

田崎真也のワインライフ 創刊1周年記念特大号

WINE LIFE

ワインのある暮らし●1999●

no.5 日経ムック



田崎真也が選ぶ

5000円~10000円までの入手可能な

特別綴じ込み
付録

フランスワイン71

本



12のぶどう品種別 田崎流 鍋料理

実力派若手ソムリエがブラインドテイस्टングで選んだ
気楽に買えるお得な

ブルゴーニュAOCの赤&白15本

憧れのロゼ・シャンパーニュベスト8

シャトー・コス・デストウールネル

1970年から1996年まで比較試飲





東京・恵比寿 アンテ シノワーズ

洗練された上海料理をワインバー感覚で 楽しめる大人のチャイニーズです。

ちょっと遅い時間でも本格的な中華とワインをゆったり味わえます。
遅いから〇×〇飯店でガマン…じゃ悲しい。冬の夜長はオシャレにシノワーズで過ごしましょう。

文/友田晶子 撮影/浜村多恵 スタイリスト/長友妙子 ヘアメイク/藤田浩子 (ケイ・エイ・オフィス)



東京都渋谷区広尾3-12-40 Tel03-5469-9700
11:30~15:00 17:00~2:00 無休 お料理
は6000円から、おまかせコースもある。オーナーの
岸田明美さん(左)と支配人の吉田寿雄さん

二年前のオープン当初から、情報の早いオシャレ人間たちに注目されていたモダン・チャイニーズのこの店。洗練されたイタリアンテイストのインテリアのなかで、スーヴェルキユイジース風の中華料理を楽しませてくれる……とカタカナばかりが並ぶと、格好ばかりのハナもちならない店のように思われがちだが、上海料理の名店「錦江飯店」で地元上海の料理人たちと経験を積んだシェフの料理は、確実に本物指向の客をうならせている。

お気に入りのシャンパーニュを持ち込んで

番組の取材で知って以来何度かお邪魔しています。特に今年の八月からは午前三時までの営業で、ラストオーダーが一時になった！ コレはちょっと気になる。仕事柄夜型のぼくとしては見逃せないぞというお店なんですよ。

そういつて紹介してくださる辰巳氏は、まず、最近見つけたお気に入りのシャンパーニュを持ち込み、カウンターで食前酒として一杯。

——もともと持ち込み料三千円だった

のを千五百円に値切ってしまいました。店としてきついと思うのですが、ワイン好きの皆さんのために快くOKして下さいました。この安さ、ワイン会にもおすすめですよ。それから、今回ご紹介する「ワインライフ辰巳コース」は特別に五千円というリーズナブルプライスでお願いしました。

通常、コースは六千円からというのを、「ワインライフ」の読者の皆様にと快く引き受けてくださったのは、オーナーの岸田明美さん。店名の「アンテ」は、台湾出身のお母さまの血を引くオーナーのお名前「岸田」の中国語読み。正しくは「アンティエン」なのだそう。彼女の笑顔の印象どおりとても美しい響きだ。

——新大陸系のおもしろいワインがグラスやキャラフで揃っているのもお薦めなんです。この料理はしっかり味があるから、今日は西オーストラリアはマーガレット・リヴァー産、ヴァス・フェリック社のシャルドネ96年を合わせてみませんか。個人的にオーストラリアのワインは、ハズレにあったことがなく、とても相性がいいですよ。しっかりコクがあるけどキリリと酸味ものについてバランスがいい。

ワインライフ辰巳コース

前菜 (野菜の和えもの
つるむらさき 柳松茸)
芝海老とプロッコリー、クコの実炒め
鶏手羽先の土鍋煮込み
野菜の揚げ物、特製ソースかけ
福建炒飯
デザート/白胡麻ムース



◆Profile◆

たつみ・たくろう／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。現在はドラマのみならず、バラエティ、ドキュメンタリー、舞台、映画、CMと幅広く活躍中。見知らぬ土地で、おいしくてリーズナブルな店を探すのも楽しみのひとつ。ロケ先にはワインをケース単位で送ってスタッフと楽しむ。

Fashion

明るい色合いのシャツとジャケットのコーディネートが、カジュアルさのなかに、大人の落ち着きを感じさせるファッション。ジャケット128000円、シャツ参考品、パンツ29000円 ポス/ヒューゴ ボス Tel03-5456-2076
アンテナノワーズでは、ウエイティングバーもあり、食前酒も楽しめる。スタッフには、かわいい女子大生もいまーす

前菜に出された旨味タップリの野菜のあえものに、シャルドネのまろみも絶妙。青々としたつるむらさきや柳松茸、くらげなどのサクサクコリコリの歯ざわりも心地いい。残念ながら今夜は在庫切れだったけれど、辰巳氏大推薦のオーストラリア、ヘンリー・パーク社のロゼスパークリングもさらに合うこと間違いなしといった一皿だ。

フランスなどで造られているヴィオニエ種の白などがお薦めといわれるけれど、このオーストラリアのシャルドネも、ちよつとスパイシーなニュアンスがあつていいんじゃない？

次の、芝海老とブロッコリーのクコの実炒めの柔らかい甘さにもびつたりくる。旬の新鮮な野菜が中心で一目あつさり見えるけれど、しっかりと味がついた実に奥深い風味のお料理。いわゆるこれが上海風とい



辰巳さんが京都のワインバーで見つけたシャンパーニュ「シャルドネ・ブジョワーズ」。シャンパーニュ地方のヴェルチュ地域のブランド・ド・ブラン。酸がしっかりしていて、すっきりした味もかわいいラベルのデザインも気に入っています」と辰巳さん。6000円 日仏商事Tel07-8126515840



右は、前菜。左は2品めの芝海老とブロッコリー、クコの実炒め



十勝ワインの歴史…… それは赤から始まった。



● 飲酒は20歳になってから ●



昭和38年(1963年)、十勝ワインの第1号は野性の山ブドウからつくられ、酸味のきいた力強いタイプの赤ワインでした。
十勝ワインの歴史は赤ワインの歴史でもあります。

北海道池田町 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
〒083-0002 北海道中川郡池田町字清見83番地
TEL (01557) 2-2467 FAX (01557) 2-3915

うものなのだろうか。次の皿でなぞが解けた。

この手羽の煮込み。関西風の味が好みのぼくとしては少し味が濃いのですが、ものすごくいいスープがでてくる感じがです。「そうなんです、上海料理などのベースとなる上湯スープ(金華ハムや乾物から出汁を取る澄んだスープ)をしっかり取ってじっくりと煮込みます。これが原点なんですよね」と岸田さん。

なるほど、この深みのある繊細なコクのもととはそこだったのだ。

普通、手羽の皮のあたりって油っこくて食べられないけど、しっかり煮込んで



鶏手羽先の土鍋煮込み

WINE LIST

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

VELVE CUCUQUOT	¥47000
BELLAVISTA CUVEE	¥45000
HENLEY PARK ROSE	¥45000

BOURGOGNE

白	
CHABLIS 1996 DEPAQUIT	¥42000
CHABLIS GRAND CRU 1995	¥90000
CHASSAGNE MONTRACHET 1993	¥90000
MOREY SAINT DENIS	¥100000
赤	
NUIJS SAINT GEORGES 1994	¥9000
GEVREY CHAMBERTIN 1995	¥100000

BORDEAUX

CHATEAU CALON SEGUR 1992	¥10000
CHATEAU RESERVE DE COMTESSE 1993	¥10000
CHATEAU CLOS DU MARQUIS 1993	¥10000
CHATEAU GISCOURS 1993	¥10000
CHATEAU CANTENAC BROWNI 1991	¥10000
CHATEAU CANTENAC 1994	¥10000

ITALY

白	
GAVI DI GAVI 1996	¥60000
赤	
CHIANTI CLASSICO 1994	¥5000
BAROLO RISERVA 1990	¥100000

SPAIN

白	
TORRES DE TORO 1995	¥4000
赤	
TORRES DE TORO 1993	¥4000
MARQUES DE RISCAL 1988	¥9000

CHILE

白	
SANTA RITA 1996	¥4000
赤	
LUIS FELIPE EDWARDS 1996	¥4000

CALIFORNIA

白	
CALERA 1996	¥7000
NIEBAUM COPPOLA 1992	¥9000
赤	
CLOS DU VAL 1996	¥7000
CHATEAU MONTELENA 1995	¥8000
NIEBAUM COPPOLA 1994	¥9000

AUSTRALIA

白	
CULLEN 1996	¥6000
VASSE FELIX 1996	¥6000
赤	
COONAWARRA 1995	¥4500
DAVIDWYNN PATRIARCH 1995	¥4500
PAUL CONTI 1996	¥5000
ASHBROOK 1990	¥6000

*ワインリストより1万円以下のワインを抜粋しました。

土鍋煮込みとバローロ、 芯から温まる

であるからトロトロで旨味凝縮という感じ。こういうのは気取らないで両手で持ってしやぶりつくのがいいよね。

思わず黙り込んで食べることに没頭してしましそうななか、次のワインが登場。ベルサノ社の

バローロ・リゼルヴァ90年。イタリア赤ワインの王といわれるバローロで、とくにこれは樽での熟成が長いもの。香ばしいロースト香やきめ細かい渋味がすばらしい。天然のカラーゲンとも

いえるとろりとした旨味にはこのくらいしっかりと赤が良くマッチする。鍋とバローロ、体の芯から温まる相性だ。

最近見かけるようになったエリンギ(茸)とアスパラ、ネギを揚げてオイスターソースと醤油の特製ソースで絡めた次のお料理。なんてことのない食材を奥深い味に仕上げるところが中華の技だ。野菜なのにバローロに合ってしまうから不思議。

気のきいた和皿で一人盛り出てくるでしょう。ワインに合った料理をこういう風に出してくれると、ワインバー感覚で楽しめるわけですね。夜遅く来ても、しっかりした料理を何品か頼んでワイン中心に楽しめてしまう。

ワインライフ辰巳コースはぜひおすすめ。深夜2時まで営業している店なので、ゆっくり食事でもできるし、ワインの種類も多いので、おつまみを軽くにとってワインを楽しむこともできる





写真右上は、野菜の揚げ物、特製ソースがけと、福建炒飯。下が、白胡麻ムース

オクラなどのトマト風味あんかけがかかった福建炒飯と、白胡麻のムースでコースは締めとなる。

しっかりとした味わいなので、ワインのつまみとして十分に堪能できる量だけど、たくさん食べたいとか、少なめにしてほしいなど、量のわがままもきいてくれるというから、かなりうれしい。

もちろんア・ラ・カルトも同様で、バローロに合うように豚豚と、歯応えのいい空心菜の炒めものをいただいたが、一人前じや少ない、二人前じゃ多いというのを微調整してくださった。

大人のための中華があってもいい

—— 食前酒で飲んだシャンパーニュ、シャルル・プジョワーズが余っているから、細巻き春巻とニラ饅頭に合わせてみない？
 からりと香ばしい春巻や薄皮の饅頭が、シャンパーニュのクリスピーな味わいを引立てしてくれる。文字通りのくいしん坊、辰巳さんならではのセレクト。さらに、はじめてに飲みきれなかった発泡酒を食後にもう一度というのも、ちょっとお洒落なやり方。

左の白ワインは、西オーストラリアのマーガレット・リヴァー産、ヴァス・フェリックス社のシャルドネ96年/6000円、赤はベルサノ社のバローロ・リゼルヴァ90年/10000円



ぜひお試しを。

—— この店は「子供はダメです」と事前にはっきりいつてくれる。これは大切なことだと思えます。中華というどうして、家族で、大人数で、というイメージがありますが、ここはあくまでも、洗練された料理とお酒を楽しむ大人の空間と考えた方がいいですね。

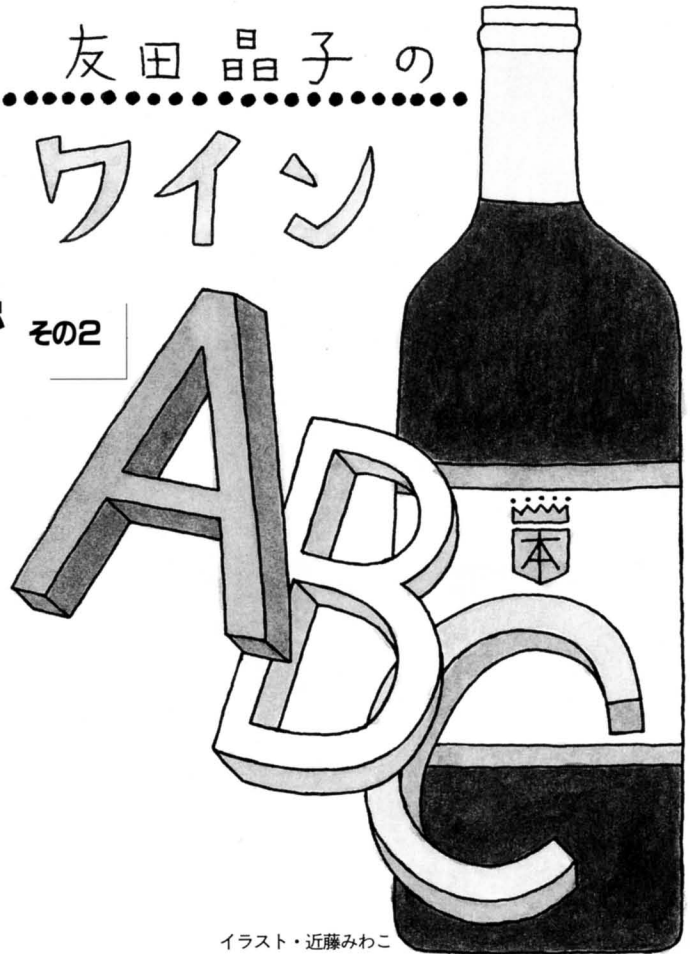
「前は中華だからと家族連れの方もおいでいただいていたのですが、一度店のなかで運動会になってしまつて…」と苦笑する岸田さん。欧米では、食事のマナーがわからない子供はレストランに連れてこないというのが、親として、大人としての常識。日本はこの辺のところが実にあいまいだ。

—— 美味しいものを食べたいという気持ちに心えてくれるところには、また行くことと思うし、通っていくうちに美味しくなつてくるのを実感できるのはうれしい。

「希望をいってくだされば、何でも造りますよ！ 格闘技が大好きというシェフですが、料理は繊細ですから」とにっこり微笑むオーナー。モダンな店内のわりにはどこかホッとさせる空気は、この岸田さん、いえ、アンティエンさんの許容量の広さからきているのかもしれない。

友田 品子の
ワイン

お酒屋さんで 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。主な著書に「スーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)、「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)など。

前回は、お酒屋さんでワインを買うときのチェックポイントを考えてみました。が、実際売場に出かけてみると、なかなかマニュアルどおりに事は運ばないものです。売るほうも買うほうも人間。意外な展開になったりします。ここは一発、とあるワイン好きの日記をお見せしちゃうまいしょう。題して「ワイン、売り手と買い手の観察日記」。上手なワインの買い方、良いシヨップの見つけ方、付き合い方のヒントになることを願って、公開です。内容はもちろん他言無用。では、そっとページを開いてください。

○月×日 晴れ

パーティーシーズン到来でワイン人気も拍車がかかってくる。近所のコンビニもいつのまにやらチリワインなんか並べちゃって、ちよつと驚き。買い置きビールがなくなったのと、立ち読みしたい雑誌があったからのぞいてみたら、白髪のお婆ちゃんワインを買ってる。「体にいいからって、聞いたもんだから」。血圧とか神経痛にいいんだってねえ。えっ？ 血圧はいいとしても、神経痛にきいたっけなあ。まあいいや。(お爺ちゃんと一緒にゆっくり楽しんでね)と心暖かい福祉の人のような気分で見送り、立ち読みモードに入ってしまったら後、「ちよ、ちよつと、すみませんけど……。ゼイゼイ……。この栓、開けてくれないかねえ。ハアハア……」と先程のお婆ちゃん。そうか。コルクが開けられないんだ。ところが店員さん「お婆ちゃん。これからワイン買うときは、ちゃんと開けてあげるからさ。近いんだつたら持つてあげよう。そうさ、こつちのスクリュウキヤップのワインだつたら、キュッて手で開けられるから簡単だよ。コレコレ」おおつ、なんて親切なおまけにナイスアドヴァイス。立ち読みしていた「ワインライフ」、じゃなくて雑誌をずり落としそうになってしまった。

にわかワインの店かと思っていたけど、なかなか。品揃えとか管理とか知識とかって前に、こんな身近な心遣いが大切だよなあ。などと思いつながらビールと一緒にそのお婆ちゃんワインも買ってしまった。だけれども読まない日記だからいいけど、コルク割って中に落とした……。気にしない気しない。

○月×日 曇りやきりきり雨

冷たい水雨にもかかわらず、店内はグラス片手のお客で一杯。「ワインフェアで試飲会とセールやってくるから行こう」と友人にひっぱられてきた大型専門店。

山積みワインの奥でミニセミナーをやっている。なにになに、今日のテーマは「知られざるスペインの未開発ワイン」か。はあ……面白そうだけど……。壇上でシルバーに光るぶどうのバッチをした店員さんがグラスをかがげ説明している。

「……よって、クリアンサゆえにヴァニラのブーケが心地よく口中に広がり、テンプラニリーヨとかペソノのブレンドの力強さと私好みの凝縮感が……」と、ワインスクール上級者コースのような話を続けている。カベソノって、もしやカベルネ・ソーヴィニオン？ テイスティングしてみるとたしかにおつしやるとおりだけど、まわりのお客さんの顔には「？」マークが一杯。

「……さらに今回私が現地で購入付けた、注目の地リベラ・デル・ドウエロ産の95年もの、パーカーも92点を付けてる……」

客「????????????????」

おお、上級者からプロ養成コースにクラスアップか!? つてどうでもいいけど、話難しすぎるよ、銀バッチさん。知識のある人たちは前で熱心に聞いているけど、見渡してごらん。首を傾げながらも飲んでみるなり、ウヘッと顔をしかめる人ばかり。

洪すぎるつちゅーの。あなたの好みか採点好きな専門家の好みか知らないが、夕食の買物帰りの一般の人たちいきなりこんな濃いのを……。飲み頃とか飲み方を考えるか、マニアのお方を対象にするか、さもない。

くばワインスクールにでも就職しなさい。でも、カベルネ・ソーヴィニオンをカベツトとか言うセンスの人にはあんまり習いたくないけどね。

○月×日 雪の方嵐

酒好き仲間5人で持ち寄りワインパーティー。私は軽めの白とデザートにハンガリー産の貴腐ワイン。これ意外と盲点だし喜ばれる。おまけに、フフ、安い♡。

さすが酒好きだけあっていろいろ集まりさっそく乾杯。でも、半年前からワインの勉強をはじめた一人が浮かない顔。聞けば、せっかく持ち寄りだから、ワイン通の間で知られる有名店に思い切っって出かけたのだとか。

店に入るなり、量の豊富さや管理の徹底した雰囲気、ずらりと並ぶ高級ワインの空瓶に圧倒されるばかり。よく見れば手頃な価格のものもカゴに入れられディスプレイしてあるので安心しながら、雑誌で見覚えのある店主らしき人に声をかけた。「あのう、柔らかくて飲みやすい赤がほしいんですけど…」店主チラと見るなり「ボシヨレーとか?」「い、いえ、あの、ピノ・ノワールとか、好きなんですけどお…。いま勉強してるんです」店主「なるほど、いっぱいあるよ」と出されたのが、かのブルゴニーの銘柄ワインを産する村や畑の名前がついたそうそうたるボトルたち。教科書でしか見たことないワインが目の前にズラズラ。

さらにややつこしい造り手の名前とその特徴や、コンサルティングとやらをした人の説明までしてくれた。(こっ、これは確

か、ブ、ブルータスに載っていたはずの…。ううっ、わからないっ)とぐるぐる回る脳味噌を抱え、価格を聞いた途端吐き気をもよおしたとか。その様子に「まだ初心者のようなだね。君に売るピノ・ノワールはうちにはない。他を探しなさい」と店主。ワインセラーに片手をつけて倒れる体をささえるのがせいっぱいだったとか。

○月×日 快晴

幼なじみが結婚する。彼らが知合った1990年産のボルドーでもプレゼントしよう。おめでたいことだからある程度いいものにしたし、90年はすこぶるいい年。値段は張る。よし、デイスカウントショップに相談だ。

親切で熱心なことで知られる店。さすがにお客が切れない。高級ワインコーナーを歩き回っていたら、「家で飲みたいんです。コクがある赤がいいんですけど、高いのはちよつと」「家庭料理ですよ。はい、お薦めがあります。価格

は7〜800円ぐらいでいかがですか? あちらのコーナーです」とハキハキした声。ボトルを並べている人に「すいません。コレ、まえ飲んでおいしかったラベルなんですけど、ありますか?」「ああ、同じものはないですが、よく似たタイプがあります。ご覧になりますか?」うーん、お客の方も買いたい方知ってるなあ。

セラーから出てきた店員と客「ヒヤ。15分も入っていると体が冷えるね。でもこれだけかけて選んだんだから大切に飲むよ」「ありがとうございます」と笑顔。

確かなアドヴァイスと活気のある店内は気持ちいい。ワインを選びながら話を聞けば「レストランのソムリエ同様、話かけてもらって会話を楽しんでほしい。そうすることによって好みのワインに出会えるはず。高い安いは関係ない」とうれしのお言葉。

ただ、高級レストランによく行くのだ、だれそれソムリエとは仲がいいだの、幻のワインを飲んだのと自慢の多いテアイほどセコイ買物をしていくのだとか。棚の奥まで引っかき回していく人も困り

ものらしい。わかりやすいように前に同じものを出しているのに、なにか隠してるんじゃないかといわんばかりの人。預かりものなどあったりするから、いじられたくない。

さらに、古いヴェンテージのものを注文しておいて取りにこない人もいるらしい。高いので他の人にも簡単に売れない。失礼極まりない。まったくもう。

ここしばらくのワインブームは、ワインって気軽に毎日楽しめるものなんだということをもんなに気付かせてくれた。予想外の事態に慌てふためいているのは、実は売るほうだったりして…。買手も売り手も落ち着いて、常識的にいきましようよ。さて、私のリクエストには、造り手の紋章がエンゲージリングのように見える美しいラベルのワインを勧めてくれた。値段も手頃グッドチョイス。また買いにきます。

○月×日 吹雪

ムカつく店だった。すいませんって声かけてるのに、全く無視して……………

おっと、残念ながらこれ以上はお見せできません。

何やら店も客も、いろんなタイプがあるものです。ご参考になりましたでしょうか。

ショップガイドなどを参考にするのもいいですが、やはり、実際出向いて自分の目で確かめ、体験するというのが、どうやら大切のようですね。

え? 次のページ、面白そうだった。いやいや、ヒトさまの日記ですから…。

さて、今回のテーマは「ワインの資格ってなに?」です。お楽しみに。

