

田崎真也のワインライフ

創刊2号

WINE LIFE

ワインのある暮らし ●no.2●1998

日経ムック

幻のカリフォルニアワイン

日本初!! オープスワン1979年から94年まで
16ヴィンテージを一挙試飲



新連載 大岡玲

甲府で
茶碗酒に出会う
内館牧子

実力派若手ソムリエが
ブラインド
テイastingで
選んだブルゴーニュ

魅惑の白、

ピュリニー・モンラッシェ&
シャサーニュ・モンラッシェ12本

お買い得

オーストラリアの

シャルドネ&
カベルネ26本



お花見にもっていききたい
ワインとおつまみ

ワインで楽しむ
中国料理16店



お花見特集



辰巳琢郎の



賢く・おいしく・楽しく

食べる店ガイド ②

東京・渋谷 ビゴロツ

スマートで研究心旺盛なシェフと、居心地の良さが魅力です。

こんな味のものが食べたいなといえばすぐにチャレンジしてくれる。ちょっとずつあれこれという要望もかなえてくれる。わがままを聞いてくれる太っ腹のイタリアンです。

文/友田晶子 撮影/中根静男 スタイリスト/長友妙子 ヘアメイク/豊隅薫 (ケイ・エイ・オフィス)

MENU

野菜、モッツアレラのサラダ、生ハム添え
 真鯛とカラスミの冷製カッペリーニ
 モッツアレラ、ゴルゴンゾーラのピッツァ
 スカンピと菜の花のスパゲッティーニ
 金目鯛のグリル香草風味
 トレビスと赤ワインのリゾット
 和件のバラ肉とドライアブリコットの煮込み
 チーズ
 デザート
 コーヒーか紅茶

日本テレビ「ごちそうさま」などでお馴染みの植竹隆政氏がシェフとして仕切るレストラン「ビゴロツ」。ウッドディーで落ち着いたインテリアの店内は、いつも満席のお客さまの声で明るく活気にあふれている。

番組で一緒に一緒にしてから、もうすっかり通い詰め。厨房で料理を教えてもらったり、去年六月には連れ立ってイタリア旅行に行ったりもしました。食えることが好きだから、いろいろなお店の方々を紹介される機会に恵まれるが、おもしろかったら目をおかずに出かけてみる。気に入れば通って常連になる。コレ僕流のお店との付き合い方という辰巳琢郎氏。

今やシェフとお客というよりも、すっかり友達同士といった雰囲気のお二人。ラフに楽しむときもあるけれど、今夜は、シックなインテリアに溶け込むようなナチュラルカラーのスーツとチーフが春らしい。——今晚は、アラカルトのなから、僕のお薦め料理をチョイス。順番も僕が決



辰巳氏は必ず植竹隆政シェフに、その日のおすすめの食材を確認し、料理法を相談し、コースを組む

めました。アレコレ少しずつ食べられるように量も調節してもらいましょう。と始まったのが、コーヒークアールまでなんと十品というタラシタラシ(いっぱい!)な贅沢コース。何度も訪れている辰巳氏ならではのオリジナルコースといえるかも。昨年シェフとともに訪ねたというロンバルディア州フランチャコルタ村、ベッラヴィスタ社の「キユヴェ・ブリュット」の発泡酒で喉を潤し、さあスタート。

ワインリストを見るときは、数字から

薄切り生ハムで野菜を包み込んだ桜色のサラダ。真鯛とカラスミの冷製カッペリーニ。超薄焼きのピッツァと、おつまみ感覚のアンティパスト風の皿が三つ続く。サクサクしこしこカリカリと軽快な歯ざわりのお料理に、クリスピーなスパマンテが抜群の相性を醸しだしている。

——次の白ワインは、北イタリア、トレンティーノ地方のポリーニ社ビノ・グリ

◆Profile◆

たつみ・たくろう/俳優。大阪出身。京大卒業と同時にNHKの朝ドラ「ロマンス」でデビュー。ドラマだけでなく、ドキュメンタリー、舞台、映画と幅広く活躍中。最近は何かに夢中。

Fashion

春らしく、イエローページのスーツに、花柄のタイ。胸元にも小さな花柄をあしらって。すべてイタリアンデザインでコーディネート。エルメネジルドゼニア/ゼニアジャパンTel (03) 3796-7333



右からベッラヴィスタ、ポリーニのピノ・グリージョ、カステロ・ディ・クエルチェート

1996年を。3200円で、このポリューム感ある味わいというのがうれしいですよ。僕がワインリストを見るときは、まず数字から。値段は大事。これだけワインが流行るとお客の方も価格に詳しくなるでしょう。あまり高いと敬遠されてしまうと思うんです。それと最近、ホントに赤ワインばかりモチはやされて、多少不本意。白だっておいしいものがたくさんあるし、料理にも合わせやすいですよ。最初から赤を注文されると料理人の方も困るらしいです。それに赤が続くと疲れませんか？

続く四皿目には、スカンピ(手長海老)と菜の花のスパゲッティ。おおつ、またパスタと思いきや、コクのあるだすとドライトマトの風味がとても新鮮。
——炒めたスカンピの殻とアサリのだしでパスタを仕上げる。煮込み風とでもいうんでしょうか。タイミングが難しい料理です。いろんなパスタを食べたいから調理法の違うものを選びました。五皿目の魚料理、金目鯛のグリルともピノ・グリージョのコク、よく合うでしょ。



真鯛とカラスミの冷製カッペリーニ。しこしこアルデンテに、鯛とカラスミの旨味がからみつくよう

赤と白のグラスを交互に！

なんと、続く六皿目にリゾット！ 普通イタリアンでは、スパゲッティや米を使ったりリゾットは「パスタ」として一括りにされ、魚や肉のメイン料理の前に食べるものとされている。

——最初は、イタリアンの常識通り、リゾットのあと、魚料理にしようと思っただけなんですけど、コクのある赤ワインと苦みのあるトレビス(チコリ科の赤キャベツ)のリゾットだから、急遽、順序を逆にしてみました。赤ワインも開けてしまおうよ。

このあたりのフレキシブルさも辰巳流。この店の味わいを熟知しているからこそ、チヨイスといえるだろう。オリジナルスベシャルコースの本領発揮！そう、なにも教科書通りでなくたって、自由に食べたいものを組み合わせてかまわないのだ。

——欲張りにパスタもピッツアもリゾットも食べたいでしょ。全体の量はシェフ



上から、スカンピと菜の花のスパゲッティーニ、トレビスと赤ワインのリゾット、春野菜、モッツアレラのサラダ、生ハム添え

がちやんと考えてくれるから大丈夫。それに、日本人にはやっぱりご飯だしね！なんて肩の力が抜けた楽しみ方。

赤は、ダイレクトレー城倉隆氏のお薦めもあり、トスカナ州産サンジョヴェ種100%のカステッロ・デイ・クエルチエート90年(9000円)に決定。華やかな風味はもとより、リゾットの凝縮した旨味とこのサンジョヴェの相性がたまらなくすばらしい。これぞ「マリアージュ」ってやつかなと辰巳氏。

赤ワインも白ワインも並べてしまえるところが、イタリアンの楽しさだし、魚のあとにご飯物(?)という安心感もうれしい。和牛バラ肉とドライアブリコットの煮込みが七皿目に登場。

——アブリコットの酸味と余計な油が出切った肉には、白もイケるね。さあ、どんどん飲もう。

このあと、赤と白のグラスを交互に、タレッジオ、フォンテーナ、グラナ・パダー



「和牛のバラ肉とドライアブリコットの煮込み」はトロリとした味わいにアブリコットの酸味が効いて、白ワインもイケる。「金目鯛のグリル香草風味」は、ほろりとほぐれる身と、焦げ目のついたチリメンキャベツが香ばしく春の香り漂う

ノなどイタリアならはチーズ(八皿目!)と、シチリア名物ズコットやごまのジェラートなどの盛り沢山のドルチェ(九皿目!!)を満喫する。

シエフはアーティスト、僕らは観客

すっかりデザートまでいただいたのに、アラ不思議。胃が苦しくなることもなく、すっきり軽やかで、むしろ何だかもう一皿パスタがいけそうな気さえてしまう。

「僕の料理は、素材と調理法に合わせた数種のオリーブオイルが主で、トウガラシ、コショウ、それからにんにくもあまり使わないんです。それに、新鮮な野菜をたっぷり使うようにしています」というシエフの言葉で思わず納得。

—— 実際、デザートが終わったあと、

もう一度パスタを食べたくなって、シエフと一緒に厨房に入ったります。ある時、テレビ番組でシエフ直伝のパスタとリゾットを作ったんですが、おかげさまで大成功。鼻高々でした。

「辰巳さんみたいいろいろリクエストされると、知らないところを気付かせてくれるというか、そう、自分の才能が開くって感じになるんですよ。そして、新しいメニューが生まれてしまう」と笑うシエフ。食べ手のおいしいものへの探求心は、料理人の研究心をも触発する。この店は、「シ

WINE LIST

◆◆◆◆◆SPUMANTE◆◆◆◆◆		円
FRANCIACORTA CUVÉE BRUT	LOMBARDIA BELLA VISTA	5,000
FRANCIACORTA CUVÉE BRUT ROSE '92	LOMBARDIA BELLA VISTA	7,000
◆◆◆◆◆BIANCO◆◆◆◆◆		
1/2 SOAVE CLASSICO SUPERIORE '96	VENETO ZENATO	2,000
PINOT GRIGIO TRENTO '96	TRENTINO BOLLINI	3,200
CHARDONNAY TRENTO BARRICATO '96	TRENTINO BOLLINI	3,500
SOAVE CLASSICO SUPERIORE '96	VENETO ZENATO	3,500
FRANCIACORTA BIANCO '96	LOMBARDIA BELLA VISTA	4,500
SAUVIGNON '96	TRENTINO CASTEL RINGBERG	5,000
TERRI DI TURVIRNACQIA DI SAN GIOMIGNANO '95	TOSCANA TERUZZI & PUTHOD	5,000
GEWURZ TRAMINER '94	TRENTINO J.HOFSTATTER	5,400
PINO GRIGIO CRU '94	FRIULI VILLA RUSSIS	6,000
CAPITEL CROCE SOAVE CLASSICO SUPERIORE '95	VENETO ANSELMI	6,000
GAVI DI ROVERETO '95	PIEMONTE CASTELLARI BERGAGLIO	6,000
TOCAI FRIULANO '96	FRIULI VILLA RUSSIS	6,000
VIGNA CARACCI '95	CAMPANIA VILLA MATILDE	6,800
YNGRAM BIANCO '92	TRENTINO J.HOFSTATTER	6,800
FELDMARSCHALL '94	TRENTINO TIFENBRUNNER	7,200
CHARDONNAY RISERVA '94	VENETO ZENATO	7,800
◆◆◆◆◆ROSSO◆◆◆◆◆		
1/2 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE '94	VENETO ZENATO	2,000
1/2 LE CAPANE CHIANTI CLASSICO '94	TOSCANA CASTELLO DI QUERCETO	2,500
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE '94	VENETO ZENATO	3,500
MERLOT '95	FRIULI MARCO FELLUGA	3,500
POMINO ROSSO '92	TOSCANA FRESCOBARDI	4,500
CABERNET FRANC '95	FRIULI RUSSIZ SUPERIORE	5,800
PIANO DEL CIPRESSO '91	TOSCANA TERRABIANCA	6,000
CAMPACCIO '91	TOSCANA TERRABIANCA	6,000
CHIANTI CLASSICO RESERVA '93	TOSCANA CASTELLO DI SAN POLCO	6,800
BAROLO '92	PIEMONTE PAOLO SCAVINO	7,200
SCIURI CERASUOLO DI VITTORIO '95	SICILIA AZENDA AGRICOLA COSI'	7,200
MERLOT '94	FRIULI VILLA RUSSIS	7,800
CAMARATO '90	CAMPANIA VILLA MATILDE	8,000
CARANTAN '93	FRIULI MARCO FELLUGA	8,000
CASTELLO DI QUERCETO 1990	TOSCANA LA CONTE	9,000
BRUNELLO DI MONTALCINO '91	TOSCANA GORELLI	10,000
PINOT NOIR '92	TRENTINO J.HOFSTATTER	10,000
ANFITEATRO '92	TOSCANA VECCHEREDIMONTE	10,000
CIGNALE '93	TOSCANA CASTELLO DI QUERCETO	10,000
CIGNALE '88	TOSCANA CASTELLO DI QUERCETO	10,000
AMARONE CLASSICO RISERVA '85	VENETO ZENATO	12,000
BARBARESCO RABAJA '93	PIEMONTE BRUNO ROCCA	12,000
BAROLO CANNUBI '92	PIEMONTE PAOLO SCAVINO	14,000
SANCTA CATHARINA '95	TOSCANA DEI	14,000
GRANATO '89	TRENTINO FARADORI	14,000

エフはアーティスト、僕らは観客」という辰巳氏の食に対するポリシーを十分に満足させてくれるようだ。また料理だけではなく、ワインに対しても実に熱心で、「店を取り扱うかどうかは、城倉君と二人でしっかり飲んで決めるんです。本来ワインなんて、一本飲まなきゃわかんないですよ」と大人しい雰囲気とは裏腹の、豪放磊落なお言葉。

山田宏巳氏の元で修業の後、北イタリアで三年、ニューヨークで一年という経験のシエフを辰巳氏は、基礎があり研究熱心、まだまだこれから伸びる人と絶賛する。

締めのコヒーが紅茶を、干ぶどうから造られるイタリアンデザートワイン「ヴェインサント」にかえて、さらに話が盛り上がる。

—— シエフと協議の結果、「ワインライフ読みました」というお客さまには、今夜のスペシャルコース「ワインライフ辰巳コース」を、なんと6500円で提供してくださるそう！おまけに、ベッラヴィスタが、小売値と同じ4000円で楽しめます！ロゼも6000円に値下げします。



東京都渋谷区神南1-15-5 神南プラザビルB1
Tel (03) 3463-3339 11:30~14:00 17:30~22:00
月休 右はサービスの城倉氏。「ワインライフ辰巳コース」(6500円)は季節によりメニュー内容が異なることをあらかじめご了解ください。



繊細で軽やかでスマートな料理と、まさにそのイメージどりの素敵なシエフとスタッフがお待ちしています。さあ次は「グラッパ」だ。ああ、今夜もラテンな夜が更ける。

ワイン

レストランで



イラスト/近藤みわこ

◆Profile◆

ともだ・あきこ/ワイン・コーディネーター。第2回全国ワインアドバイザー選手権大会3位入賞(女性でトップ)。シニアワインアドバイザー。著書に「女が酒を選ぶとき」(WAVE出版)「スーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)他。

お家でカジュアルに楽しめるワインが増えて、うれしいかぎりの今日この頃ですが、お洒落してちよっぴりゴージャスにレストランでワインを、というのも捨てがたい。今回は、レストランでのワインの注文の仕方について考えてみます。

あなたは男性。彼女を誘ってディナーという設定でシユミレーションしてみましよう。

さあ、ばっちり決めて、事前に予約を入れておいたお店のドアをあけますよお。

「いらっしやいませ」と笑顔に迎えられて着席。すくなく「なにか食前にお飲みものは？」と聞かれます。そう、アペリティフです。

胃を適度に刺激してくれませう。そして、メニューが手渡され、何を食べようかじっくり決めませう。なんたつて、ここがいちばんうれしいとき。メニューが決まったら、ジヤーン！ ワインリストの登場！

価格を指差し「このくらいまで」というのもいいですが、『田崎真也のワインライフ』を買ったあなたなら、もう少し自己主張したいもの。

しかし、わけのわからない横文字、スラリで、頭グルグル目がチカチカ…。

焦るなっ！落ち着くん。ソムリエも気を使って、あつちにいっててくれてるでしょう？ 無理に文字を読もうとせず、ペー지를眺めるような素振りをしつつ、この間に次のポイントを考えてください。

①今夜、飲みたいワインのタイプは？

料理との相性だとか、白から始めなければとか、この前飲んだワインの名前、えっと、な、なんだつたつと、フランス語読めねえ…など考える必要ありません。

彼女とあなたが飲みたい味を具体的に思い浮かべればいいのです。

赤、白、ロゼ、それとも、発泡酒？辛口か、ほんのり甘口か？渋みは少なめ、多め？すつきり軽め、しつかり重め？具体的にわからなければ、「優しい」「スマートな」「グツとくる」「感じのいい」…何でもいいのです。飲みたいワインを形容詞総動員でイメージしてみましょう。そう、飲むのはあなたなのです。おもいきりわ

がままに。時間をかけて。もちろん、彼女とあれこれ話し合いながらがいいかもしれませぬ。

②どのくらい飲ませるか？

ワインの基本は七五〇mlのレギュラーボトル。グラスや注ぎ方にもよりますが、大体グラス六〜七杯分ぐらいになるはず。二人だとそんなに飲めないって？大丈夫。余つたら持って帰ればいいのです。グラスや、ハーフボトルという手もあります。バリエーションが限られてしまします。ここはフルでいっときませう。

もっといろいろ試したい？そういう時こそ、グラスやハーフを別注文しまししょうよ。お持ち帰りOKなんだから、フルで二種類つってのだったってアリだしね。

③いくらで出せるか？

教科書的に言えば、お料理のコースが一万円としたら、ワインは七千円〜八千円ぐらい。料理が五千円であれば、三、四千円ぐらいが妥当といわれています。でも、コレにこだわると飲みたい味のワインに出会えないかもしれません。それは悲しい。値段を先に考えなかったのもそのため。

いっそのこと予算のことは忘れましよう！ というのは言い過ぎですが、ひとまず今夜の上限はどのくらいかを考えましよう。もちろん、飲みたいタイプと量を考慮しつつです。そう、ここはシビアに。カッコつけるところではありませんから、正直にね。

すく乱暴な言い方ですが、タイプと価格の関係は、軽いものほど安く、重く個性的なものほど高いという傾向にあります。ちなみに。



それから、料理は押さえ目で、グッと
いいワインを楽しむってやり方もなかな
か素敵ですよ。

④料理は？

もうひとつあえて挙げるなら
魚だから白、肉だから赤、というこたわ
りには必要ないこと、もうよくご存じです
よね。むかし読んだマナーの本の記憶
のかけらは全部吹き飛ばし、彼女やあな
たが今夜飲みたいワインを遠慮なく飲み
ましょう。とはいえ、料理もワイン選び
のきっかけにしたいという時は、「軽い料
理には軽いワイン、重い料理には重いワ
イン」あたりを考えるとよいかもしまし
せん。

さあ、以上のポイントをしつかり押さえ
たら、ソムリエをよんで、順番にはつきり
ゆつくり、そして堂々と伝えます。出来る
だけ具体的にたくさんのお話を伝えまし
ょう。情報が多ければ多いほど、自分好みで
納得価格のものに出会えるはず。

おまけに、「おい、隣のヤツ、あんなにソ
ムリエと話してるぞ。すげえな」などと、
いい誤解をしてくれるかも。

ワイン名や品名で注文できなくても、
これだけの情報があれば、たいいのソム

リエなら、必ずいくつかのお薦め銘柄をあ
げてくれるはず。

その中から、価格的に満足いくものを選
んでみてはいかが。

ここで自分の好みを押しついたり、高い
ものばかり薦めるといったソムリエは最低
現地で経験した自慢話など始めるやつあ、
ワインリストで顔をぶん殴ってやりまし
ょう。

え、ヴァインテージですか？コレは、五番
目か六番目ぐらいの事項でしょう。優れた
ソムリエなら、好みの味を伝えた時点で、
ヴァインテージも考慮に入れてくれては
ず。誕生年とか、記念の年だからなど、よ
ほどの理由がないかぎり、この際気にしな
いでおきましょうよ。ワイン選びを複雑に
するだけです。タイプも産地もなんもわか
らんのに、ヴァインテージだけ気にするつて
人がいたけど、意味のない話です。

さあ、ワインが決まったら、次の難関ホ
ストテイasting。コレも、心臓バクバ
クものですよ。誌面の都合で簡単な説
明になりますが、ワインが微臭い、お酢の
ような酸っぱさがあるなど、完全に悪くな
っている場合のみ、ただで交換してくれ
ます。でもこれを見分けるのは至難の業。
ちよつと変かなと思つたら、「よくわからな
いんですが、飲んでみて」とソムリエにお
任せしちゃいましょう。注意しなければい
けないのは、「自分の好みの味でないから」
とか「前回飲んだのと味が違うから」とい
う理由では、ただで交換はしてくれません
でしょう。むしろ、好みの温度になっている
かどうかをチェック！

つぎに、デカンティング。これはもちろ
んソムリエの仕事。オリがある、もしくは
若いワインをまろやかにする時に行います。
もちろん、判断はプロに。

さあ、お料理ができました。難しいこ
とは終わりです。料理とワイン、堪能しま
しょう。余裕があればチーズもいっときま
しょう。もちろん、デザートも。お腹が満
足したら、ディジェスティフll食後酒とい
うお楽しみもあります。この時に煙草や葉
巻をやってください。飲んだワインのラベ
ルをお土産にとお願いするのもいいでしょ
う。

ふう〜っ。美味しかった。彼女も満足。
気持ち良くお勘定といきましょう。

ハイツ、といったところで、シユミレ
ーションは終わり。何だか堅くなつちやいま
すが、まずは、ここにあげたポイントのみ
押さえておけば、多少ギクシャクしても、
ソムリエからはなめられませんか。安心して。
むしろ、中途半端にワイン知識を披露し
たりするほうが、絶対ダメージ。お客なの
に、ソムリエバツジをこれ見よがしに付け
ていく、アホなオッサンがいたけど、愚の
骨頂。

レストランに行くのは、美味しい料理と
ワインを楽しむということ他に、好きな
人と一緒の時間を過ごすというのが究極の
目的はず。ワインはそのための、大切な
脇役。それも名脇役です。主役はあなた。
そして、会話です。

これがキツリわかっている人は、たと
えワインの知識などなくても、素敵に見え
るのですよ。それだけは、くれぐれもお忘
れなく。