

## シニアソムリエ栗田圭一に聞く ワインを楽しむための Q&A

**ワインにも  
甘口とか辛口って  
あるんですよね？**

**は** い、あります。醸造の仕方や葡萄畑の気象条件、収穫の時期などで変わります。また、「甘口・辛口」だけでなく「ライトボディ・ミディアムボディ・フルボディ」など、飲み口の軽いものから重いもので色々とあるんですよ。

**値段はやっぱり  
高いほうが  
おいしいの？**

概ねそうとは言えませんが、1万円以上しても「これは高すぎる」と思ってしまうようなワインもあれば、1500円でも素晴らしいワインはあります。値段も株みたいなもので、初めは2000円くらいでも評判が上がって、あっという間に数万円で出されるようになる、なんてこともあります。

**ワインセラーを  
持っていません。  
保存はどうしたら  
よいでしょうか？**

**冷** 蔵庫の野菜室に入れておけばOK。比較的温度が高めなので、セラーを持っていない人はこれで十分です。飲む前に適温に合わせてあげると◎。

**ワインをもっと  
楽しむためには？**

**ワ** インは日々変わっていくものだし、プロのソムリエだってワインを知り尽くすことは難しい。だから、アドバイスしてくれる人を探すのが一番いい。ソムリエや酒屋さんなど信頼できる人を見つけることが近道です。

**む** ずかしく考えずに、気楽に付き合うことです。気お置けない仲間とワイワイ飲んだり、日々の食生活に取り入れるなど、もっと身近なところにワインを持つてくる。数居の高いイメージがありますが、本当はそんなこともないんです。

**どうやって  
自分の好みを  
伝えたらいいですか？**

**好** みの銘柄を一つ覚えを伝えるのは、プロが様々なアドバイスをしてくれます。大切なことは、自分の軸を持つこと。どんなことでも一本心が通ってれば、あとはそこに肉付けしていけばいいですからね。

実は、最近の若い世代の中には、そういう高級なイメージを変えていこうとする動きもあるんです。フレッチのソムリエなんかは今でもオールバック「ビシッ」って感じの人もいますが、イタリアだったらヒゲ面のだらしないソムリエもいる(笑)。どちらが正しいわけでもないけれど、「ワインの楽しさ」みたいなものは忘れずにいたい。そうすれば誰でも簡単にワインを楽しむことができると思います。

**ボトルを開けた  
けれど、飲みきれな  
かったらどうすれば  
いいですか？**

**そ** ういう時は料理に使うのも手です。赤ワインを肉じゃがなどの和食に、酒の代わりに入れても深みがでておいしいですよ。

**あまりワインを  
飲んだことがない人に  
オススメのワインって  
ありますか？**

**微** 発泡ワインがオススメです。スパークリングワインよりもガス圧が低く、体が受け付けやすいし、料理にも合わせやすいものが多い。口当たりもいいので、疲れている時でもさっぱり飲めます。ドライなものから甘口まで最近では日本でもおいしいものが入ります。イタリアのバルバニカではみんな気軽に立ち飲みしていますね。

**ヨーロッパでは  
本当に昼間に  
ワインを  
飲むのですか？**

**飲** みますね(笑)。例えば、イタリアなら水の代わりみたいにビールがワインを飲む人が多いです。ワイン自体のイメージも高級というよりは、格好をつけず気軽に楽しむもので、普通のコップに入れてグビグビ飲むんです。「水より安い」って感覚かな。

**お酒とデザートって意外に合う!?**  
お酒といえば「甘いものとは合わない」と思い込みがち。でも本当はとても相性がよくてデザートとグッとアダルトにしてくれます。チョコレートボンボンならイメージがわかりやすいのでは？ ケーキにだってリキュールは入っているし、和菓子でも酒蒸しまんじゅうなど、お酒を使った甘味もあります。甘いものとお酒の楽しみ方って、実はとても奥深いものなのです。

**極上スイーツと栗田セレクトワインの会**  
東京・武蔵小山の「パティスリー ドゥ ボンクーフ」にて開催されるこちらの会では、カリスマパティシエによるスイーツとデザートワインの楽しい世界を紹介している。  
<http://www.awatalia.com/desert/event11.html>



**グリュウワイン  
(ホットワイン)**  
オレンジの皮やシナモン、ハーブ、砂糖や蜂蜜などで味付けした赤ワイン。体の芯から温まるので寒い季節に最適。  
飲食 ▶ P108



**セツラ・モスカ・  
タンカ・ファツラ・  
アルゲーロ**  
イタリア高級リゾート地、サルデーニャ島のワイン。重厚で深みのある味わいで、珍しい葡萄の取り合わせの一本。  
飲食 ▶ P106



**カタログBIZMO編集部  
おすすめワイン**



**ランソン  
ブラック・ラベル・  
ブリュット NV**  
創業以来、約250年にわたり世界中で愛され続けている、最も著名なシャンパンのひとつ。  
飲食 ▶ P108

**井筒ワイナリー**  
一面に広がるぶどう園に囲まれており、国産ブドウ100%のワインの試飲や地下貯蔵庫の見学がいつでも自由に楽しめる。  
住所 長野県塩尻市宗賀桔梗ヶ原1298-187  
TEL 0120-122-453  
営業 9:00 - 17:00 (地下貯蔵庫の見学は16:30まで)  
休日 年中無休 (年末年始を除く)  
URL <http://www.izutsuwine.co.jp/>



**五ヶ瀬ワイナリー**  
ワイン作りの工程をガラス越しに見学できる。また、雄大に広がる阿蘇山を見渡しながら食事ができるレストランも人気。  
住所 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字桑野内4847-1  
TEL 0982-73-5477 (代表)  
営業 9:00~17:00  
休日 年中無休  
URL <http://www.gokase-winery.jp/>



**ふらのワイン**  
ラベンダー畑に建つレンガ造りのワイン工場では、ふらのワインの製造工程、熟成庫の見学、ワインの試飲などができる。  
住所 北海道富良野市清水山  
TEL 0167-22-3242  
営業 9:00~16:30 (6~8月は9:00~18:00)  
休日 年中無休 (年末年始を除く)  
URL <http://www.furanowine.jp/>



**天橋立ワイナリー**  
日本三景「天橋立」を望む最高のロケーション。ドイツ製の醸造タンク・瓶詰室を見学できる。ワイナーオーナー制も実施。  
住所 京都府宮津市国分123  
TEL 0772-27-2222  
営業 10:00~17:00  
休日 不定休  
URL <http://www.amanohashidate.org/wein/>



## 食欲の 秋

Challenge  
2009 autumn



**栗田 圭一**  
Keiichi Awata  
1969年生まれ。2000年J.S.Aソムリエ、2005年シニアソムリエ取得。イタリア、ロンバルディアの2つ星レストランを経てピエモンテ州バローロ生産地区で勤務。仕事の傍ら北イタリアから南イタリアまで生産者を訪ね歩く。日本人向けのワイン講座の講師をしつつ、フィレンツェのワインバー、ボッカダーマに勤務。イタリアのワインとグルメを専門としたイタリアガイドサービス、アワタリア設立。現在は日本の各種イベントなどで活躍中。  
<http://www.awatalia.com/>

**家庭で作る**  
**ワインに合う簡単レシピ!**  
—残りもので、翌日のランチをちょっぴり贅沢に—

- 1 夕飯で残ったマグロの赤身の刺身にオリーブオイルをかける。  
**ポイント** オリーブオイルがおいしいことが味の決め手に
- 2 プラスチック容器に入れて冷蔵庫にしまっておく。
- 3 次の日に漬けておいたマグロをフライパンでレアに焼く。  
**ポイント** 強火でさっと焼いて表面はパリッと仕上げること
- 4 塩・こしょう、トマトの角切り、ルッコラをオリーブオイルで和えて、マグロにかけたら出来上がり。
- 5 軽く冷やした、ライトな赤ワインと合わせたら、ちょっと贅沢なランチタイムに！ぜひ試してみてください！

**ぶどうの丘**  
甲州の約180銘柄・2万本を一堂に揃えた地下貯蔵庫では専用の試飲容器タートヴァン(有料:1100円)で全ワインを試飲できる。  
住所 山梨県甲州市勝沼町菱山5093  
TEL 0553-44-2111 (代)  
営業 9:00~17:30 (最終入場17:00)  
休日 年中無休  
URL <http://budounooka.com/>



**全国のおすすめ  
ワイナリー情報**