグラス。すぼまった飲み口はしっかりと泡をとらえ、複雑な味わいも楽しめます。

Type4

さっぱりとした辛口の白ワイン (ソーヴィニオン・ブラン)



口がすぼまった 中程度形状

清涼感あふれる果実味の白ワインに適していますが、赤ワインにも使える万能タイプのグラスです。大きさも中程度と手ごろなので、最初にセットで用意するといいでしょう。リースリング種もこのグラスです。