

田崎真也のワインライフ

創刊3号

WINE LIFE

ワインのある暮らし ●no.3●1998

日経ムック

実力派若手ソムリエがブラインドテイastingで選んだ
3000円以下のお買い得

カリフォルニアのシャルドネ&カベルネ20本

赤ワイン好きには絶対見逃せない

イタリアの キアンティ・クラッシコ & バローロ20本



特集
ワインをもつて
外に飛び出そう



ブルゴーニュ白ワインの
熟成の秘密を探る

ムルソー

1949年から最新ヴィンテージ1996年まで
18ヴィンテージを比較試飲

焼き肉とワインで
めいっぱい元気になれる店18軒

新連載 水野真紀の

「田崎さんから料理を習う」

ワインの港、新潟・岩船を訪ねる
内館牧子



辰巳琢郎の

賢く・おいしく・楽しく

食べる店ガイド③



東京・三田・菱沼

きちんとワイン、きちんと和食。 自信があるから出来ること。

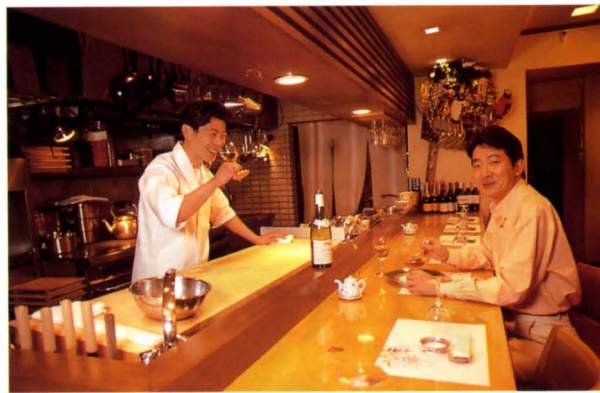
和食は敷居が高いと思われがちだけど、ここはリラックスしながら、それでいて本格的なものが楽しめる店。いってみれば和食の「ビストロ」です。

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）

ハウスワインがおいしい店は信用できる

ガラスの扉をあけるとゆったりとしたカウンスターと、広いオープンキッチンが見渡せる。「いらつしやいませ」というすがすがしい声に迎えられ、清潔感のある店内が気持ちがいい。ここは、今や和食とワインを楽しむ店としては老舗の域に入ったとも

献立
塩辛 柚添え
生ウニとそら豆の土佐酢ゼリーかけ
タケノコの木芽あえ
刺し身／房州産の鯛と中トロ
白アスパラと、ほたるいかの
マスタードドレッシング
桜マスの炭火焼、ブルー・ブランソース
グリーンアスパラ添え
タケノコの揚げ物
牛肉のステーキ
タケノコご飯 汁物
デザート



真剣勝負の合間に、菱沼さんはワインを飲む。これがお客様に安心感を与える要因のひとつなのかもしれない

いえる「菱沼」。

「ここは飲み頃のいいワインがたくさんあるんだけど、今夜はハウスワイン、いってみようよ。菱沼のハウスワイン！涼しげなジャケットにノーネクタイのリラックスした雰囲気です辰巳琢郎氏。出てきたのは、サンセール・ル・クロ・ド・ショードネイ・ヴィエイユ・ヴィーニユ90年エティエンヌ・ドルニイ社。90年はことのほか良い年のもの。ソーヴィニヨン・ブランの青々とした涼しげな香りと、ミネラルたっぷりの旨味。喉の渇きを潤してくれるような爽快感が、かなりうれしい。」

ハウスワインは一番安いワインと思われがちだけど、本来ハウスワインは、そのお店のポリシーが一番現れるもの。残念ながら、魅力的なハウスワインに出会う機会は意外と少ないと思いませんか？ハウスワインがおいしい店は、信用できるんですよ。

いつもはシャンパーニュから始める辰巳氏も、この清冽な白に大満足。おまかせコ



左からジヴリイ、ムルソー・ペリエール90年ミシュロ・ピエティエンヌ・サンセール・ル・クロ・ド・ショードネイ90年エティエンヌ・ドルニイ



辰巳氏は、毎週のように「菱沼」に立ち寄る。自宅新築のハウスウオーミングパーティでは、200人分のお料理一切を菱沼さんが担当し、ゲストの舌を唸らせたとか

ース九千円の先付け「塩辛」をつまむ。

「塩辛とワインはあまり合わないといわれているんですが、柚をたっぷりのせてみました。柚と酸味のきいたこのワインとは絶妙でしょう」とサンセール大好きという菱沼さんの説得力のある言葉。続く「タケノコの木の子あえ」とも涙ものの取り合わせ。鮮やかな車海老の赤と木の芽の緑の取り合わせがとても美しい。これぞ和食の醍醐味といえよう。

——— 今、ちょっとした和食を食べようと思えば、すぐ二、三万はかかってしまう。そういった意味で菱沼さんは料理人として腕は一流だし、その上、お店も十二年目に入り安定期で脂がのっている。本当におい

しいものを安心して楽しめるところですよ。もともと和食好きであり、食にうるさい関西人辰巳氏が絶賛する。

——— そうそう、これを食べなきゃ、菱沼の得意技！

と並んだのが、バフンウニ、そら豆、フルーツトマトの土佐酢ゼリーかけ。ウニやそら豆、トマトの甘味はもとより、しっかりと出汁のきいたコクのあるゼリーが、もう格別。

——— 和食の店ってね、ワインを飲む料理人か、ワインを飲まない料理人かで、味が変わってくるような気がするんですよ。ワインで和食というのであれば、絶対ワイン好きの料理人の方がいいよね。

特等席というカウンターから、まな板の向こうにワインを注ぐ辰巳氏。うれしそうにそれを受ける料理人。休みの日にはワイン好きの友人を集め、料理を作ってワイワイやるのが楽しみとおっしゃる菱沼孝之さん。日本酒はほとんどおいていないというの思わず納得です。

ジヴリイはもっと飲まれていいワイン

「房州の鯛と中トロ」和食の真髓のお刺身だ。引き締まった鯛の身にすだちをかければサンセールがより引き立つが、キメ細かい脂の入った中トロには、ムルソー・ペリエール90年ミシユロ・ビュイソン九千円

◆Profile◆

たつみ・たろう／俳優。大阪出身。1984年京大卒業と同時に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。最近は何かに夢中になっている

Fashion

「和食のビストロ」にふさわしく、シャツにノーネクタイというカジュアルなスタイル。とはいえ夜の食事ということでジャケットは必須アイテムというのが辰巳さんのポリシー。KENZO／ジャケット49000円、シャツ13000円、パンツ16000円。ケンゾー・オム(ライカグループ) Tel03-3488-8761

を。トロの甘味のある脂とムルソーのふくよかさがベストマッチで楽しい。少しスパイシーさのあるワインに、わさびがいい仲間になる。「桜マスの炭火焼きブルー・ブランドソース、グリーンアスパラ添え」との相性もすばらしい。

——さあ、赤のハウスワインも忘れちゃいけない。ジヴリイ95年シャンソン社。白と同じく四五〇〇円。やわらかいけど旨味もしっかりある。和食には幅広く合わせられる許容量の広い赤だよ。

ブルゴーニュの赤としては、どうしても華やかなコート・ドールのワインの陰に隠れがちなシャロネーズ地区のワインたち。「ジヴリイなんて、もっと飲まれていいワイン」という菱沼さんの言葉どおり、その繊細な味わいは魚や肉、野菜まで和食を十分に引き立ててくれるし、何といっても舌を疲れさせない。ハウスワインとしては最適



写真上から、塩辛の柚添え、生うにとそら豆の土佐酢ゼリーかけ、刺し身／房州産の鯛と中トロ

客側の「美味しいものをだせ」の意識が大切

といえる。

メインは牛肉のステーキ。こぶりでアツサリと焼き上げているとはいえ、なかなかのボリューム。ワイン好きの心をキュッとつかむがごとく、フランスパンを添えてくれるところも心憎い。食べること飲むことが好きな人の店ならではの感覚だ。

——いつも言うことだけど、料理はセンス。それも何回か店に通わなければ、その感覚の判断は出来ないですね。特に作っている人と差し向かいで食べるこういうスタイルは、作り手も食べ手もある意味で真剣勝負。客側の「美味しいものをだせー」という意識は大事なんじゃないかな。「若い頃は悩みました。経営者か職人か」と。結果、作る方を選んだわけですが。こ

WINE LIST

VIN BLANC

PETIT CHABLIS	¥5,500
POUILLY FUISSE	¥7,000
CHABLIS 1ER CRU	¥9,000
CHATEAU CARBONNIEUX	¥10,000
CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU	¥12,000
CORTON CHARLEMAGNE	¥15,000
PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU	¥17,000

CHAMPAGNE

AUBEL BRUT	¥4,500
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	¥8,000
MOET & CHANDON	¥10,000
VEUVE CLICQUOT ROSE RESERVE	¥12,000

VIN ROUGE

BOURGOGNE

RULLY 95	¥6,000
FIXIN 95	¥7,000
BEAUNE HOSPICES DE BEAUNE 89	¥9,000
CHAMBOILL-MUSIGNY 93	¥10,000
VOLNAY 87	¥12,000
GEVREY-CHAMBERTIN 94	¥13,000
VOSNE-ROMANEE 90	¥14,000

BORDEAUX

CHATEAU PENIN 95	¥6,000
CHATEAU POTENSAC 94	¥8,000
CHATEAU CARBONNIEUX 94	¥9,000
CHATEAU CALON-SEGUR 92	¥10,000
CHATEAU BRANE-CANTENAC 93	¥12,000
CHATEAU LA POINTE 89	¥13,500
CHATEAU MONTROSE 92	¥15,000
CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 92	¥17,000
CHATEAU BEYCHEVEL 93	¥18,000
CHATEAU COS D'ESTOURNEL 92	¥20,000

おすすめワインリスト

VIN BLANC

PULIGNY-MONTRACHET 90	D.MICHELOT-BUISSON	¥7,000
MEURSAULT PERRIERES 90	D.MICHELOT-BUISSON	¥9,000

VIN ROUGE

BOURGOGNE

MAZIS-CHAMBERTIN 93	D.PIERRE GELIN	¥13,000
CORTON CLOS DU ROI 90	D.DUBREUIL FONTAINE	¥15,000

BORDEAUX

CH.PEYRE-LEBADE 95	HAUT-MEDOC	¥6,000
CH. LA POINTE 89	POMEROI	¥13,500
CH.MONTROSE 92	SAINT ESTEPHE	¥15,000
CH.BEYCHEVELLE 90	SAINT-JULIEN	¥18,000
CH.PONTET-CANET 90	PAUILLAC	¥19,000
CH.MONTROSE 79	SAINT ESTEPHE	¥25,000
CH.LIATOUR 93	PAUILLAC	¥25,000
CH.DUCRU BEAUCAILLOU 83	SAINT-JULIEN	¥26,000
CH.MOUTON ROTHSCHILD 93	PAUILLAC	¥35,000
CH.LIATOUR 73	PAUILLAC	¥45,000
CH.LAFITE-ROTHSCHILD 83	PAUILLAC	¥60,000



写真上から、白アスパラと、ほたるいかのマスタード Dressing、桜マスの炭火焼、ブル・ブランソース グリーンアスパラ添え、タケノコの揚げ物

かて無駄なく、キビキビと働く様からも、この店のポリシーを感じ取ることが出来る。コースの終わりには、釜で炊きあげたばかりの炊き立てご飯と、タケノコのゆで汁を使ったあさりのお味噌汁。なんと手間のかかることを。

——そう。手間のかかることだけ、ホントはこれ、普通のこと。当たり前のこととをきちんとやっている。大切なことだね。それにしっかり食べたって感じがあるでしょう。和食でこのレベルのものを食べようとするとうんざりな安くて一万五千元ぐらいにはなるんじゃないですか？ この満足感はいくらものがなく美味しいものがギュッと凝縮されているから。きちんとワイン、きちんと和食をしっかりと堪能できる店です。

イチゴとフロマージュ・ブランのデザートが出てくる頃には、ほんのり酔いも回ってきて、「ヒッシーさあ」などとお茶目な愛称も飛び出てくるし、テーブル席の酔客か

らも陽気な笑い声が聞こえてくる。和食の店にもかかわらず、テーブルには最初からおおぶりのワイングラスがセッティングされている菱沼。「和食のビストロ」と呼ばれた料理人の思いが店中を包み込んでいるようだ。



東京都港区三田2-17-29 オーロラ三田1F Tel03-3453-0772 18:00~22:30 日祝休 お料理は6500円から、おまかせコース9000円。その時々の手頃なものをハウスワインとするので、銘柄は替わる

ワイン

レストランで その2



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。『女が酒を選ぶとき』(WAVE出版)が、この5月、小学館から文庫として『女とお酒のいい関係』というタイトルで発売された。そのほか『スーパーで買えるワインの本』(マガジンハウス)他。

ワインを楽しめるバーやレストランが花盛りの昨今。見渡せば、おやおや女性の姿があつちにもこつちにも。カッブルも見受けられますが、うーん、ワインの主導権はどうやら女性の方にあるようです。

14

というわけで今回は、ワインバーやレストランにおいてちよっぴり片身の狭そうな男性諸氏の振る舞いを、女性の立場でシビアに観察してみたいと思います。

女の本心は「素敵な男性とワインを楽しみたい」なのです。こんなところに気を配ってくれば素敵といったポイントを好評の前回に引き続きシュミレーションでみていきましょう。では、オープン・ザ・ドア!

店に入ってまず着席。どんな店、どんな席にも上座と下座があります。男たるものやっぱり女性をいい席に座らせてあげなきゃ。壁側、窓側、角など店全体が見渡せる方がいい席。まずはそこに彼女を座らせてあげて。カウンターでは、座りやすさとか、横にへんな酔っ払いがいけないかなどチェックしたり、景色がいい時は眺めのいい席に座らせるとか、臨機応変に対応して。ちょっとしたことだけど、最初の男性のこの態度で彼女はもちろん、お店の対応、ワインの味までガラリと変わってくるはず。「今日のボクの誕生日だから、コッチね」とやお上座に座って、フラれた男がいるとか。

さあ、ワインリスト。『ワインライフ』の読者には、さすがに「なんもわからんからおまかせで」という方は少ないと思います。が、何となく緊張してしまう瞬間であるのも確か。ここでは前回お話ししたように、焦らずじっくり時間をかけてチョイスすればいいのです。が、じっくり集中しすぎて、彼女にリストを見せてあげないの? というお方、いらっしやいます。ひとりでリストに見入ってしまい、勝手に注文してしまふ。これ、サイテー。だったら一人で飲みに行け。彼女と一緒に飲むんでしょ? 一緒に女性がワインのことを知る知らないは別にして、好みは聞いてあげましょうよ。「リスト読めないのを知られたくない」とか「安い頼んでケチだと思われたくない」など不要な心配で、そそくさと注文を終えてしまふのはもったいない。ワイン選びは、お互いの好みや今夜の気分を知る絶好のタイミングでもあるのです。ここでコミュニケーションをはかりましょう。もちろん、ちよっぴりと知ってるワインだからといって押し

つけたたり、自慢話に終始するのだけは避けてください。

つづいて、ワインのお味見。そう、ホストテイティングです。これも前号でお話したとおり悪くなつてないかどうか、もしくは好みの温度かどうかを確かめるのですが、緊張するだけではなく、何となくこっぱずかしい瞬間でもありますよね。

——ほんの少し注がれたグラスの脚を持ち、斜め四十五度に傾け外観を眺める。そして静かに鼻に近付け香りを嗅ぎ、ゆつくりと口を含み、噛み砕くようにじっくりと味をみる。そしてにっこり微笑み「うーむ。この七十九年ものはすばらしい。馥郁とした香り、芳醇で官能的な舌触り……まさに飲み頃。さあ彼女のグラスに……」

これが恥じらいもなくいえて、サマになるのは、イヴ・モンタンか岡田真澄ぐらいのもんです。前号のとおり、軽く香りを嗅いでちよっぴり口に含んで味見する程度でOK。

ここで気をつけなければいけないことが二つ。

グラス片手に「色は青みがかったルビー色で、香りはフレッシュなラズベリーや苺のような……云々」と、どこかで習ってきたようなテイastingコメントをソムリエに発表する必要はないということ。勉強熱心なソムリエは「いえ、この場合、ミネラル香というのではなく土壌に含まれる鉄分が……云々」と添削してくださるかもしれないが、横にいたはずの彼女は、この瞬間遠い彼方までひいてしまっていること間違いありません。

もうひとつは、緊張の味見のあとホッと気が抜けて黙ってしまうこと。「美味しいで



す」とか「いいですね」などOKのサインを出し、彼女のグラスに注ぐよう促してください。何かいつてくれないとソムリエも他に注いでいいのかわからず立往生で、みなしてボツカーンとシラけた間ができてしまいます。結構よくある話。ご注意ください。

味見の時が勝負だ

さて、美味しい料理とワインを楽しむわけですが、ちよつとちよつとお、いつまでグラスをクルクル回しているのですか？こうするとワインと空気が触れ合っており、香りが立つてくるからです。確かに瞬間にワインを分析するプロのティスティングの時などはそうしますが、彼女と一緒に食事とともにゆっくり時間をかけて飲むはず。そんなにクルクルやらなくても香りは十分楽しめます。ましてやモグモグやりながら香りを嗅いでも意味ないですよ。おいおい、水のグラスまで回してどうすんの。これは、ワインスクールなどで一生懸命勉強した人や、多少ワインの経験があるという人に起こりやすいクセのようなもの。熱心さゆえのことかもしれません。

もうひとつは、味見する時の「グチュグチュ、ズルズル」って音をたてるアレ。これもプロが分析する時にやることで、なにも彼女と一緒に食事タイムにするたあない。こちらも経験のある人がよくやるクセのようなもの。食事中ワインを飲むたびにやってくる人もいます。絶対一緒に飲みたくないタイプ。

ズズズズなんて音をたてながらティスティングすると、いかにもプロっぽくて慣れた感じがするけれど、本当に味を分析的に実感してる人ってどのくらいいるの

でしょうね。

あつ、そのグラスの持ち方。ワインに手のぬくもりが伝わらないように気をつけるのはいいのですが、なにも台の場所を持たなくたって。教科書的には脚の部分を持ちましようとなるのですが、ワインが入っているまるい部分を持って飲んでも一向にかまいません。実際ヨーロッパではみんなそうして飲んでます。

おや、彼女のグラスが空になっていきます。でも、慌てないで。ソムリエに注いでもらいましよう。カジュアルな店や気が利かないソムリエの店であれば、男性が注ぎ役になってください。ボトルの口から滴るしずくでラベルが汚れないように、ラベルを上にして注いであげるのもちよつとした気配り。ワイン好きの彼女を泣かせます。

彼女を酔わせようとアコギな考えで、グラスになみなみと注いでいませんか？居酒屋でのコンパじやありません。グラスには1/3ぐらいからせて半分ぐらいまで。残りの空間で香りを楽しんでもらうのです。またまた男性のポイントアップです。

さあデザート。甘い物好きの彼女のために、デザートに合うお酒を頼んであげるのも素敵。カラメルにはソーテルス。チョコレートにはポートやコニャック。フルーツやアイスクリームにはシャンパーニュ。予算的にムリ、おまけに彼女はデザートはもう入らないというのであれば、リキュールを一杯というのはいかが。コーヒ、紅茶よりもワンランク上の締め括り方。ふう、満足満足。

一緒に飲みたい男の条件

ハイツ、ここでシュミレーションはおし

まい。

こうやってみていくと、一緒に飲みたくないタイプというのは、多少ワインの知識や経験があつて、それをむやみやたらとひけらかすタイプということが言えるのではないのでしょうか。まあ、ひけらかすまでいなくても、勉強して身につけたことは、どうしても試したくなるものです。でも、気をつけて！ワインのことについてはバツチリだけど、客としての常識やマナーはさっぱり……というのは、女性よりも、店からも、世間からも見離されます。

たとえば、ワイン歴二十年ワイングルメ風のオヤジ、酸化していたワインのグラスをかがげ大声で「取り替える」とソムリエを叱り飛ばすの図。カッコ悪いですねえ。いくらワインの善し悪しがわかっててもこれじゃ最低。四十代前半サラリーマン、一人でカウンタに座り片手でパソコンパコ片手にワイン。「うーん、まだオープンしてないよねえ。これ新樽百だよねえ」とソムリエ相手に蘊蓄ワイン談義の図。ゲンナリ……。友達いないんだろなあって思っちゃいますね。実際見かけるんです。こういう手合いを。

重要なのはワインの知識や経験ではなく、一緒に飲んで楽しいかどうか、気持ちがいいかどうかです。この辺りをしっかりおさえていただければ、女性陣のかげで片身の狭い思いをすることなく、ワインバーやレストランをスマートに使いこなせるはず。「知らないことを恥ずかしがるな。知りすぎてカッコ悪い奴がたくさんいる」これ、素敵な男とワインを飲みたいと願う女性からのメッセージ。

どうぞ、お忘れなくね。