サンデー毎日 2014年8月10日号
“家飲みに最適な「夏ワイン」20銘柄”に
スラの≪シラーズ≫が選出!!

1000～2000円台から プロが厳選

家飲みに最適な「夏ワイン」20銘柄

先週号で「今すぐ飲みたい夏酒」を紹介したが、日本酒よりも敷居が高い印象を抱きがちなのがワインだ。確かに高級ワインの頂は遥か上。ただ少し目を変えば“家飲み。に適したお気に入り銘柄が見つかるはずだ。プロが推すコストパフォーマンス抜群の20本を紹介しよう。

白ワイン

まずは夏のワインの定番、きりっと冷えた白から。ワインジャーナリストで『おつまみワイン100本勝負』（朝日新書）の著者、山本昭彦さんが挙げてくれたのは「**クネ リオハ モノポール**」（スペイン）だ。青リンゴ、柑橘系の香りと果実味があり、キレのいい酸が料理を引き立てる。

「パスタ、シーフードサラダなどオリーブオイルを使った料理にぴったり。刺し身にオリーブオイルをかけ、カルパッチョ風にアレンジするとうまいですよ」

スペインではワイン生産者がぶどうと同じ敷地内でオリーブを育てる例が多く、このワインもその一つだ。同じ土壌で育った作物同士は相性がいいのだという。

普段の和食には日本固有のぶどう品種「甲州」から造られる「**アルガ・ブランカ クラレーザ**」。この蔵のワインは各国首脳との晩餐会でよく供される。日本を代表するワインだ。

「ぶどうの皮からくるホロ苦さが利いていて、ミネラルも感じられる。この複雑な味わいが和の素材とよく合うんです。特に味噌、醤油、わさびを使った料理といっしょに飲みたいですね」（山本さん）

輸入食材や酒類を扱うカルディコーヒーファーム酒販部バイヤーの名和貴宏さんが推すのも甲州種を使った「**ファーストボトル**」。イタリア随一の醸造家、リカルド・コタレッラ氏が手掛けた初の日本ワインだ。

「レモン、ライムなど柑橘系の香りがしますが、主張しすぎず落ち着いた感じの辛口です。酸味も利いていて和食全般に合わせられるオールマイティーな一本なので、普段は日本酒派の方もぜひ試してみてください」

味わいと同じく、香りもワインの楽しみの一つ。存分に堪能したいという人には「**アンリ・エーラール ゲヴェルツトラミネール**」（フランス／アルザス）。

「グラスから立ち上る香りはまさにライチ。フレッシュな酸が広がります。あえて香りの強い料理を合わせると香りがぐっと引き立ちますね。スタミナを欲するこの時期は餃子が面白いのでは？ 油っぽさを洗い流し、スッキリした後味になります」（名和さん）

ワインショップ・エノテカ、広尾本店の濱中不沙子さんが紹介するのは、イタリアを代表するワイナリーの夏ワイン「**カプスラ・ヴィオラ／サンタ・クリスティーナ アンティノリ 2013 白**」（イタリア／トスカーナ）。シトラス、マスカット系の香りとフルーティーな口当たりが爽やかだ。

「喉越し軽快で、気負わず普段遣いに飲めるワインです。太陽が燦々と輝くテラスで飲むのもいいですね。スクリューキャップなのでオーブナーなしで簡単に開けられる手軽さもあります」

ワインを開栓したほうがいいが、一晩で飲みきれないという人も少なくない。だが、家飲みワインならば、開栓してからの時間にそれほど神経質になる必要はない。コルク、キャップで栓をして冷蔵庫で保管すれば2日くらいは問題ないという。

「10年以上熟成した高価なワインなら別ですが、デイリーワインなら少し時間を置いた方が、タンニンがとれたり、酸味が和らいだりして、味わいが増すことも」（山本さん）

ディナータイムには「**ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン／バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2012 白**」（フランス／ボルドー）だ。シトラスフルーツの香りに白桃やハーブのニュアンスを感じさせ、やや濃い目の辛口。鶏肉、白身魚などをオリーブオイルで焼いたシンプルな料理にマッチする。

「**シャブリ／ジャン・クロード・コルトー 2012 白**」（フランス／ブルゴーニュ）はロングセラーの鉄板ワイン。石灰質の土壌で育ち、ミネラル感豊かなシャブリは、海の幸を使った料理とハーモニーを奏でる。

「引き締まったシャープな味とミネラルのバランスが絶妙。貝類全般と特に相性がいいですね」（濱中さん）

今が旬といえば、この春に収穫、瓶詰めされたばかりの南半球のワイン。7月上旬から新酒が出回っている。「**シレーニ・ヌーヴォー・ソーヴィニヨン・ブラン／シレーニ・エステート 2014 白**」（ニュージーランド）が飲みごろだ。

「ハーブ、青リンゴなどの爽やかな酸が特徴ですが、今年はトロピカルフルーツのような果実味が加わり、特においしく仕上がっています。夏野菜のグリルと合いますよ」（濱中さん）

赤ワイン

夏だからこそ体が欲するのが肉、スパイス料理。となると選ぶワインはやはりボリュームのある赤！ この季節においしく飲むためにはワインの温度が大切だ。

「暑さでワインの温度が上がってしまうので、飲む前に30分ほど冷やしてください。果物と同じように果実味が引き締まり、酸味がきりっと立ち、フレッシュ感も増して食がすすみますよ」（山本さん）

勧めてくれたのは「**モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン／モンテス 2011 赤**」（チリ／コルチャグア・ヴァレー）。カシスの香りを中心にチョコレートやブラックペッパーのニュアンスが調和している。飲み応えがありながら、エレガントな酸味が焼き肉、中華料理などの脂っこさを和らげる。

「**ヴァルポリチェッラ クラッシコ・スペリオーレ D.O.C. ラ・ロヴェーナ**」（イタリア）も生ハムによく合う。

「アーモンドの香りがしてフレッシュな酸味と苦みのバランスがいい中重口。肉のタタキとも合わせても最高」（名和さん）

対照的にボディーが軽くて、フレッシュ&フルーティーな赤ワインは「**モリ／トルマレスカ アンティノリ 2013 赤**」（イタリア／プーリア）だ。夏に非常に暑くなるプーリア州で、赤ワインを冷やして飲んでいたという地の伝統をヒントに造られた。

「8～10度まで冷やすとベリー系の香り、味わいがきゅっと珍しいワイン。氷を入れてもOK」（濱中さん）

温度を下げると甘さや酸が引き立つので、冷やしておいしいワインが飲みたいときは、甘み、酸味、果実味がしっかり感じられるものを選ぶのがポイント。

スパイス料理の代表格、カレーには本場で造られた「**スラ・ヴィンヤーズ／シラーズ**」（インド）を。フランスの三つ星レストランでもワインリストに入っており、高い評価を得ている。

「シナモンのようなスパイシーさがあるシラーズという品種を使っている上に、口にするとかすかな甘みを感じます。辛さをうまく受け止めるワインですね。タンドリーチキンやガラムマサラを使った料理によく合います。」

東南アジアの料理「**チャオ アマービレ ツ**」（イタリア）がお勧めやさしい酸味とほんのり甘みのバランスが抜群だ。

「パッタイ、トムヤムクン、グリーンカレーなどタイ料理とのすごく相性がいいですよ。紙パックの入ったのを割れる心配がなくてラーボックスに入れてかさばらない。アウトドアに持っていくのワイです」（名和さん）

これで800円を切るコストパフォーマンスも夏の伝統的スタミナ赤ワインの組み合わせわい深い。「**マイベ マック**」（アルゼンチン）は季節にぴったりの中重口。

「このワインには絶対にフルボディーに近い心地いい渋みがあり、濃厚なとろけるような脂、炭香ばしさ、すべてと調和

●エノテカで買う5本●

白

カプスラ・ヴィオラ／サンタ・クリスティーナ アンティノリ 2013 白（イタリア） 1600円
フレッシュな辛口。きりっとしていてシャープな喉越し。後味に残る苦みが心地よい

シレーニ・ヌーヴォー・ソーヴィニヨン・ブラン／シレーニ・エステート 2014 白（ニュージーランド） 1900円
爽やかな青々しい香りの夏のヌーヴォー。屋外で冷やして飲むのに最適

ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン／バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2012 白（フランス） 1600円
ソーヴィニヨン・ブラン100%。清涼感あふれる辛口。シトラス、白桃の香り

シャブリ／ジャン・クロード・コルトー 2012 白（フランス） 2200円
シャープな酸と豊かなミネラルを感じる辛口。海の幸に合うシャブリらしい味わい

赤

フィキモリ／トルマレスカ アンティノリ 2013 赤（イタリア） 1800円
ベリー系のエレガントな香り。冷やしておいしい。軽い口当たりと優しい甘さが特徴

エノテカ ワイン専門商社。卸売りやワインショップの運営などを行う。全国に約50店舗。ネット通販も利用可能。☎03-3280-6258 http://www.enoteca.co.jp/ 広尾本店の濱中不沙子さん

価格は税別表示。商品の画像は現在発売中の[illegible]と異なる場合があります

139 サンデー毎日 2014.8.10

2014.8.10 サンデー毎日 138

白

クネ リオハ モノポール（スペイン） 1800円 三国ワイン☎03-5542-3939
キレのいい酸と柑橘系の香りに果実味もあるオリーブオイルを使った料理に

アルガ・ブランカ クラレーザ 白（日本） 1600円 勝沼醸造☎0553-44-0069
甲州種から造る和のワイン。味噌、醤油、わさびを使った料理によく合う

モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン／モンテス 2011 赤（チリ） 2200円 エノテカ☎03-3280-6258
きめ細かいタンニンとエレガントな酸のバランスが肉料理を引き立てる

スラ・ヴィンヤーズ／シラーズ 2013 赤（インド） 1500円前後 出水商事☎03-3964-2272
インドの高原で造るカレーによく合う赤。スパイシーなエスニックともいける

スパークリング

NV 発泡白（スペイン） 1900円 エノテカ☎03-3328-6258
爽やかで清涼感があり、果実味豊かで、キレよく、魚から肉までオールマイティー

ロゼスパークリング

ロゼ

カベルネ・ソーヴィニヨン100%のやや辛口のロゼ。さくらんぼ、ストロベリーの香り サンタ・ディグナ 1240円 三国ワイン☎03-5542-3939

フレッシュなボディーがしっかりしたロゼ。冷やして、肉から魚まで幅広く合う レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ ルメアージュ・ヴァン・ド・フランス・ロゼ 2012（フランス） 2200円 中島菓商店☎03-3405-4222

クリーミーで長持ちする泡。おだやかな酸味、程よいタンニンがネギトロに合う ラ ジャラ ピノ グリージョ ロゼ スプマンテ ブリュット（イタリア） 2000円前後 ファインズ☎03-6732-8600

山本昭彦さん ワインジャーナリスト。『ヴィノテーク[illegible]』（『ワイン王国』など専門誌に[illegible]）。ワインスクール『アカデミー・デュ・ヴァン』講師。著書に『死ぬまでに飲みたい30本のシ[illegible]ンパン』（『講談社＋α新書』）、『おつまみワイン100本勝負』（朝日新書）など

ワイン・ジャーナリスト山本昭彦さんが薦めるワイン

『スパイス料理の代表格，カレーには本場で造られた「スラ・ヴィンヤーズ／シラーズ」（インド）を。フランスの三つ星レストランでもワインリストに入っており，高い評価を得ている。「シナモンのようなスパイシーさがあるシラーズという品種を使っている上に，口にするとかすかな甘みを感じます。辛さをうまく受け止めるワインですね。タンドリーチキンやガラムマサラを使った料理によく合います。』