

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

ワインのある暮らし ● 1999 ●

no.8 日経ムック



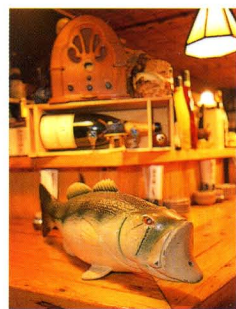
田崎真也が食べて・飲んで・納得した厳選19軒

東京 名古屋
神戸 福岡



大特集 ワインがうまくて安い! 居酒屋

TASAKIの
おすすめワインを
読者プレゼント



フランスが世界に誇る銘酒
あのシャトー・ペトリュスを
オーナーと一緒に語る・味わう

実力派若手ソムリエがブラインドテイスティングで
193種から選んだ

イタリアの気軽な白ワイン
ソアーヴェ

フランス注目の産地、
ラングドック&ルーシヨンの赤

力強さが際立つ、
ブルゴーニュのムルソー

お買得のワイン満載!
スペインのリオハ
それぞれのベストワイン



ワイン

ワインの里を訪ねてみよう



イラスト・近藤みわ子

ぶどうの品種に産地、レストランやお家での楽しみ方、買い方選び方、料理との相性、資格についてなどなど、ベーシックなワインの知識を読者の皆さんと一緒に考えてきました。そして、実際にワインが造られている姿を、この目で、その舌で、確かめたいという気持ちがあります。ワインの生れ故郷を知れば、味わいもさらに奥深くなるはず。さあ、行業の秋です。たわむるぶどうとワインの里へ出発しましょう。

一般旅行社が企画する「ぶどう狩り&ワイン見学ツアー」や、常にオープンしている大手ワイナリーへ出かけ試飲して買い物……というのも、ソレナリにお気軽に楽しめますが、ワインABC読者の皆さんには一歩踏み込んだ体験をしていただきたい。そのためにはまず訪ねるワイナリーと事前の「しつかり予約&打ち合せ」が大切。

◆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。

テキトーに試飲しておしまいではなく、ちゃんとワインの成り立ちを知りたいのです。ツという確固たる力強い目的を伝え、ワイナリーの方の協力を仰ぎましょう。

収穫や仕込み時期は忙しいこともあるし、ワイナリーの規模、受け入れ体制などモロモロを確認し、日時、人数、移動方法を調整します。ただ、見学不可能というところもあるのも無理は禁物。さらに、前もって約束した時間と人数は、かならず、かならず厳守です。五分遅れて門を開けてもらえず泣く泣く帰ったという人もいます。本来ワイナリーは観光地でもテーマパークでもないわけで、人がズカズカ入っていくべきところでないというの覚悟をしておいてね。

さて、到着したはいいけどワイナリーの人まかせてゾロゾロ歩いてもしょうがない。見るべきところと注意点を、見学順に挙げてみましょう。

畑

いいワインはいいぶどうから。まずはここに足を踏みいれなさいと始まらない。食用ぶどうと違うでしょ？ 樹の仕立て方、葉っぱの形……違うでしょ？ ゴロゴロした石や赤白黒の土や砂、これがおいしいワインを育てるんです。

プレス

収穫したぶどうを絞る行程。大昔は、足踏み、ちよつと前は木製の压榨機、最新式はゴム風船で絞るんです。確かめてみて。ちなみに私は、手でウニウニ絞ってワイン造りしたことがあります。指の間から出るぶどう粒がこぼれ落ちて何とも言えない感触だった。

発酵タンク

ジュースがワインに変わる場所。タイムリングがいいと、発酵途中のブクブク泡がたっているのを見ることが出来ます。神秘的な瞬間。さらに運がいいと、アルコールになりたてのペイビーワインを味見できるかも。ジューシーでおいしいッ。飲みすぎには注意。お腹がジューシーになっちゃうから。

貯蔵庫

大きな樽が並ぶ様は壮観。独特なカビの香りとしっとりとした空気の中でワインが眠りについていきます。不思議と人間は声をひそめてしまいます。

ボトル蔵

伝統のあるワイナリーには昔からのヴァインテージワインが保管されています。中には驚くほど古いものも。あつ、思わず手がのびる…。

スペシャルテイスティング

造った人の話を聞きながらのテイスティングはまた格別。一味違うこと間違いなし。見学者の心がけ次第では、グッドヴァインテージ、グレートヴァインテージ、メモリアルワインをあけてくれることがある……かも。

お買い物

この体験をお家に帰ってみんなに教えてあげましょう。ワイン会で披露するのだっていいでしょう。もちろん嫌味のない程度にね。お話つきで飲めるのは行ってない人にとってもうれしいこと。お買い物に精をだすのは、そう、ワイナリーにとつてうれしいこと。お礼を込めてできるかぎりがんば

りましょう。ましてや大切なスペシャルワインなどあげていただいた場合には……、覚悟してください。

ざっと並べてみました。至る所で質問するのもいいですね。滅多にない体験なので、ここはひとつ日頃の謎を解明しましょう。下らないちっぽけなことでも大丈夫。土のうえ太陽のしたでは、みんな大らかになっています。造り手を質問攻めにするのも一興。普段聞けない話が飛び出してきて、いいお土産になるはず。

「ワタシ醸造家になるわけじゃないし、ソムリエでもないから、あんまり難しい見学はっかかりじゃつまらない」というあなた、わかっています。

畑や樽を見るだけがワインの旅ではありません。美味しいものを食べましょうよ。食事があってこそワインです。ワインの里には昔から土地の人が親しんできた郷土料理があり、季節それぞれに旬の食材があります。これを体験せずして帰れるわけがありません。しかし残念ながらワイナリー見学時の食事は、ほとんど短絡的パッケージ化で「バーベキュー」ってことが多いんですねえ。だれが決めたか青空の下で大勢でとなぜかみんなバーベキュー。パパもはりきってバーベキュー。アウトドアバーベキューの凶。なんとかならないものでしょうか。

探せばあるんです。土地のワインを出してくれるこじんまりしたビストロや食堂が。実際に、赤白ロゼを飲ませてくれる寿司屋や、コップ酒ならぬコップワインを出してくれる地鶏の店に感激したことがあります。

もちろんワイナリーからすぐの距離。地元の人のごく普通にグラスを手にしてる姿に出会えます。旅の楽しさは、土地の風情にとけこむことなのです。

さらに欲をいえば、日帰りではなく泊りできればなおいいですね。ワイン産地の近くには、不思議と温泉があるのです。温泉とワイン、お湯と美味しい肴と酒、これぞ日本人ならではの究極の楽しみじゃありませんか。また温泉好きの友田が……と思ってるでしょ。いい酒といってお風呂は、体だけでなく心も温めてくれるから好きなんです。

温泉といわず、ワイナリーで収穫や醸造を体験させてくれて、おまけに宿泊施設もあるよ、美味しい料理も出すよ、なんていうところがあればいいなあと思うのですが、



こういう体制が整っているところは残念ながらほとんどないのが実情。イタリアなどで人気の、農家で農業体験をしながら短期滞在をするシステム「アグリツーリズム」のような豊かな旅が、日本でも可能になるといいですね。

ワイナリー見学ツアーに限らず旅というのは、前準備と情報收拾が決め手です。コレを面倒がらず、楽しんでしまうのが旅の達人。

ワインライフ巻頭ページや私が担当している「トラベルクッキング」などさまざまなコーナーで、ワインと日本の郷土料理がいかにマッチし楽しいものかは立証済みのはず。アレを参考にあなたなりの旅予定を立ててみてください。あのページにあふれているキラキラの笑顔を今度はみなさん自身が体験するのです。

今回の話は、身近な国内の場合を考えてみましたが、チャンスと勇気があれば世界のワイナリーにも出かけてみましょう。歴史と伝統のヨーロッパや最新技術の新大陸のワインに触れてください。その奥深さははかり知れません。だいじょうぶ。手順はさつき説明した通り。日本とまったく同じなんです。ワイン造りに携わる人は海外も国内も同じ。ワインを愛する人にはみな親切で協力的です。

国内外を問わず、造る人、土地の人情に触れることをワインの旅の醍醐味。その土地で、土、樹、風、太陽、人を感ずること。これがいわゆる「テロワール」ってやつではないでしょうか。

秋、赤や黄に色づいて風にゆれる

ぶどうの葉の美しさ。

直射日光で日照量を実感した

みちのく蔵王上山の斜面

樽一個分しかない貴重なヴィオニエ種の

黄金に輝く液を口に含んだ瞬間の感激。

雪の重みに絶えられるよう

斜めにしつらえた樹。

大雪の日には従業員総出で

雪下ろしをするという雪国上越の畑。

転げ落ちそうなラインガウ、

アスマンズハウゼンの目を見張る急斜面

本で読んだとおり、

天辺だけ林のようになったコルトンの丘。

ぶどうの古木で焼いた田舎パンと、

目の前の畑で採れたトスカリーナオリウ

オイルの素朴な香ばしさ。

噴水、大理石の彫刻、ゴージャスさに

驚いたナパのブティックワイナリー。

実際に収穫と仕込みを手伝った

ボルドー、グラウヴ八十八年……。

一つ一つが忘れられない旅の思い出であり、そのボトルを開けるたびにその風景と人が蘇ってきます。ワインにはボトルそれぞれにストーリーがあります。ワインの里へ出かけ、あなたがストーリーの主役になってみるのも素敵です。

さて、今回で「友田智恵子のワインABC」はおしまいです。お付き合いありがとうございました。この次は「EFG」くらいにステップアップしたページでお会いできたらいいですね。それでは、また。