

北海道  
日本ハムファイターズ  
リーグ・チャンピオン  
をめざして  
プレーオフ!



特集 いま素材が魅力  
生で、干して。  
味わい深い日本のキノコ

## しいたけ



五大シャトーより  
美味しいワインとは？

ボルドー五大シャトーというのをご存知だろうか。世界に名だたる銘酒の郷、ボルドーには、約8000ものシャトー（＝ワイナリー）があるが、その中で最頂点を極めるのが五大シャトーだ。具体的には、シャトー・ラフィット・ロートシルト、シャトー・ラトゥール、シャトー・マルゴ、シャトー・オー・ブリオン、シャトー・ムートン・ロートシルトの5つ。

この世界最高峰のワインをまとめて飲み比べるとという贅沢を初めて味わったのが1989年。当時、アシスタント講師を勤めていたワインスクールの勉強会でのことだった。この5つにプラス、銘柄を明かさないうシャトー・Xを含めた6種類のワインを、ブライントイスティング（＝銘柄名をふせて色や香りや味わいで個性を見極める作業）

するのだ。

ワインテージはすべて1985年もの。また4年しかたっていない年ものだが、それぞれに豊かな個性をすこしずつ発揮しはじめていた。ラフィットはエレガント、ラトゥールは力強さ、マルゴは繊細さ、オー・ブリオンはエキゾチック、ムートンはスパイシー……。本で詰め込んだ知識を必死に思い浮かべながら、どれがどのシャトーなのかを想像しテイスティングする。

本来、プロのテイスティングというのは主観を抜きにして、そのワインが持つ個性を見極めたり、将来性をみたり、金額に見合ったものかを判断したり、お客様の好みにそったものかなどを探ることが目的なのだ。が、なにせ世界の宝、五大シャトーなのだ。むむむ、なんとという果実味、あ、いや、こっちはすごい凝縮

感、ま、まて、3番目のグラスの樽香はめっちゃ好み、と、もう、主観まるだし。

ひとつひとつでもそうは飲めないものだし、ましてや5つを飲み比べるなんて、こんな贅沢、この先あるかどうかだ。お代わりせんばかりの勢いで味わった。しかし、そんな主観の塊になっている私の五感をいちばん刺激したのは、なんとシャトー・Xだったのだ。

このX、銘柄は「シャトー・レオヴィル・ラスカーズ」。五大シャトーには入らないが、その次にランクされる人気のシャトー。金額的には当時で五大シャトーの半分からいだったろうか。

この結果には、自分でも驚いた。だが、理由は簡単。飲み頃が一番早く来ていたからだ。高級なワインは

飲み頃になるまでに時間がかかる。この時点では、まだ渋いし硬いし、かぐわしい香りもたっていない。でも、ややランクが下の「ラスカーズ」は、柔らかい舌触りや角のとれたタンニンが心地よく美味しく感じられたのだ。

ワインにはそれぞれ飲み頃があるということ、まさに体感したときであった。



ワインコーディネーター 友田晶子